

# CARTE DES BOISSONS



## APÉRO

**KIR CASSIS** Vin blanc Chardonnay (14cl),  
crème de cassis Boudier de Dijon (2cl)

7€

**KIR ROYAL** Vin pétillant Montagnieu (14cl),  
crème de cassis Boudier de Dijon (2cl)

9€

**PASTIS DU JURA** Le Vieux Pontarlier (2cl)

4€

**VERMOUTH BLANC** Dolin (6cl)

6€

**VERMOUTH ROUGE** Dolin (6cl)

6€

**BITTER DE CHAMBÉRY** Dolin (6cl)

6€

**RIVESALTES AMBRÉ** Singla (8cl)

7€

**PINEAU DES CHARENTES** Rastignac (6cl)

6€

## BIÈRES



### PRESSION 25cl /50cl

**PILS, LA BISE** Brasserie Duyck (59)

4€ / 7,5€

**IPA** Brasserie Volcelest (78) *(bio)*

5€ / 9,5€

### BOUTEILLE 33cl

**BLANCHE, A L'OUEST**  
Brasserie du Grand Paris (93)

8€

**IPA, CITRA**

Brasserie du Grand Paris (93)

8€

**BIÈRE FUMÉE, SMOKE ON THE WATER**  
Brasserie du Grand Paris (93)

8€

**CIDRE DEMI-SEC, CUVÉE JULIETTE**

Alain Milliat (26) *(bio)*

8€



## VIINS AU VERRE

### LES BLANCS

**BUGEY, CUVÉE M CHARDONNAY**  
MONBLEU x Yves Duport 2022 *(bio)*

**SAUVIGNON**

Domaine des Côteaux blancs 2022

**MUSCADET, CLASSIC**

Domaine de l'Écu, 2022*(biodynamie)*

**COTEAUX DU LAYON (moelleux)**

Domaine des Côteaux Blancs 2022

### LE ROSÉ

**IGP PAYS D'OC, LE MAS DE VESSIERE**  
Château Vessière 2023 *(biodynamie)*

### LE ORANGE

**VDF, TSITURRI**

Le Chat Huant 2022

14cl

### LES ROUGES

6€

**CAHORS, LE PUR FRUIT DU CAUSSE**  
Château Combel la Serre 2021

6€

7€

**VDF, LE TRUAND**

Domaine des Côteaux Blancs (non millésimé)

7€

7€

**CROZES-HERMITAGE, L'ÉTINCELLE**

Denis Basset 2021

8€

8€

14cl

### LA BULLE

7€

**BUGEY, MONTAGNIEU**  
Yves Duport

8€

14cl

10€

# LES BULLES 75cl

**BUGEY, MONTAGNIEU** Yves Duport - **35€**

**SOMNAM' BULLES** Fabien Jouvès (*biodynamie*) - **37€**

**VOUVRAY, PET NAT', OOOOOOHÉÉÉÉ APÉROOOOO** Boutet Saulnier 2022 (*bio*) - **40€**

**CHAMPAGNE BRUT, CARTE BLANCHE** Bauguet-Jouette - **59€**

**CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU, LES PARCELLES** Pierre Paillard - **79€**

**CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU, LES TERRES ROSES** Pierre Paillard - **99€**

# LES BLANCS 75cl

## ALSACE

**MÉTISS** Bott Geyl 2021 (*bio*) - **36€**

**RIESLING, KIENTZHEIM** Andrée Trapet 2020 (*biodynamie*) - **44€**

## LOIRE

**SAUVIGNON** Domaine des Côteaux Blancs 2022 - **32€**

**MUSCADET, CLASSIC** Domaine de l'Ecu 2022 (*biodynamie*) - **34€**

**VOUVRAY, SEC** Domaine Boutet Saulnier 2021 - **36€**

**CÔTEAU DU LAYON (moelleux)** Domaine des Côteaux Blancs 2023 - **36€**

**ANJOU BLANC, CLOS DE LA CROIX BROUILLET** Domaine des Côteaux Blancs 2022 - **36€**

**VOUVRAY, CLOS DUBOIS** Domaine Boutet Saulnier 2021 - **42€**

**MENETOU-SALON** Philippe Gilbert 2021 (*biodynamie*) - **44€**

**SAVENNIÈRES, CHAMBOUREAU** Domaine FL 2009 (*bio*) - **44€**

**SAUMUR - ARCANE** Château de Fosse-Sèche 2020 (*biodynamie*) - **56€**

**SANCERRE, SCORPION** Vincent Gaudry 2021 (*bio*) - **61€**

## BOURGOGNE

**BOURGOGNE ALIGOTÉ** Bonnardot 2022 - **35€**

**COTEAUX BOURGUIGNON** David Duband 2021 - **44€**

**MÂCON BUSSIÈRE, CUVÉE CLAUDE SEIGNEURET** Sarazinière 2021 - **45€**

**CHABLIS** Château Chantemerle 2022 - **48€**

**POUILLY FUISSE CUVÉE VII** Sarazinière 2022 - **52€**

**HAUTES CÔTES DE NUITS** Chardonnay, David Duband 2021 - **53€**

**BOURGOGNE BLANC, TERRE D'EROS** Domaine de la Tour St Hilaire 2016 - **55€**

**MARSANNAY VIEILLES VIGNES** Dominique Laurent 2020 - **58€**

**SANTENAY** Héritiers Saint-Genys 2019 - **63€**

**BOURGOGNE BLANC, TRYPTIQUE** Domaine de la Tour St Hilaire (non millésimé) - **67€**

**MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU, CLOS MARCILLY MONOPOLE, CUVÉE HERMINE** Héritiers St-Genys 2018 - **75€**

**MEURSAULT 1<sup>ER</sup> CRU** Domaine Latour-Giraud 2020 - **115€**

## **JURA**

**CÔTES DU JURA, LES MOLATES** Chardonnay, Domaine des Marnes blanches 2022 (*bio*) - **47€**

**CÔTES DU JURA, LE NATURÉ** Domaine du Château d'Arlay 2020 - **53€**

**CÔTES DU JURA, EN JENSILLARD** Savagnin - Domaine des Marnes blanches 2022 (*bio*) - **69€**

## **SAVOIE - BUGEY**

**BUGEY, CUVÉE M, CHARDONNAY** MONBLEU x Yves Duport 2022 (*bio*) - **32€**

**MAGNUM, CUVÉE M, CHARDONNAY** MONBLEU x Yves Duport 2020 - **59€**

**AOP SAVOIE, OR BLANC** Fabien Trosset 2022 - **33€**

**IGP VIN DES ALLOBROGES, SILICE** Maison des Ardoisières 2022 (*biodynamie*) - **38€**

**BUGEY, ALTESSE DE MONTAGNIEU** Yves Duport 2021 (*bio*) - **38€**

**VDF, L'INSOUCIANCE** Domaine la vigne 2020 - **42€**

**IGP VIN DES ALLOBROGES, ARGILE** Domaine des Ardoisières 2022 (*bio*) - **45€**

## **RHÔNE**

**CÔTE DU RHÔNE, LA COMBE DE LA LUNE** Atelier des sources 2022 - **32€**

**CÔTES DU RHÔNE VILLAGE** Les Quatre 2017 (*bio*) - **33€**

**CROZES-HERMITAGE, UN MATIN** Denis Basset 2022 - **39€**

**SAINT-JOSEPH** Eric & Joël Durand 2021 - **44€**

**CONDRIEU** Domaine Roche Paradis 2020 - **76€**

## **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

**LES AGUDES** Fabien Jouves (non millésimé)(*biodynamie*) - **34€**

**AOP GAILLAC, LOIN DE L'OEIL** Domaine Gayraud 2021 (*bio*) - **38€**

**LANGUEDOC, LES CLAPAS** Pas de l'Escalette 2021 (*biodynamie*) - **49€**

# LES ROUGES 75cl

## LOIRE

**VDF, LE TRUAND** Domaine des Côteaux Blancs (non millésimé) - **32€**

**VDF, LA COLLINE EN FLAMME** Domaine des Pothiers 2022 (*bio*) - **33€**

**BOURGUEIL, FRANCO DE PORC** Domaine de la Chevalerie 2019 (*biodynamie*) - **34€**

**VDF, HERBES ROUGES** Herbiers du vin (non millésimé) - **36€**

**CHINON, CUISINE DE MA MERE** Grobois 2022 - **36€**

**SAUMUR, EOLITHE** Château de Fosse-Sèche 2020 (*biodynamie*) - **47€**

## BOURGOGNE

**BOURGOGNE EPINEUIL** Dominique Gruhier 2020 (*bio*) - **44€**

**COTEAUX BOURGUIGNONS** David Duband 2021 - **44€**

**BOURGOGNE, PINOT NOIR** David Duband 2021 -- **49€**

**HAUTES-CÔTES-DE-NUITS** Château de Prémeaux 2019 (*bio*) - **49€**

**SAVIGNY-LES-BEAUNE** Les Terres de Philéandre Duband 2021 - **61€**

**SANTENAY 1ER CRU, LA MALADIÈRE** Héritiers Saint-Genys 2018 - **69€**

**MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU MONOPOLE, CLOS MARCILLY, CUVÉE CLOVIS** Héritiers St Genys 2018 - **75€**

**NUIT SAINT GEORGES** Duband 2021 - **92€**

**CORTON, ROGNET GRAND CRU** Domaine Chevalier 2004 - **118€**

**GEVREY, CHAMBERTIN 1ER CRU** Pierre Brisset 2015 - **169€**

## BEAUJOLAIS

**BEAUJOLAIS-VILLAGES** Christophe Pacalet 2022 (*bio*) - **35€**

**FLEURIE** Domaine des Nugues 2021 - **38€**

**MORGON** Descombes 2022 - **42€**

## SAVOIE - BUGEY

**BUGEY, PINOT NOIR** Yves Duport 2021 (*bio*) - **36€**

**IGP VIN DES ALLOBROGES, SILICE** Domaine des Ardoisières 2022 - **38€**

**IGP VIN DES ALLOBROGES, ARGILE** Domaines des Ardoisières 2020 (*biodynamie*) - **50€**

**VDF, DIONYSOS** Domaine des Marnes blanches (non millésimé) (*bio*) - **56€**

## RHÔNE

**CÔTES-DU-RHÔNE, LA PART DES VIVANTS** Domaine Garon 2022 - **32€**

**VDF, LE RETOUR** Atelier des sources 2021 - **35€**

**COSTIÈRE DE NÎMES, HÉRITAGE** Château de Nages 2020 (*bio*) - **39€**

**CROZES-HERMITAGE, L'ÉTINCELLE** Denis Basset 2022 - **39€**

**MAGNUM, CROZES-HERMITAGE, L'ÉTINCELLE** Denis Basset 2016 - **86€**

**SAINT-JOSEPH, LES COTEAUX** Eric & Joël Durand 2022 - **47€**

**CORNAS, EMPREINTES** Eric & Joël Durand 2019 - **63€**

**CÔTES-RÔTIÉS, SYBARINE** Domaine Garon 2021 - **73€**

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** Montolivet 2011 - **78€**

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

**CÔTES-CATALANES, MODESTE** Clos des Fées 2023 - **31€**

**CAHORS, LE PUR FRUIT DU CAUSSE** Château Combel la Serre 2021 - **32€**

**SAINT-CHINIAN, ANTONYME** Domaine Canet-Valette 2022 (*bio*) - **34€**

**VDF, CARIGNAN VIEILLES VIGNES** Elisabeth et François Jourdan 2019 - **40€**

## BORDEAUX

**BORDEAUX, SAINT PIERRE TUCAOU** Château Ferran 2016 (*biodynamie*) - **39€**

**LALANDE-DE-POMEROL** Château des Annereaux 2006 - **49€**

## LE ROSE 75cl

**IGP PAYS D'OC, LE MAS DE VESSIERE** Château Vessière 2022 (*biodynamie*) - **32€**

## LES ORANGES 75cl

**LES SAVEURS MACÉRÉES** Domaine Christian Binner 2022 - **35€**

**VDF, SKIN CONTACT** Languedoc-Roussillon, Fabien Jouves (non millésimé) (*biodynamie*) - **40€**

**VDF, TSITURRI** Loire, Le Chat Huant 2022 - **47€**

**VDF, L'ARTISAN** Alsace, Domaine du Rêveur 2020 - **49€**



# SPIRITUEUX

## WHISKY (4cl)

### ROZELIEURES ORIGINE

Single Malt (Lorraine)

9€

### ROZELIEURES TOURBÉ

Single Malt (Lorraine)

13€

## RHUM (4cl)

### RHUM ARRANGÉ MAISON

Demandez-nous nos recettes du moment !

6€

### RHUM AGRICOLE VIEUX 6 ANS

Séverin (Martinique)

8€

### RHUM BAIE DES TRÉSORS

Fruit des pluies (Guadeloupe)

11€

## HERBES ALPINES (4cl)

### GÉNÉPI

Pères Chartreux (Isère)

7€

### CHARTREUSE VERTE

Pères Chartreux (Isère)

9€

### CHARTREUSE JAUNE

Pères Chartreux (Isère)

9€

### CHARTREUSE VEP VERTE

Pères Chartreux (Isère)

18€

## ET AUSSI...

### GIN NORMINDIA (4cl)

Domaine du Coquerel (Manche)

8€

### CEDRATINE (4cl)

Mattei (Corse)

8€

### VIEILLE PRUNE (4cl)

Gelas (Gers)

10€

### MIRABELLE VIEILLE RÉSERVE (4cl)

Rozelieures (Lorraine)

8€

### POIRE WILLIAMS (4cl)

Rozelieures (Lorraine)

10€

### CALVADOS 7 ANS (4cl)

Domaine Coquerel (Manche)

11€

### COGNAC FINE CHAMPAGNE (4cl)

Hine (Charentes)

12€

### LIQUEUR LACTÉE (6cl)

La Capricieuse (Indre)

8€

Caramel-Fleur de sel / Vanille-Noisette /

Châtaigne / Mûre

# HOT SPOT

## CAFÉ

Fraîchement torréfié par LOMI (Paris 18) *(bio)*

<b>EXPRESSO</b>	<b>2,5€</b>	<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>2,5€</b>
<b>DECA</b>	<b>2,5€</b>	<b>CAFÉ DOUBLE</b>	<b>3,5€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4€</b>	<b>CAFÉ LATTE</b>	<b>4€</b>

## THÉ

Confectionnés par KODAMA (Paris 2)

### **THÉ NOIR, LONDON 7 AM**

Earl grey maison vanille *(bio)*

### **THÉ VERT ET BLANC, JASMIN**

*(bio)*

### **INFUSION, DES LENDEMAINS QUI CHANTENT**

Infusion menthe, réglisse, citronnelle *(bio)*

### **THÉ VERT, LE VENT EN POUPE**

Thé vert, menthe verte *(bio)*

### **THÉ BLANC, LA PART DES ANGES**

Thé blanc, amandes, maïs soufflé

### **ROOIBOS, LA VIE À PLEINES DENTS**

Rooibos, pomme, cannelle et épices douces *(bio)*

**CHOCOLAT CHAUD** maison **4,5€**



# SO SOFT

## EAUX

<b>PERRIER</b> (33cl)	<b>4,5€</b>	<b>EAU EVIAN</b> (100cl)	<b>5€</b>
<b>EAU DE PERRIER</b> (100cl)	<b>6€</b>		

## JUS

<b>CITRON PRESSÉ MINUTE</b> (25cl)	<b>4€</b>	<b>ORANGE PRESSÉE MINUTE</b> (25cl)	<b>5,5€</b>
<b>JUS DE FRUIT</b> Alain Milliat (33cl) Abricot Bergeron / Pêche Blanche / Poire Williams / Pomme Reinette / Raisin rouge Merlot	<b>7€</b>		

## SOFT

<b>TONIC</b> Fentimans (20cl)	<b>4,5€</b>	<b>GINGER BEER</b> Fentimans (20cl)	<b>4,5€</b>
<b>COCA-COLA</b> Original / Zero (33cl)	<b>5€</b>	<b>PÉTILLANTE CITRON VERT</b> Alain Milliat (25cl)	<b>6€</b>
<b>INFUSION PÉTILLANTE ÉNERGISANTE</b> Symples (33cl) ( <i>bio</i> ) Thym, Menthe-poivrée et Citron	<b>6€</b>	<b>INFUSION PÉTILLANTE RELAXANTE</b> Symples (33cl) ( <i>bio</i> ) Verveine, Lavande et Cerise	<b>6€</b>

Tous nos vins sont disponibles à emporter à prix caviste !

# MONBLEU



## COCKTAILS DOUCE FRANCE

### SPRITZ À LA SAVOYARDE

Bitter Dolin <sup>4cl</sup>,  
vin pétillant Montagnieu <sup>8cl</sup>,  
eau pétillante, orange

9€

### GÉNÉPI MULE

Génépi Pères Chartreux <sup>4cl</sup>,  
Ginger beer, jus de citron

11€

### FRENCH NEGRONI DE CHAMBÉRY À LA NORMANDIE

Vermouth rouge Dolin <sup>2cl</sup>,  
Gin Normandia <sup>2cl</sup>,  
Bitter Dolin <sup>2cl</sup>, orange

9€

## TEAM TONIC

### PINEAU TONIC DES CHARENTES

Pineau des Charentes Rastignac <sup>6cl</sup>,  
Tonic, orange

10€

### RIV'TONIC DU ROUSSILLON

Rivesaltes ambré <sup>6cl</sup>,  
Tonic, orange

10€

### GIN TONIC DE NORMANDIE

Gin Normandia <sup>4cl</sup>,  
Tonic, concombre

11€

### SPRITZ À LA

Cedratine Ma  
vin pétillant Mon  
eau pétillante

11€

### LA BONNE POIRE

Eau de vie de Poire <sup>3cl</sup>,  
eau pétillante, jus

12€

### AMERICANO S

Vermouth blanc  
Vermouth rouge  
Bitter Dolin <sup>4cl</sup>

9€

## SANS ALCO

### POMME GINGEM

Jus de pom  
gingembre,

8€

### VIR'GIN T

Spiritueux sans al  
Tonic, conc

10€

### VIRGIN MOSCO

Spiritueux sans al  
Gingerbeer, jus

10€