



SOFTS

	33cl		33cl
- Jus de Tomate - A. Milliat	5 €	- Nectar de Pêche - A. Milliat	6 €
- Jus de Pomme Cox - A. Milliat	5 €	- Nectar de Framboise - A. Milliat	7 €
	75cl		
- Eau Minérale Plate - Thonon	5,5 €	- Soda 20 cl (Tonic, Cola,...) - Fever Tree	4 €
- Eau Minérale Gazeuse - Chateldon	6 €	- Tonic 50 cl - Fever Tree	8 €
- Café	2,5 €	- Thé	3 €
- Noisette	3 €	- Infusion	3 €

BIÈRES

	33cl		33cl
- The Berry Marshall - Espiga	5,5 €	- Rod Grod - ToØI (IPA Fruits Rouges)	7,5 €
- Blonde Ale - Espiga	6 €	- Santa Gose - ToØI (Gose Exotique)	8 €
- Mosaïc - Espiga (IPA)	7 €	- Bommen & Granaten - De Molen	14 €

APÉRITIFS

- Spritz Apérol	7 €	- Madère 10 Y.O Sercial - Justino's	10 €
- Spritz Bâcaro	8 €	- Americano	10 €
- Vermouth Rosso - Del Professore	8 €	- Ti-Punch Clairin	10 €
- Macvin du Jura - Domaine Labet	8 €	- Dry Martini Gibson	12 €
- Ratafia « L'Exaltant » - Mouzon-Leroux	8 €	- Barolo Chinato - Mauro Vergano	13 €
- Crème de Cabanel	8 €	- Negroni	13 €
- Vermouth Bianco - Mauro Vergano	9 €	- Barolo Chinato - Cappellano	15 €
- PX Solera - Bodegas Alvear	10 €	- Oloroso - Equipo Navazos, Bota #46	15 €



LIVRE DES VINS

**Toutes les références tarifées ci-dessous sont proposées en 75cl sauf mention contraire.
Certaines sont également disponibles en 150 cl, n'hésitez pas à demander.**

SUD-OUEST

- Château Barouillet « <i>Bergecrac</i> » - Bergerac	2018	Blanc	25 euros
- Domaine Laougué « <i>19.91</i> » - Pacherenc du Vic Bilh	2018	Blanc	25 euros
- Domaine Plageoles « <i>Mauzac Vert</i> » - Gaillac	2014	Blanc	30 euros
- Château Lafitte - Jurançon	2015	Moelleux	30 euros
- Château Lafitte - Jurançon Sec	2018	Blanc	30 euros
- Nicolas Carmarans « <i>Selves</i> » - Aveyron	2015	Blanc	35 euros
- Domaine Lestignac « <i>Le Blanc</i> » - Bergerac	2017	Blanc	35 euros
- Camin Larredya « <i>Au Capceu</i> » - Jurançon	2014	Moelleux	50 euros
- Château Lafitte « <i>Argile</i> » - Jurançon Sec 50cl	2016	Blanc	50 euros
- Domaine Laougué « <i>19.10</i> » - Madiran	2018	Rouge	25 euros
- Illouz-Paranges « <i>Prinzet</i> » - Cahors	2017	Rouge	30 euros
- Domaine Le Roc « <i>Don Quichotte</i> » - Fronton	2014	Rouge	30 euros
- Domaine Plageoles « <i>Braucol</i> » - Gaillac	2017	Rouge	30 euros
- Château Plaisance « <i>Serr da Beg</i> » - Fronton	2015	Rouge	30 euros
- L'Originel « <i>Polichinel</i> » - Cahors	2015	Rouge	30 euros
- Nicolas Carmarans « <i>Maximus</i> » - Aveyron	2016	Rouge	30 euros
- Nicolas Carmarans « <i>Mauvais Temps</i> » - Aveyron	2015	Rouge	35 euros
- Illouz-Paranges « <i>Valdiguié</i> » - Cahors	2013	Rouge	35 euros
- Domaine Plageoles « <i>Braucol</i> » - Gaillac	2014	Rouge	35 euros
- Château Barouillet « <i>Hecate</i> » - Pécharmant	2014	Rouge	35 euros
- Nicolas Carmarans « <i>Fer de Sang</i> » - Aveyron	2015	Rouge	35 euros
- Elian Da Ros « <i>Chante Coucou</i> » - Côte du Marmandais	2016	Rouge	35 euros
- Domaine Lestignac « <i>Tempête</i> »	2017	Rouge	35 euros
- Domaine Plageoles « <i>Prunelard</i> » - Gaillac	2017	Rouge	40 euros
- Elian Da Ros « <i>Clos Bacquey</i> » - Côte du Marmandais	2015	Rouge	50 euros



RHÔNE

NORD :

- Matthieu Barret « <i>Quinquin</i> »	2017	Blanc	30 euros
- Vincent Paris « <i>Granit Blanc</i> »	2018	Blanc	35 euros
- Ferme des 7 Lunes « <i>De Deux Choses Lune</i> » - Saint Jo	2018	Blanc	45 euros
- Dard & Ribo - Crozes-Hermitage	2016	Blanc	45 euros
- Matthieu Barret « <i>Brise Cailloux</i> » - Côtes-du-Rhône	2017	Blanc	50 euros
- Dard & Ribo - Saint-Joseph	2017	Blanc	60 euros
- Domaine Gangloff - Condrieu	2018	Blanc	110 euros

- Matthieu Barret « <i>Et la Bannière</i> » - Crozes-Hermitage	2017	Rouge	35 euros
- Vincent Paris - Saint-Joseph	2018	Rouge	45 euros
- Dard & Ribo - Crozes-Hermitage	2017	Rouge	50 euros
- Ferme des 7 Lunes « <i>Premier Quartier</i> » - Saint-Joseph	2014	Rouge	50 euros
- Dard & Ribo - Saint-Joseph	2015	Rouge	60 euros
- Domaine du Coulet « <i>Brise Cailloux</i> » - Cornas	2016	Rouge	65 euros
- Dard & Ribo - Hermitage	2016	Rouge	100 euros
- Domaine Gangloff « <i>La Barbarine</i> » - Côte-Rotie	2015	Rouge	110 euros
- Domaine Gangloff « <i>La Sereine Noire</i> » - Côte-Rotie	2015	Rouge	150 euros

SUD :

- Domaine Gramenon « <i>La Vie On y Est</i> »	2019	Blanc	45 euros
- Domaine Pierre André - Châteauneuf-du-Pape	2015	Blanc	60 euros
- Jérôme Jouret « <i>En Avant Doute</i> » - Ardèche	2016	Rouge	25 euros
- Domaine Gramenon « <i>La Poignée de Raisin</i> »	2016	Rouge	30 euros
- Domaine de l'Anglore « <i>Terre d'Ombre</i> » - Tavel	2015	Rouge	35 euros
- Domaine Pierre André « <i>Clin d'Œil</i> »	2015	Rouge	35 euros
- Domaine de Villeneuve « <i>La Griffes</i> »	2017	Rouge	35 euros
- Domaine Gramenon « <i>La Sagesse</i> »	2016	Rouge	40 euros
- Domaine de Villeneuve - Châteauneuf-du-Pape	2013	Rouge	60 euros
- Domaine Pierre André - Châteauneuf-du-Pape	2010	Rouge	70 euros
- Ludovic Engelvin « <i>To Bring You My Flesh</i> »	2014	Rouge	70 euros



ROUSSILLON

- Domaine Danjou-Banessy « <i>Super Nova</i> »	2017	Blanc	25 euros
- Domaine Gauby « <i>Les Calcinaires</i> »	2018	Blanc	30 euros
- Domaine Danjou-Banessy « <i>Coste</i> »	2018	Blanc	30 euros
- Roc des Anges « <i>Llum</i> »	2018	Blanc	35 euros
- Domaine Gauby « <i>Jasse</i> »	2018	Orange	35 euros
- Domaine Gauby « <i>Vieilles Vignes</i> »	2017	Blanc	45 euros
- Domaine Gauby « <i>Vieilles Vignes</i> »	2013	Blanc	50 euros
- Les Terres de Fagayra - Maury Blanc	2008	Moelleux	50 euros
- Roc des Anges « <i>l'Oca</i> »	2015	Blanc	55 euros
- Roc des Anges « <i>Iglesia Vella</i> »	2015	Blanc	55 euros
- Domaine Gauby « <i>Coume Gineste</i> »	2015	Blanc	90 euros
- Domaine Matassa « <i>Coume de l'Olla</i> »	2015	Rouge	30 euros
- Domaine Danjou-Banessy « <i>Roboul</i> »	2018	Rouge	30 euros
- Domaine Gauby « <i>Les Calcinaires</i> »	2018	Rouge	30 euros
- Domaine Eau de Souche « <i>Gorge Profonde</i> »	2017	Rouge	35 euros
- Roc des Anges « <i>Unic</i> »	2017	Rouge	35 euros
- Domaine Danjou-Banessy « <i>Les Myrs</i> »	2018	Rouge	45 euros
- Pedres Blanques - Collioure	2018	Rouge	50 euros
- Domaine Gauby « <i>Vieilles Vignes</i> »	2017	Rouge	50 euros
- Domaine Gauby « <i>Vieilles Vignes</i> »	2014	Rouge	55 euros
- Roc des Anges « <i>Las Trabaseres</i> »	2013	Rouge	70 euros
- Domaine Gauby « <i>Muntada</i> »	2015	Rouge	90 euros



LOIRE

- Domaine Saint Nicolas « <i>Les Clous</i> » - Fiefs Vendéens	2019	Blanc	30 euros
- Le Rocher des Violettes « <i>Les Borderies</i> » - Montlouis-sur-Loire	2013	Blanc	30 euros
- Domaine Fouassier « <i>Les Chasseignes</i> » - Sancerre	2017	Blanc	35 euros
- Domaine de Poète « <i>Orphée</i> » - Reuilly	2015	Blanc	35 euros
- Château de Villeneuve - Saumur Blanc	2018	Blanc	35 euros
- Domaine Riffault « <i>Auksinis</i> » - Sancerre	2012	Blanc	40 euros
- Clos Naudin « <i>Vouvray Sec</i> » - Vouvray	2014	Blanc	45 euros
- Clos Naudin « <i>Moelleux</i> » - Vouvray	2009	Blanc	60 euros
- Domaine de l'R « <i>Canal des Grandes Pièces</i> » - Chinon	2018	Rouge	30 euros
- Domaine Saint Nicolas « <i>Les Reflets</i> » - Fiefs Vendéens	2017	Rouge	30 euros
- Château de Villeneuve - Saumur Champigny	2018	Rouge	35 euros
- Sébastien Fleuret « <i>Rouge Against The Machine</i> »	2017	Rouge	35 euros
- Domaine Fouassier - Sancerre	2017	Rouge	35 euros
- La Grange aux Belles « <i>La Niña</i> »	2010	Rouge	40 euros
- Domaine Saint Nicolas « <i>Jacques</i> » - Fiefs Vendéens	2015	Rouge	45 euros

LANGUEDOC

- Domaine des Hautes-Terres « <i>Louis</i> » - Limoux	2018	Blanc	30 euros
- Domaine des Hautes-Terres « <i>Joséphine</i> » - Limoux	-	Pétillant	30 euros
- Jean-Baptiste Senat « <i>Aux Amis de ma Sœur</i> » - Minervois	2018	Blanc	35 euros
- Domaine Ledogard « <i>Carignan Blanc</i> »	2014	Blanc	40 euros
- Maxime Magnon « <i>la Bégou</i> » - Corbières	2016	Blanc	40 euros
- Domaine Léon Barral « <i>Blanc</i> » - Faugères	2015	Orange	45 euros
- Mas Jullien « <i>Blanc</i> » - Terrasses du Larzac	2015	Blanc	60 euros
- Edouard Fortin « <i>Les Ricochets</i> » - Cabardès	2017	Rouge	25 euros
- Olivier Cohen « <i>Rond Noir</i> »	2016	Rouge	25 euros
- Domaine Navarre « <i>Cuvée Olivier</i> » - Saint-Chinian	2015	Rouge	30 euros
- Domaine de Dernacueillette - Corbières	2014	Rouge	30 euros
- Maxime Magnon « <i>Rozeta</i> » - Corbières	2015	Rouge	35 euros
- Domaine Léon Barral « <i>Tradition</i> » - Faugères	2014	Rouge	35 euros
- Domaine Léon Barral « <i>Jadis</i> » - Faugères	2014	Rouge	45 euros
- Mas Jullien « <i>Autour de Jonquieres</i> » - Terrasses du Larzac	2015	Rouge	60 euros
- Maxime Magnon « <i>Rose</i> » - Corbières	2012	Rouge	60 euros



ITALIE

PIÉMONT & HAUT-PIÉMONT :

- Azienda Agricola Massolino - Moscato d'Asti - Asti	2017	Pétillant	35 euros
- Nadia Verrua « <i>Bandita</i> » Barbera d'Asti - Asti	2014	Rouge	32 euros
- Az. Agr. Gaudio - Barbera del Monferrato - Asti	2017	Rouge	35 euros
- Azienda Burlotto - Langhe Nebbiolo - Langhe	2017	Rouge	50 euros
- Azienda Agricola Massolino - Langhe Nebbiolo - Langhe	2017	Rouge	50 euros
- Maria Teresa Mascarello - Langhe Nebbiolo - Langhe	2017	Rouge	70 euros
- Azienda Comm. Burlotto - Barolo - Langhe	2015	Rouge	85 euros
- Azienda Agricola Massolino - Barolo - Langhe	2015	Rouge	85 euros
- Azienda Comm. Burlotto « <i>Monvigliero</i> » Barolo - Langhe	2015	Rouge	160 euros
- Maria Teresa Mascarello - Barolo - Langhe	2015	Rouge	180 euros
- Azienda Agricola Rinaldi « <i>Brunate</i> » Barolo - Langhe	2015	Rouge	200 euros
- Azienda Agricola Accomasso - Barolo - Langhe	2012	Rouge	260 euros

TOSCANE, ABRUZZES & LAZIO :

- Podere le Boncie « <i>Il 5</i> » - Toscane	2016	Rouge	35 euros
- Collecapretta « <i>Le Cese</i> » - Toscane	2014	Rouge	45 euros
- Pàcina - Toscane	2011	Rouge	45 euros
- Il Colle - Rosso di Montalcino	2016	Rouge	50 euros
- Podere le Boncie « <i>Le Trame</i> » - Chianti	2015	Rouge	75 euros
- Il Colle - Brunelo di Montalcino	2013	Rouge	90 euros

SICILE :

- Aldo Viola « <i>Bianco Viola</i> » - Ouest	2016	Blanc	35 euros
- Azienda Agricola Occhipinti « <i>SP 68</i> » - Sud	2018	Rouge	35 euros
- Aldo Viola « <i>Coccinella</i> » - Ouest	2016	Rouge	35 euros
- Aldo Viola « <i>Guarini</i> » - Ouest	2015	Rouge	40 euros
- Azienda Agricola Occhipinti « <i>Il Frappato</i> » - Sud	2014	Rouge	45 euros
- Azienda Agricola Occhipinti « <i>Il Siccagno</i> » - Sud	2014	Rouge	45 euros
- Davide Bentivegna « <i>Notti Stellate</i> » - Etna	2014	Rouge	50 euros
- Az. Agr. F. Cornelissen « <i>MunJebel</i> » - Etna	2014	Orange	60 euros
- Az. Agr. F. Cornelissen « <i>MunJebel</i> » - Etna	2015	Rouge	60 euros
- Az. Agr. F. Cornelissen « <i>MunJebel</i> » - Etna	2015	Blanc	60 euros
- Az. Agr. F. Cornelissen « <i>MunJebel Vigne Alte</i> » - Etna	2014	Rouge	85 euros
- Az. Agr. F. Cornelissen « <i>MunJebel Monte Colla</i> » - Etna	2014	Rouge	85 euros
- Az. Agr. F. Cornelissen « <i>Magma</i> » - Etna	2014	Rouge	230 euros



VÉNÉTIE, FRIOUL, MARCHE & SLOVÉNIE :

- Elisabetta Foradori « <i>Fontanasanta Manzoni</i> » - Dolomite	2015	Blanc	35 euros
- Monte Dall'Ora « <i>Saseti</i> » - Valpolicella	2018	Rouge	35 euros
- Stanislao Radikon « <i>Ribolla Gialla</i> » 50 cl - Frioul	2014	Orange	45 euros
- Stanislao Radikon « <i>Oslavje</i> » 50 cl - Frioul	2014	Orange	45 euros
- Dario Princic « <i>Pinot Grigio</i> » - Vénétie	2014	Rosé	55 euros
- Elisabetta Foradori « <i>Nosiola</i> » - Dolomite	2013	Blanc	55 euros
- Dario Princic « <i>Trebez</i> » - Vénétie	2011	Orange	60 euros
- Elisabetta Foradori « <i>Morei</i> » - Dolomite	2012	Rouge	65 euros

ISÈRE, SAVOIE & VALAIS

- Domaine Dupasquier « <i>Chardonnay</i> »	2014	Blanc	25 euros
- Domaine Gilles Berlioz « <i>Le Jaja</i> » - Savoie	2016	Blanc	40 euros
- Domaine Gilles Berlioz « <i>El Hem</i> » - Savoie	2014	Blanc	45 euros
- Dominique Belluard « <i>Les Alpes</i> » - Haute-Savoie	2016	Blanc	45 euros
- Dominique Belluard « <i>Le Feu</i> » - Haute-Savoie	2016	Blanc	65 euros
- Domaine Dupasquier « <i>Pinot Noir</i> » - Savoie	2016	Rouge	25 euros
- Thomas Finot « <i>Étraire de la Dhuy</i> » - Isère	2015	Rouge	35 euros
- Jacques Maillet « <i>Autrement Rouge</i> » - Savoie	2015	Rouge	45 euros
- Marie-Thérèse Chappaz « <i>Grain Noir</i> » - Valais	2014	Rouge	120 euros

JURA

- Domaine Labet « <i>Fleur</i> » - Rotalier	2015	Blanc	40 euros
- Domaine de la Tournelle « <i>Fleur de Savagnin</i> » - Arbois	2017	Blanc	45 euros
- Domaine Labet « <i>Les Champs Rouges</i> » - Rotalier	2015	Blanc	45 euros
- Domane Ganevat « <i>Orégane</i> » - Rotalier	2016	Blanc	65 euros
- Domaine de la Tournelle « <i>L'Uva</i> » - Arbois	2015	Rouge	30 euros
- Anne & J.F. Ganevat « <i>Ya Bon The Canon</i> » - Rotalier	2016	Rouge	35 euros
- Domaine de la Tournelle « <i>Trousseau des Corvées</i> »	2014	Rouge	40 euros
- Domaine Labet « <i>Métis</i> » - Rotalier	2016	Rouge	40 euros
- Domaine Labet « <i>Poulsard sur Charrière</i> » - Rotalier	2015	Rouge	50 euros



- Domane Ganevat « <i>Plein Sud</i> » - Rotalier	2016	Rouge	65 euros
- Domaine Labet « <i>Cuvée du Garde</i> » - Rotalier	2016	Oxydatif	40 euros
- Domaine de la Tournelle - Vin Jaune - Arbois 62cl	2010	Oxydatif	80 euros
- Domaine Labet - Vin Jaune - Rotalier 62cl	2010	Oxydatif	90 euros

ESPAGNE

- Partida Creus « <i>VN</i> » - Penedes	2015	Blanc	30 euros
- Celler Jordi Llorens « <i>Blanc 5.7</i> » - Conca de Barbera	2016	Blanc	35 euros
- Barranco Oscuro « <i>Tres Uves</i> » - Mulhacén	2011	Blanc	40 euros
- Bodega Frontonio « <i>Telecospico</i> » - Valdejalón	2016	Blanc	40 euros
- Olivier Rivière « <i>Jequitiba</i> » - Rioja	2013	Blanc	45 euros
- Partida Creus « <i>VN</i> » - Penedes	2015	Rouge	30 euros
- Barranco Oscuro « <i>Varetùo</i> » - Mulhacén	2015	Rouge	30 euros
- Bodega Frontonio « <i>Botijo Rojo</i> » - Valdejalón	2015	Rouge	30 euros
- Matias i Torres « <i>Negramoll</i> » - Îles Canaries	2015	Rouge	35 euros
- Celler Jordi Llorens « <i>Atikete</i> » - Conca de Barbera	2016	Rouge	35 euros
- Barranco Oscuro « <i>Garnata</i> » - Mulhacén	2011	Rouge	35 euros
- Bodega Frontonio « <i>Telecospico</i> » - Valdejalón	2014	Rouge	45 euros
- Celler Escoda Sanahuja « <i>La Llopetera</i> »	2013	Rouge	45 euros
- Olivier Rivière « <i>Viñas del Cadastro</i> » - Arlanza	2012	Rouge	75 euros
- Eq. Navazos « <i>La Bota de Manzanilla #55</i> » - Sanlúcar	Solera	Oxydatif	60 euros
- Eq. Navazos « <i>La Bota de Fino #45</i> » - Jerez	Solera	Oxydatif	80 euros
- Eq. Navazos « <i>La Bota de Oloroso #46</i> » - Montilla Moriles	Solera	Oxydatif	100 euros
- Eq. Navazos « <i>La Bota de Amontillado #58</i> » - Jerez	Solera	Oxydatif	115 euros



CORSE & PROVENCE

- Domaine Tempier - Bandol	2015	Rosé	35 euros
- Domaine Vaccelli « <i>Unu</i> » - Ajaccio	2017	Blanc	35 euros
- Domaine Hauvette « <i>Jaspe</i> » - Alpillès	2016	Blanc	35 euros
- Jean-Christophe Comor « <i>Analepse</i> » - Bandol	2015	Orange	40 euros
- Jean-Baptiste Arena « <i>Grotte Di Sole</i> » - Patrimonio	2014	Blanc	45 euros
- Antoine Arena « <i>Carco</i> » - Patrimonio	2015	Blanc	50 euros
- Domaine Hauvette « <i>Dolia</i> » - Alpillès	2012	Blanc	50 euros
- Domaine de Trevallon - Alpillès	2016	Blanc	100 euros
- Antoine-Marie Arena « <i>San Giovanni</i> » - Patrimonio	2017	Rouge	35 euros
- Domaine U Stillicionu « <i>Antica</i> » - Ajaccio	2015	Rouge	35 euros
- Domaine Hauvette « <i>Roucas</i> » - Alpillès	2017	Rouge	35 euros
- Jean-Christophe Comor « <i>Amourvèdre</i> » - Bandol	2015	Rouge	40 euros
- Antoine-Marie Arena « <i>Carco</i> » - Patrimonio	2015	Rouge	50 euros
- Domaine U Stillicionu « <i>Damianu</i> » - Ajaccio	2015	Rouge	50 euros
- Domaine Tempier - Bandol	2013	Rouge	50 euros
- Domaine Vaccelli « <i>Granit</i> » - Ajaccio	2016	Rouge	70 euros
- Domaine Comte Abbattucci « <i>Valle di Nero</i> » - Ajaccio	2014	Rouge	70 euros
- Domaine de Trevallon - Alpillès	2013	Rouge	95 euros
- Domaine de Trevallon - Alpillès	2005	Rouge	120 euros



CHAMPAGNE

- Mouzon-Leroux « <i>L'Atavique</i> » - Extra Brut	-	Blanc	55 euros
- Mouzon-Leroux « <i>L'Incandescent</i> » - Extra Brut	-	Rosé	65 euros
- Mouzon-Leroux « <i>L'Ascendant</i> » - Extra Brut	Solera	Blanc	70 euros
- Jacques Lassaigne « <i>Vigne de Montgueux</i> » - Extra Brut	-	Blanc	70 euros
- Ruppert-Leroy « <i>11,12,13...</i> » - Extra Brut	Solera	Blanc	75 euros
- Vouette & Sorbée « <i>Fidèle</i> » - Extra Brut	-	Blanc	75 euros
- Ruppert-Leroy « <i>Papillon</i> » - Brut Nature	-	Blanc	90 euros
- Ruppert-Leroy « <i>Martin Fontaine</i> » - Brut Nature	-	Blanc	90 euros
- Ulysse Collin « <i>Les Maillons</i> » - Extra Brut	-	Blanc	90 euros
- Jacques Lassaigne « <i>Colline Inspirée</i> » - Extra Brut	-	Blanc	90 euros
- Maison Drappier « <i>Grande Sèndrée</i> » - Extra Brut	2006	Blanc	95 euros
- Vouette & Sorbée « <i>Blanc d'Argile</i> » - Extra Brut	-	Blanc	95 euros
- Ulysse Collin « <i>Les Pièrrières</i> » - Extra Brut	-	Blanc	115 euros
- Jacques Selosse « <i>Initial</i> » - Brut	-	Blanc	150 euros
- Jacques Selosse « <i>Version Originale</i> » - Extra Brut	-	Blanc	180 euros
- Jacques Selosse « <i>Substance</i> » - Extra Brut	Solera	Blanc	270 euros
- Jacques Selosse « <i>Millésimé</i> » - Extra Brut	2005	Blanc	300 euros

BOURGOGNE

-- Maison Valette - Mâcon-Village	2015	Blanc	35 euros
- Domaine Naudin-Ferrand - Haute-Côtes-de-Beaune	2017	Blanc	40 euros
- Benoît Ente « <i>Bourgogne Chardonnay</i> »	2014	Blanc	45 euros
- Frédéric Cossard « <i>Bigotes</i> »	2017	Blanc	45 euros
- Vincent Dauvissat - Chablis Village	2013	Blanc	50 euros
- Vaudoisey-Creusefond « <i>Terres Blanche</i> » - Meursault	2017	Blanc	55 euros
- Jules Desjournays « <i>Les Longeays</i> » - Pouilly Vinzelles	2015	Blanc	60 euros
- Philippe Valette - Pouilly Vinzelles	2013	Blanc	60 euros
- Jules Desjournays - Pouilly Fuissé	2015	Blanc	65 euros
- Vincent Dauvissat « <i>Chablis 1^{er} Cru Forest</i> »	2012	Blanc	90 euros
- Vaudoisey-Creusefond - Bourgogne Côte d'Or	2017	Rouge	35 euros
- Claire Naudin - Haute Côte de Nuits-Village	2017	Rouge	40 euros
- Benoît Ente « <i>Mathilde</i> » - Bourgogne Village	2016	Rouge	40 euros
- Hubert Lignier - Bourgogne Village	2017	Rouge	45 euros



- Frédéric Cossard « <i>Bedeau</i> »	2018	Rouge	50 euros
- Vaudoissey-Creusefond - Pommard	2015	Rouge	50 euros
- Philippe Pacalet « <i>Vielles Vigne</i> » - Bourgogne Village	2015	Rouge	55 euros
- Vaudoissey-Creusefond « <i>Epenots</i> » - Pommard 1 ^{er} Cru	2015	Rouge	80 euros
- Hubert Lignier « <i>Les Sevrées</i> » - Gevrey-Chambertin	2014	Rouge	95 euros
- Philippe Pacalet - Nuits-Saint-Georges	2014	Rouge	110 euros
- Domaine Perrot-Minot - Gevrey-Chambertin	2015	Rouge	110 euros
- F. Cossard « <i>Les Monts Luisants</i> » - Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru	2017	Rouge	130 euros
- Hubert Lignier - Charmes Chambertin	2014	Rouge	280 euros

BORDEAUX

- Clos Puy Arnaud « <i>Les Ormeaux</i> » - Côtes de Castillon	2016	Rouge	35 euros
- Château Le Puy « <i>Émilien</i> » - Côtes de Francs	2014	Rouge	40 euros
- Ormiale	2015	Rouge	50 euros
- Clos Puy Arnaud « <i>Grand Vin</i> » - Côtes de Castillon	2014	Rouge	60 euros
- Château Bel-Air Marquis d'Aligre - Margaux	2004	Rouge	65 euros
- Château Meylet - Saint-Émilion Grand Cru	2013	Rouge	70 euros
- Château Bel-Air Marquis d'Aligre - Margaux	1998	Rouge	90 euros

BEAUJOLAIS

- Rémi Dufaitre - Côte de Brouilly	2017	Rouge	30 euros
- Jean-Claude Lapalu « <i>Tentation</i> » - Beaujolais Vieilles Vignes	2018	Rouge	30 euros
- Domaine du Fa - Fleurie	2018	Rouge	35 euros
- Marcel Lapierre - Morgon	2019	Rouge	40 euros
- Domaine Desvignes « <i>Les Impénitents</i> » - Morgon	2014	Rouge	45 euros
- Jules Desjournes « <i>La Chapelle des Bois</i> » - Fleurie	2011	Rouge	65 euros
- Jules Desjournes - Moulin à Vent	2011	Rouge	65 euros



ALSACE, ALLEMAGNE & AUTRICHE

- Claus Presinger « <i>Puszta Libre</i> »	2018	Rouge	30 euros
- Zind-Humbrecht - Riesling	2018	Blanc	35 euros
- Christian Tschida « <i>Kapitel I</i> »	2016	Rouge	45 euros
- Gut Oggau « <i>Atanasius</i> »	2018	Rouge	45 euros
- Gut Oggau « <i>Theodora</i> »	2018	Blanc	45 euros
- Domaine Dirler-Cadé « <i>Gewurztraminer GC Kessler</i> »	2008	Moelleux	45 euros
- Domaine Dirler-Cadé « <i>Riesling GC Saering</i> »	2009	Blanc	50 euros
- Domaine Ostertag « <i>Riesling GC Muenchberg</i> »	2014	Blanc	60 euros
- Christian Tschida « <i>Felsen I</i> »	2015	Rouge	80 euros
- Zind-Humbrecht « <i>Riesling GC Clos Windsbuhl</i> »	2013	Blanc	110 euros



DIGESTIFS

RHUM - RUM - RON :	4cl	WHISKY :	4cl
- Original Dark - 40 % Barbade & Jamaïque	8 €	- Great King Street Artist's - 43 % Scotch Single Malt - Speyside	8 €
- Clairin Velier 2015 - 53 % Haïti	8 €	- The Peat Monster - 46% Scotch Blended Malt	9,5 €
- Rhum Rhum PMG Blanc - 45 % Marie Galante	10 €	- Nikka Coffee Grain - 45% Japon	10 €
- Neisson Canne Bio - 55 % Martinique	11 €	- Kilchoman Machir Bay - 46 % Scotch Single Malt - Islay	10,5 €
- Panama 2011 TCRL - 43 % Panama	11 €	- Spice Tree - 46% Scotch Blended Malt	11,5 €
- Foursquare 2013 - 3 ans - 64 % Barbades	13 €	- Kilchoman Madeira Cask - 50 % Scotch Single Malt - Islay	15 €
- Rhum Rhum 2015 - 6 ans - 45 % Marie Galante	15 €	- Bruichladdich 1992 - 23 ans - 46 % Scotch Single Malt - Islay	20 €
- Jamaïca WP 2013 - 6 ans - 57 % Jamaïque	15 €	- Coal Ila 2008 - 5 ans - 61,1 % Scotch Single Cask - Islay	25 €
- Hampden 2010 - 6 ans - 68,5 % Jamaïque	16 €	GIN (TONIC + 1€) :	
- Caroni 17 ans - 55 % Trinidad & Tobago	17 €	- Le Gin - Old Brothers Occitanie	9,5 €
- Neisson Le Carbet - 4 ans - 46 % Martinique	18 €	- Gin del Professore Italie	10 €
- Velier Old Navy - 57,18 % FP Blend Trinidad, Guyana, Jamaïque	20 €	- Monkey 47 - 47 % Allemagne	11 €
- Caroni 1995 - 20 ans - 63,5 % FP Trinidad & Tobago	23 €	- Bear Brothers Gin - 45 % Occitanie	11 €
- Vale Royal 2006 - 12 ans - 62,5 % Jamaïque	25 €	- Pr. Cornelius - Bathtub Gin - 43,3 % Angleterre	11 €
- Samaroli Caribbean 2005 - 45 % Haïti	25 €	- Petit Grain - Gin aux Agrumes - 46 % France	12 €
- Caroni Millenium - 15 ans - 60 % Trinidad & Tobago	30 €	- Petit Grain - Gin à la Bigarade - 46 % France	12 €
- Neisson 2007 Single Cask - 58,9 % Martinique	30 €	- Dodd's - 49,9 % Angleterre	12 €
- Caroni 1996 - 21 ans - 57,18 % FP Trinidad & Tobago	35 €	- Dodd's Old Tom L.E - 49,9 % Angleterre	16 €



ALCOOLS DIVERS :	4c1	EAUX DE VIE :	4c1
- Vodka Ambrée Herbowa 40 % Pologne	7 €	- C. Zang - Eau de Vie de Cidre - 50 % France	10 €
- Fair Vodka Quinoa (Bio) - 40 % Bolivie - France	7,5 €	- Clos St Hilaire 2009 - 45 % Italie (Vittorio Capovilla)	12 €
- Chartreuse Jaune - 40 % France	7,5 €	- Abricots du Roussillon - 46 % France (Distillerie du Petit Grain)	13 €
- Chartreuse Verte - 55 % France	8,5 €	- Poire Williams - 46 % France (Distillerie du Petit Grain)	13 €
- Grappa di Bassano - 41 % Italie (Vittorio Capovilla)	9 €	- Poire Williams - 45,5 % Italie (Vittorio Capovilla)	15 €
- Armagnac 10 ans Jean Cavé - 40 % France	10 €	- Poire Moscatelle d'Été - 41 % Italie (Vittorio Capovilla)	16 €
- Grey Goose - Vodka - 40 % France	10 €	- Mirabelle - 49 % Italie (Vittorio Capovilla)	16 €
- Bear Brothers Vodka - 45 % Occitanie	10 €	- Pêches de Vigne - 45,5 % Italie (Vittorio Capovilla)	17 €
- Chartreuse MOF - 45 % France	11 €	- Pesche Saturno - 41 % Italie (Vittorio Capovilla)	18 €
- Pr. Cornelius - Besmoked Vodka - 40,2 % Angleterre	12 €	- Prunes Sauvages - 41 % Italie (Vittorio Capovilla)	18 €
- Grappa di Barolo - 44 % Italie (Vittorio Capovilla)	12 €	- Abricots du Vesuve - 49 % Italie (Vittorio Capovilla)	20 €
- Grappa di Amarone - 44 % Italie (Vittorio Capovilla)	12 €	- Framboises Sauvages - 43 % Italie (Vittorio Capovilla)	32 €
- Tenareze de Ladevez Armagnac - 45 % France	12,5 €	- Mûres Sauvages - 43 % Italie (Vittorio Capovilla)	32 €
- Mezcal Del Maguey - 49 % Mexique	13 €		
- Grappa di Tabacco - 46 % Italie (Vittorio Capovilla)	20 €		
- Chartreuse VEP Jaune - 42 % France	20 €		
- Chartreuse VEP Verte - 54 % France	20 €		