

## BOISSONS CHAUDES

### Café Malongo

Normal	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Allongé	2,50 €
Noisette	2,70 €
Grand café au lait	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Double	4,80 €
Café gnôle (café, gnôle et sucre)	5,20 €

Chocolat chaud 4,50 €

Lait (froid ou chaud) 3,00 €

Lait sirop 3,50 €

Citron chaud 4,80 €

### Boissons chaudes avec alcool

Vin chaud 4,80 €

Grog (rhum, citron pressé, sucre, eau) 5,50 €

Chocolat chaud (Chartreuse, Génepy, 6,50 €

Cointreau, Baileys, Get 27, Malibu)

Irish coffee (whisky, sucre, café, chantilly) 10,00 €

## BOISSONS CHAUDES (Suite)

### Thé Bio FOLLIET

Thés noirs 4,00 €

\* Ceylan du Sri Lanka

\* Darjeeling Singtom d'Indes

\* Earl Grey Flower

\* Breakfast

Thés verts 4,00 €

\* Vert Menthe

\* Vert Gunpower de Chine

Rooibos (sans théine) 4,00 €

\* Thé Rouge Rooibos d'Afrique du Sud

### Les Infusions FOLLIET

\* Verveine 4,00 €

\* Verveine Menthe

\* Tilleul

\* Menthe poivrée

\* Alpages (Rooibos, verveine, menthee poivrée, cassis, mélisse, fenouil)

\* Yoga Zen (Tilleul, camomille, fleur d'oranger, mélisse, lavande, miel)

### BOISSONS SOFT 25cl

Limonade	2,80 €
Coca	3,20 €
Coca zéro	3,20 €
Orangina	3,20 €
Schweppes	3,20 €
Ice Tea	3,20 €
Diabolo	3,30 €
Indien (sirop de grenadine, jus d'orange)	3,50 €
Sirop à l'eau (menthe, citron, cassis, fraise, pêche, orgeat, grenadine, myrtille)	2,50 €
Supplément sirop	0,50 €

### JUS DE FRUITS

<b>Granini 25 cl</b>	4,50 €
Tomate, Mutifruits, Poire, Mangue, Pomme, Orange	
<b>Skipper 20 cl</b>	5,00 €
Myrtille	

### FRUITS PRESSES 25 cl

Orange, citron	5,80 €
----------------	--------

### EAUX

#### Eaux plates

Evian	33 cl	4,00 €
Evian	1L	6,00 €

#### Eaux gazeuses

Badoit	33 cl	4,00 €
Perrier	33 cl	4,50 €
Badoit	1L	6,00 €

### BIERES A LA PRESSION (1664)

Galopin	15 cl	3,00 €
Demi	25 cl	4,90 €
Monaco	25 cl	4,90 €
Panaché	25 cl	4,90 €
Picon bière	25 cl	6,50 €
Sérieux	50 cl	8,80 €
Picon sérieux	50cl	9,00 €

### BIERES BOUTEILLES

Carlsberg	33 cl	7,00 €
Mont Blanc (Rousse, blonde, blanche)	33cl	7,00 €

### VINS AU VERRE 12cl

#### Rouge

Languedoc Merlot	4,50 €
------------------	--------

#### Blanc

Languedoc Sauvignon	4,50 €
Savoie Chignin bergeron	6,00 €
Apremont Roussette	6,00 €

### APERITIFS



Pastis, Ricard, Pastis des Alpes	2 cl	4,30 €
<b><u>Kir</u></b>		
Kir (Mûre, Cassis, Pêche, Framboise)	12 cl	4,80 €
Petit Kir royal (crème, champagne)	12 cl	7,90 €
Grand Kir royal (crème, champagne)	14 cl	11,00 €
Martini, Suze	5 cl	6,50 €
Campari + Soda 3€	5 cl	6,50 €
Porto rouge	5 cl	6,50 €

### CHAMPAGNES

Coupette	10 cl	7,00 €
Grande coupe	14 cl	10,00 €

### PROSECCO

Coupette	10 cl	5,00 €
Grande coupe	14 cl	7,00 €

### LIQUEURS 4 cl

Amaretto	6.50 €
Get 27 ou 31	7.50 €
Baileys	8.00 €
Cointreau	8.00 €
Marie Brizard	8.00 €

### DIGESTIFS 4 cl

Mars de savoie	6.50 €
Génépy	7.50 €
Grand Marnier	8.00 €
Episcopal	8.00 €
Chartreuse Verte, Jaune	8.00 €
Calvados	10.00 €
Cognac	10.00 €
Armagnac	10.00 €
Digestifs blancs (framboise, poire, prune, kirsch)	10.00 €

### ALCOOLS 4cl

Vodka	+ Soda	10,00 €
Gin	+ Soda	10,00 €
Gin (HENDRICK'S)	+ Soda	12,00 €

### WHISKY 4 cl

Ballantine's	Soda + 3€	7.00 €
Jack Daniels	Soda + 3€	8,00 €
Glenfiddich 12 ans d'âge		9,00 €
Glenkinchie		12,00 €
Glenmorangie		12,00 €

### RHUM 4 cl

Rhum Ambré Vana	Soda + 3€	6,00 €
Rhum Blanc Bacardi	Soda + 3€	7.00 €

### COCKTAILS

Americano (martini rouge et blanc, campari et gin)	9,00 €
Gin Fizz (gin, jus de citron, sucre, schweppes)	
Bloody Mary (vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco et sel de céleri)	
Ti' Punch (rhum blanc, sucre, tranche de citron vert)	
Jägerbomb (Jägermeister, Red Bull)	
Aperol Spritz (aperol, prosecco, eau gazeuse)	

## Eau Minérale

		100cl		
Evian		6,00 €		
Badoit		6,00 €		

## Les Vins de Savoie

### Rouge

	Millésime	50cl	75cl	150cl
Gamay Jongieux Grande Réserve Vieilles Vignes		22 €		
Gamay Jongieux la Cave du Prieuré Médaille d'Argent	2018		30 €	
Mondeuse Jongieux la Cave du Prieuré Barlet R Médaille d'Arger	2019		34 €	
Pinot Noir Grande Reserve	2019		26 €	
Mondeuse Arbin Avalanche Tousset Fabien	2018		38 €	

### Blanc

Apremont Cuvee Royale			28 €	
Apremont V. Vignes Cuvée Royale 50cl		22 €		
Roussette de Savoie Château la Violette Altesse	2018		32 €	
Roussette Marestel Dom.Saint Romain	2017		35 €	
Chardonnay Dom. Saint Romain			33 €	
Chignin Bergeron Heritage Germaine			39 €	

### Rosé

Gamay Rosé Grande Réserve	2019		27 €	
Gamay Rosé ½		22 €		

## Les Vins d'Alsace

### Blanc

Gewurztraminer AOC L.Beyer	2012		38 €	
----------------------------	------	--	------	--

## Les Vins de Loire

### Rouge

Sancerre Dom.Millet	2017/18		38 €	
Saumur Champigny	2020		32 €	

### Blanc

Menetou Salon Châtenoy	2018		38 €	
Sancerre Dom.Millet	2018/9		38 €	

## Vins Etrangers

### Rouge

Italie: Feudo Arancio, Nero D'Avola

2017

22 €

## Les Vins de Côtes du Rhône

Millésime

50cl

75cl

150cl

### Rouge

Renjarde 50cl

2013

24 €

Renjarde

2013/18

33 €

Rasteau Château de la Gardine AOC

2013/14

29 €

Châteauneuf du Pape Télégramme Brunier AOC

2012

70 €

Saint Joseph Semaska Malleval

2020

50 €

Gigondas Terrasse du Diable Les Pallières

2011

68 €

Crozes Hermitage Nobles Rives

2019

43 €

### Blanc

Côte du Rhône Dom. Espigouette M.Latour

2014

37 €

Chante-Alouette Hermitage M.Chapoutier

1998/9

77 €

## Les Vins de Bordeaux

### Rouge

Saint Emilion Lavallade

2014

52 €

Saint Estèphe Les Hauts de Pez

2015

56 €

Château Haut de selve

2014

40 €

Pessac Léognan Château Haut Bergey

2016

60 €

Vieux Château Ferron Pomerol

2007

56 €

Victoria II Haut Médoc

2012

38 €

Château Pilet

2017

28 €

Clos Amandiers Pomerol Garzaro

2002/06

52 €

Dada de Rouillac Pessac Léognan

2013

49 €

Château Lacabanne Saint Emilion Maison Bouey

2017

36 €

Magnum Cru Bourgeois Ht Médoc Chât. Lebourdieu Vertheuil

2006

85 €

## Les Vins de Cahors

### Rouge

Revelation de chantelle	2015	28 €		
Passion de chantelle	2012	39 €		

### Blanc

Moelleux du Clos Triguedina J.L Baldes Vin de Pays	2007	42 €		
--	------	------	--	--

## Les Vins de Bourgogne

Millésime 50cl 75cl 150cl

### Rouge

Bourgogne Pinot Noir	2016	39 €		
Hautes Côtes de Nuits "Dames Huguettes"	2014/16	45 €		
Chambolle Musigny Lupé Cholet AOC	2005	82 €		
Savigny Les Beaune rouge Les Gollardes	2016	53 €		

### Blanc

Montagny Buissonnier Millebuis Vigneron de Berxy	2014/5	36 €		
Chablis 1er Cru Les Vaudevey Dom.Laroche	2017	75 €		
Chablis Dom. Laroche Saint Martin AOC	2018	45 €		
Bourgogne Chardonay	2018	32 €		
Montagny MilleBuis Magnum	2014			65 €

## Les Vins du Languedoc

### Rouge

Fitou F Jérôme Bertrand	2014	38 €		
Château Rouquette s/mer La Clape	2018	40 €		
Chemin de Moscou Domaine Gayda Bio	2015/6	59 €		
Les Colines Faugères Dom Ollier Taillefer Bio	2016	34 €		
Pic Saint Loup	2018	39 €		

## Les Vins du Sud Ouest

### Rouge

Château Bouscassé Madiran AOC	2010	38 €		
-------------------------------	------	------	--	--

## Les Vins du Beaujolais

### Rouge

	Millésime	50cl	75cl	150cl
Juliéna Dom. Fontaban JM.Bessonne	2017		28 €	
Fleurie V. Vignes Dom. Fontaban	2015/16		31 €	
Saint Amour Jean Marc Bessone	2018		29 €	
Morgon Côtes du Py	2016/7		40 €	
Moulin à vent Manoir du Carra	2016		42 €	
Moulin à vent Manoir du Carra Magnum	2015			80 €

## Champagne

Gruet			55 €	
Cattier Brut Icon			68 €	
Besserat Bleu Brut			78 €	
Besserat Blanc de Blancs			110 €	





## Carte des Grands Vins au Verre

Premium Wines by the Glass



Offrez-vous aujourd'hui une dégustation parfaite de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin de 10 cl vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

Enjoy today a perfect tasting of a glass of wine. Your 10 cl Glass of wine is served in the perfect serving conditions: ideal temperature and an aeration which equals to a 3 hours decantation.





7.00 €

10 cl.

## AOP MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2016 **HVE**

**Domaine Bruno Cormerais, Cuvée  
Prestige**

### CÉPAGES

#### GRAPES

*Melon de Bourgogne*

### RÉGION

#### LOCATION

*Loire*



Changez d'avis sur le Muscadet ! Un nez très aromatique aux notes de pomme, d'acacia et de cannelle dévoile une attaque fruitée ainsi qu'une belle minéralité en finale.

Rethink your ideas about Muscadet! This wine has a highly aromatic nose of apple, acacia and cinnamon, a fruity palate and lovely minerality in the finish.

### Service avec la D-Vine

**D-Vine service**



11°C



3 H



8.00 €

10 cl.

## AOP PETIT CHABLIS 2020 **BD**

**Domaine Brocard**

### CÉPAGES

#### GRAPES

*Chardonnay*

### RÉGION

#### LOCATION

*Bourgogne*



Un petit chablis aux notes florales et d'agrumes qui révèle une belle vivacité en bouche.

A Petit Chablis with floral and citrus notes and great vivacity on the palate.

### Service avec la D-Vine

**D-Vine service**



12°C



3 H

**HVE** Haute Valeur Envi. / HVE Haute Valeur Envi.

**BD** Biodynamie / Biodynamic

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



JOSEPH MELLOT  
MAISON FONDÉE EN 1858

10.00 €

10 cl.

**AOP POUILLY-FUMÉ 2018** **AR**

**Domaine Joseph Mellot**

**CÉPAGES**

**GRAPES**

*Sauvignon Blanc*

**RÉGION**

**LOCATION**

*Loire*



Un vin au nez gourmand de citron confit, floral et enfin végétal. En bouche le côté agrume allie vivacité et fruité pour terminer sur une note minérale.

A wine with a delicious nose of preserved lemon and floral as well as herbaceous notes. The citrusy palate makes for a zippy yet fruity wine with mineral notes in the finish.

**Service avec la D-Vine**  
D-Vine service



11°C



3 H



GILLES FLACHER  
VIGNERON

12.00 €

10 cl.

**AOP CONDRIEU 2016** **AR**

**Domaine Gilles Flacher; Cuvée Les Rouelles**

**CÉPAGES**

**GRAPES**

*Viognier*

**RÉGION**

**LOCATION**

*Rhône*



Recherché des amateurs, le Viognier libère dans cette cuvée des notes abricotées, typique de ce cépage. Un bel équilibre entre fruité et acidité.

This wine boasts the unique, varietal apricot notes that Viognier fans so dearly seek, plus it has a beautiful balance of fruitiness and acidity.

**Service avec la D-Vine**  
D-Vine service



12°C



3 H

**AR** Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.



6.80 €

10 cl.

**AOP SAINT-CHINIAN 2019** **AR**

**Domaine de Belles Courbes**

**CÉPAGES**  
**GRAPES**

*Cinsault, Grenache, Carignan, Syrah*

**RÉGION**  
**LOCATION**

*Languedoc-Roussillon*



La gourmandise est au rendez-vous avec ce joli vin alliant fruité, épices et longueur en bouche. Un vrai plaisir !

This wine combining fruitiness, spices and long-lasting flavours is absolutely delicious. A true to pleasure to drink!

**Service avec la D-Vine**  
**D-Vine service**



17°C



3 H



10.00 €

10 cl.

**AOP MERCUREY 2019** **AR**

**Champ Roin Château du Cray**

**CÉPAGES**  
**GRAPES**

*Pinot Noir*

**RÉGION**  
**LOCATION**

*Bourgogne*



Laissez-vous séduire par ce Mercurey aux notes de framboise, de cerise et de kirsch. Un vin aux tanins souples et à la belle fraîcheur.

You'll love this Mercury with notes of raspberry, cherry and kirsch. A wine with supple tannins and beautiful freshness.

**Service avec la D-Vine**  
**D-Vine service**



16°C



3 H



8.00 €

10 cl.

**AOP BOURGOGNE 2019** **AR**

**Domaine Camu Frères**

**CÉPAGES**  
**GRAPES**

*Pinot Noir*

**RÉGION**  
**LOCATION**

*Bourgogne*



Un Bourgogne qui vous surprendra par sa gourmandise et son joli fruité aux arômes de cerise kirsché.

This deliciously fruity Burgundy with kirsch aromas won't fail to amaze you.

**Service avec la D-Vine**  
**D-Vine service**



16°C



3 H



12.00 €

10 cl.

**AOP SAINT-EMILION GRAND CRU 2018**

**Château de Béchaud**

**CÉPAGES**  
**GRAPES**

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot*

**RÉGION**  
**LOCATION**

*Bordeaux*



Mûre, framboise et cerise, laissez-vous séduire par ce parfait mariage de fruits noirs que l'on retrouve dans ce magnifique Saint-Emilion.

Blackberry, raspberry and cherry make for the perfect black fruit combo in this stunning Saint-Emilion.

**Service avec la D-Vine**  
**D-Vine service**



18°C



3 H

**AR** Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.

**AR** Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture

Prix nets en euros. / Prices shown are Euros net prices.