



## NOS COCKTAILS

### **FOIE GRAS OLD FASHIONED - 19€**

Bourbon *Four Roses* infusé au foie gras, sucre de canne brun, Angostura, zeste d'orange

### **LA VERRIERE - 17€**

Gin Citadelle, açai, citron, mousse aérienne, cerise Heering

### **SIMILI BEER - 17€**

Aperol, Martini Bianco, Suze, gin Tanqueray N°10; clarifié, mousse de bière

### **APPLE BIANCO - 17€**

Milk punch Calvados maison, vermouth dry, Martini Bianco, griotte, Angostura

### **MONTENEGRO FLIP - 17€**

Amaro Montenegro, liqueur de vanille Karukera, café, œuf entier

### **KYOTO 75 - 17€**

Gin Roku, champagne, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne

### **CHAMP DE RUCHE - 17€**

Vodka infusée à la fraise, sirop de basilic maison, citron, eau pétillante au miel

## NOS MOCKTAILS

13€

### **JARDIN D'HIVER**

Pomme, concombre, citron, vanille

### **PÊCHE VERVEINE**

Nectar de pêche des vignes, thé verveine, vanille, citron, eau pétillante

### **CAFÉ TONIC**

Espresso, jus d'orange, tonic Fever-Tree Méditerranée

### **RUBIS**

Cranberry, pamplemousse rose, vanille, citron, Sprite

### **MATCHA YUZU**

Matcha cérémoniel, vanille, yuzu, citron, mousse de blanc d'œuf, shiso



## Champagnes et Vins Petillants

|                                              |    |   |      |
|----------------------------------------------|----|---|------|
| Frerejean Frere, Grande réserve, Brut NV     | 18 | - | 90€  |
| Joseph Perrier, Cuvée Royale, Blanc de Blanc |    |   | 95€  |
| Gosset, Rosé Excellence, NV                  | 19 | - | 110€ |
| Gosset, Grand Millésime 2016, Brut           |    |   | 160€ |

## Vins Blancs

### BOURGOGNE

|                                                       |    |   |      |
|-------------------------------------------------------|----|---|------|
| Chablis Vieilles Vignes, Domaine Bernard Defaix, 2023 | 13 | - | 45€  |
| Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive, 2021            |    |   | 135€ |

### RHÔNE

|                                               |    |   |     |
|-----------------------------------------------|----|---|-----|
| Condrieu, Yves Cuilleron, 2023                | 18 | - | 75€ |
| Chateauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2023 |    |   | 65€ |

### LOIRE

|                                                           |    |   |     |
|-----------------------------------------------------------|----|---|-----|
| Pouilly-Fumé, Sébastien Treuillet, 2025                   | 15 | - | 55€ |
| Chinon Blanc "Croix Boisée", Domaine de la Chapelle, 2024 | 13 | - | 48€ |

## Vins Rouges

### LANGUEDOC-ROUSSILON

|                                            |   |   |     |
|--------------------------------------------|---|---|-----|
| Faugères "Falgarias", Laurent Miquel, 2024 | 9 | - | 35€ |
|--------------------------------------------|---|---|-----|

### RHÔNE

|                                        |    |   |     |
|----------------------------------------|----|---|-----|
| Cotes du Rhone, Jean-Luc Colombo, 2024 | 10 | - | 38€ |
| Cornas, Tardieu Laurent, 2022          |    |   | 70€ |

### BOURGOGNE

|                                                |    |   |     |
|------------------------------------------------|----|---|-----|
| Rully 1er cru, Domaine Jaeger-Defaix, 2024     | 14 | - | 55€ |
| Gevrey Chambertin, Domaine Alain Burguet, 2022 | 18 | - | 85€ |

### BORDEAUX

|                                               |  |  |     |
|-----------------------------------------------|--|--|-----|
| Saint-Julien, Chateau du Glana, 2018          |  |  | 70€ |
| Pomerol, Chateau La Croix Saint-Georges, 2019 |  |  | 98€ |

## Vins Rosés

### BORDEAUX

|                                         |   |   |     |
|-----------------------------------------|---|---|-----|
| Villa des Dunes, Domaine Kressman, 2024 | 9 | - | 38€ |
|-----------------------------------------|---|---|-----|

### LANGUEDOC-ROUSSILON

|                                                          |   |   |     |
|----------------------------------------------------------|---|---|-----|
| Cuvée Renaissance Grenache, Domaine de la Périnade, 2023 | 9 | - | 35€ |
|----------------------------------------------------------|---|---|-----|