

# *Carte des Vins*

*"La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule dans le règne végétale, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre" Colette*

*The vine and the wine are great mysteries. Only in the vegetable kingdom, the vine makes us intelligible what the true flavor of the earth*



# *La Champagne*

*Le Champagne s'est affirmé tout au long de l'histoire comme un vin au caractère marqué et éternel. Ses caractéristiques sont principalement déterminées par sa situation géographique au Nord de la France, ses types de sols, les variétés de raisins utilisés et le savoir des familles qui ont réussi à perfectionner leurs techniques au fil du temps. Les vins présentent un caractère minéral avec des notes de craie, des arômes de pain grillé et de brioche issus de la seconde fermentation en bouteille. Les quatre grandes régions du terroir champenois sont : la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Côte de Sézanne, la vallée de la Marne et la Côte des Bar.*

*75 cl*

<i>Brut Premier Cru, Louis Armand</i>	<i>AOC</i>	<i>55,00</i>
<i>Brut Blanc de Blancs Premier Cru, Louis Armand</i>	<i>AOC</i>	<i>60,00</i>
<i>Brut Rosé Louis Armand</i>	<i>AOC</i>	<i>60,00</i>

## *Méthode traditionnelle*

<i>Cuvée Harmonie brut Rosé, Domaine Régina, Lorraine</i>	<i>AOC</i>	<i>35,00</i>
---	------------	--------------

***Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération***

***Prix nets en euros, toutes taxes comprises.***

# Les Vins Rosés

*Un vin rosé ne peut être uniquement défini par sa couleur.  
C'est un type intermédiaire entre le vin blanc (obtenu sans macération des peaux) et le vin rouge (obtenu par macération).*

*Il existe deux procédés de vinification en rosé :  
par pressurage direct ou par saignée.*

*Les notes mêlées de groseille et de fraise, légèrement acidulées,  
caractérisent essentiellement les vins rosés.*

75 cl

## Lorraine

*Côtes de Toul, Domaine Régina, Gris, 2022* AOC 26,00

## Provence Alpes Côte d'Azur et Languedoc

*Domaine Eric Gelly, Pays d'Oc, 2022* IGP 19,00

*Domaine Escaravatiers, Var* IGP 23,00

*Château Lafoux, Côteaux Varois en Provence, **Bio**, 2022* AOC 26,00

*La Girafe Verte, Côtes de Provence, **Bio**, 2021* AOC 29,00

*Château Sainte-Croix, Charmeur, Côtes de Provence, 2022* AOC 30,00

*Domaine des Mapliers, cuvée Abacus, **Bio**, 2022* AOC 35,00

*Saint Jeannet, La Fontaine, 2022* IGP 38,00

*Minuty Prestige, Côtes de Provence, 2022* AOC 38,00

*Château Sainte Marguerite, Côtes de Provence, Cru classé, **Bio**, 2021* AOC 40,00

***Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération  
Prix nets en euros, toutes taxes comprises.***

# Les Vins Blancs

Les vins blancs peuvent être fabriqués à partir de raisins rouges ou blancs, ils sont toutefois fabriqués à partir de raisins blancs la plupart du temps. Les pays à climat froid et modéré sont de grands producteurs de vin blanc (France, Autriche, Allemagne). Les raisins blancs ont besoin de moins de soleil pour mûrir, leurs peaux étant utilisées au cours de la fermentation. Pour un vin blanc, l'acidité, le fruit, la minéralité et une teneur en alcool modérée sont particulièrement importants. Certains cépages sont très connus comme le Chardonnay, le Sauvignon Blanc ou le Riesling. Ses arômes principaux sont : les agrumes, l'abricot, la pêche, la pomme, le melon, la poire, la mangue, le litchi, et l'ananas.

75 cl

## Alsace et Lorraine

<i>Côtes de Toul, Auxerrois, Domaine Régina, 2023</i>	AOC	26,00
<i>Riesling, Ruhlmann fils, 2021</i>	AOC	30,00

## Bourgogne

<i>Bourgogne Côtes Salines, Domaine Gueguen, 2022</i>	AOC	32,00
<i>Chablis, Domaine Gueguen, 2022</i>	AOC	42,00
<i>Côte de Beaune, Clos de la Maladière, Domaine Cauvard, 2020</i>	AOC	48,00
<i>Chablis Premier Cru, Vosgros, Domaine Gueguen, 2021</i>	AOC	52,00
<i>Pernand-Vergelesses, Les Belles Filles, Isabelle Doudet, 2021</i>	AOC	65,00

## Vallée du Rhône

<i>Côtes-du-Rhône, Domaine de Cristia, <b>Bio</b>, 2022</i>	AOC	30,00
<i>Crozes Hermitage, Cour de Récré, François Villard, 2022</i>	AOC	42,00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Cristia, <b>Bio</b>, 2019</i>	AOC	75,00
<i>Condrieu, Les Terrasses du Palat, François Villard, 2020</i>	AOC	75,00

***Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération***

# *Les Vins Blancs*

75 cl

## *Provence Alpes Côte d'Azur*

<i>Domaine Escaravatiers, Var</i>	<i>IGP</i>	<i>23,00</i>
<i>Château Lafoux, Côteaux Varois en Provence, Bio, 2021</i>	<i>AOC</i>	<i>26,00</i>
<i>Château Sainte-Croix, Acacia, Côtes de Provence, 2022</i>	<i>AOC</i>	<i>30,00</i>
<i>Saint Jeannet, La Fontaine, 2022</i>	<i>IGP</i>	<i>38,00</i>
<i>Minuty Prestige, Côtes de Provence, 2022</i>	<i>AOC</i>	<i>38,00</i>
<i>Château Sainte Marguerite, Côtes de Provence, Cru classé, 2021</i>	<i>AOC</i>	<i>40,00</i>

## *Languedoc et Côtes du Roussillon*

<i>Chardonnay, Paul Mas, 2022</i>	<i>IGP</i>	<i>25,00</i>
<i>Viognier, Domaine Paul Mas, 2023</i>	<i>IGP</i>	<i>25,00</i>
<i>Coteaux du Languedoc, Château Paul Mas, Belluguettes, 2022</i>	<i>AOC</i>	<i>38,00</i>

## *Sud Ouest*

<i>Côtes de Gascogne, Alain Brumont, 2021</i>	<i>IGP</i>	<i>25,00</i>
---	------------	--------------

## *Val de Loire*

<i>Sauvignon, Domaine des Closserons, Leblanc, 2020</i>	<i>IGP</i>	<i>25,00</i>
<i>Coteaux du Layon, Moelleux, Domaine Closserons, Leblanc, 2022</i>	<i>AOC</i>	<i>35,00</i>
<i>Pouilly fumé, Les deux Cailloux, Fournier Père et Fils, 2022</i>	<i>AOC</i>	<i>42,00</i>

# Les Vins Rouges

*La vinification du vin rouge est caractérisée par une phase indispensable de macération, c'est-à-dire de contact entre les peaux et le jus. Cette opération permet à la matière colorante localisée dans les peaux de colorer le jus, initialement incolore. A la dégustation des vins rouges, les notes les plus facilement identifiables sont celles de fruits rouges et noirs : cerise, framboise, fraise, groseille, cassis, mûre et myrtille. Il peut également se dégager des notes de : tabac, thé, foin, bois sec, cèdre, fougère, réglisse, vanille, cannelle, poivre, noix muscade, café, caramel et graphite, entre autres.*

75 cl

## Lorraine

*Côtes de Toul, Pinot noir, Domaine Régina, 2022* AOC 26,00

## Bourgogne et Beaujolais

*Beaujolais Village, Domaine Fagolet, 2020* AOC 25,00

*Bourgogne, Pinot noir, La vigne d'Emile, Domaine Gueguen, 2021* AOC 35,00

*Beaune, Clos de la Maladière, Domaine Cauvard, 2019* AOC 49,00

*Volnay, Domaine Cauvard, 2019* AOC 65,00

*Pommard, Domaine Cauvard, 2021* AOC 70,00

***Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération***

***Prix nets en euros, toutes taxes comprises.***

# Les Vins Rouges

75 cl

## Vallée du Rhône

<i>Côtes-du-Rhône, Domaine de Cristia, <b>Bio</b>, 2020</i>	<i>AOC</i>	<i>30,00</i>
<i>Crozes Hermitage, Certitude, François Villard, 2021</i>	<i>AOC</i>	<i>42,00</i>
<i>Saint Joseph, Poivre et Sol, François Villard, 2021</i>	<i>AOC</i>	<i>45,00</i>
<i>Côte Rôtie, Le Gallet Blanc, François Villard, 2020</i>	<i>AOC</i>	<i>75,00</i>
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Cristia, <b>Bio</b>, 2018</i>	<i>AOC</i>	<i>75,00</i>

## Provence Alpes Côte d'Azur

<i>Domaine Escaravatiers, Var</i>	<i>IGP</i>	<i>23,00</i>
<i>Château Lafoux, Côteaux Varois en Provence, <b>Bio</b>, 2021</i>	<i>AOC</i>	<i>28,00</i>
<i>Château Sainte-Croix, Saint Pierre, Côtes de Provence, 2021</i>	<i>AOC</i>	<i>30,00</i>
<i>Saint Jeannet, La Fontaine, 2019</i>	<i>IGP</i>	<i>38,00</i>
<i>Minuty Prestige, Côtes de Provence, 2021</i>	<i>AOC</i>	<i>38,00</i>

## Languedoc

<i>Syrah, Domaine Paul Mas, 2022</i>	<i>IGP</i>	<i>25,00</i>
<i>Trilogie, Cessenon Hérault, 2020</i>	<i>IGP</i>	<i>25,00</i>
<i>Château Viranel, Aromes Sauvages, 2020</i>	<i>IGP</i>	<i>28,00</i>
<i>Saint-Chinian, Château de Viranel, Intuition, 2019</i>	<i>AOC</i>	<i>30,00</i>
<i>Coteaux du Languedoc, Château Paul Mas, Clos des Mûres, 2021</i>	<i>AOC</i>	<i>38,00</i>

**Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération**

# *Les Vins Rouges*

75 cl

## *Sud Ouest*

*Côtes de Gascogne, Alain Brumont, 2021* IGP 25,00

## *Bordelais*

*Bordeaux, Château Bastian, Cuvée Barrique, 2019* AOC 25,00

*Médoc, Les Hauts de Tousquiron, Cuvée Lucie, 2014* AOC 35,00

*Pessac-Léognan, Château d'Eyran, 2020* AOC 39,00

*Saint Estèphe, Château de Côme, 2013* AOC 45,00

## *Val de Loire*

*Cheverny, Domaine Chesneau, 2022* AOC 26,00

*Chinon Les Gravinières, Maison Jourdan et Pichard **Bio**, 2020* AOC 32,00

*Sancerre, Les Belles Vignes, Fournier Père et Fils, 2019* AOC 45,00

***Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération***

***Prix nets en euros, toutes taxes comprises.***

# Sélection de Vins au verre 12 cl et carafe

12 cl 25 cl 50 cl

## Rosé

Domaine Escaravatiers, Var	IGP	4,80	9,00	18,00
Côtes de Toul, Domaine Régina, Gris, Lorraine	AOC	5,50	10,00	20,00
Château Sainte-Croix, Charmeur, Côtes de Provence	AOC	6,80	13,00	24,00

## Blanc

Domaine Escaravatiers, Var	IGP	4,80	9,00	18,00
Côtes de Toul, Domaine Régina, Lorraine	AOC	5,50	10,00	20,00
Viognier, Domaine Paul Mas, Pays d'Oc	IGP	5,50	10,00	20,00
Chardonnay, Domaine Paul Mas, Pays d'Oc	IGP	5,50	10,00	20,00
Château Sainte-Croix, Acacia, Côtes de Provence	AOC	6,80	13,00	24,00
Coteaux du Layon, Moelleux, Leblanc	AOC	6,80	13,00	24,00

## Rouge

Domaine Escaravatiers, Var	IGP	4,80	9,00	18,00
Cheverny, Domaine Chesneau, Loire	AOC	5,50	10,00	20,00
Syrah, Domaine Paul Mas, Pays d'Oc	IGP	5,50	10,00	20,00
Château Sainte-Croix, Côtes de Provence	AOC	6,80	13,00	24,00
Bordeaux, Médoc, Les Hauts de Tousquiron	AOC	6,80	13,00	24,00

Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

## Liste des Allergènes

Disponible à l'accueil



## Apéritifs

Côtes de Toul Blanc AOC et crème de Mirabelle (12 cl)	5,00
Côtes de Toul Blanc AOC et crème de Cassis (12 cl)	5,00
Apéritif maison (crème de mirabelle, méthode Lorraine) 12 cl	9,00
Martini Rouge ou Blanc ou Campari (6 cl)	5,00
Américano Maison	6,00
Pastis 51 (4 cl)	5,00
Ricard (4 cl)	5,00
Gin Gordon's (4 cl) <b>(Tonic + 2€)</b>	6,00
Vodka Wyborowa (4 cl) <b>(Tonic ou jus d'orange + 2€)</b>	6,00
Porto Blanc ou Rouge (6 cl)	6,00
Suze (6 cl)	6,00
Spritz lorrain (16 cl)	10,00
Lojito (Mojito façon Lorrain)	10,00
Coupe de Champagne (12 cl)	11,00

## Soda et jus de fruits

Coca cola, Coca cola zéro (33 cl)	4,00
Limonade (25 cl)	4,00
Orangina (25 cl)	4,00
Schweppes tonic (25 cl)	4,00
Jus de tomate (25 cl)	4,00
Jus de fruits (25 cl) (Orange, pomme, ananas, abricot, multifruits, tomate)	4,00
Lojito Virgin (sirop de mirabelle, eau pétillante, menthe fraîche)	5,00
Lipton Ice Tea (25 cl)	4,00
Sirop à l'eau	2,00
Fraise, mirabelle, menthe, grenadine, citron, pêche, orgeat	
Bitter (10 cl)	4,00
Citron pressé ou orange pressée	7,00

## Eaux minérales

Perrier (33 cl)	4,00
Eau minérale plate, Evian	50cl 4,00 100 cl 6,00
Eau minérale gazeuse, San Pellegrino	50cl 4,00 100 cl 6,00

## Café, Thé et Infusion

Café expresso, Décaféiné	2,30
Café noisette	2,50
Café crème	3,50
Café double expresso	3,50
Cappuccino	3,50

## Bière Artisanale de Lorraine

<b>Les Brasseurs de Lorraine, Pont-à-Mousson (54)</b>	
Loup Blond, Blonde (33cl)	6,00
Jeanne d'Arc, Blonde à la mirabelle (33cl)	6,00
Noiraude, Blanche (33cl)	6,00
Abbaye des Prémontrés, Ambrée, 6% (33 cl)	6,00
Panaché bouteille (25 cl)	4,00

## Digestifs (4 cl)

Amaretto	4,50
Calvados hors d'âge	7,50
Cognac VSOP	8,50
Génépi	6,00
Get 27	5,00
Armagnac Hors d'Age	8,50
Grappa	4,50
Limoncello	4,50
Mandarine Napoléon	5,50
Mirabelle de Lorraine, Distillerie Eulriet	7,50
Poire, Eau de vie	7,50
Rhum Havana Club, 7 Ans, Cuba	7,00
Rhum Don papa, Philippines	8,00
Rhum Diplomatico, Venezuela	8,00

## Whiskies (4 cl)

J & B	6,00
Jameson, Irlande	6,00
Jack Daniel's, Tennessee	6,00
Grallet et Dupic de Lorraine, Single Malt	8,50
Singleton, Single Malt, 12 ans, Speyside	8,00
Talisker, Single Malt, Île de Skye	8,50

**Sélection de Thés bio Malongo** 3,50

**Sélection d'Infusions bio Malongo** 3,50

**Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération**

**Prix nets en euros, toutes taxes comprises.**

## *Digestifs (4 cl)*

<i>Amaretto</i>	4,50
<i>Calvados, Hors d'âge</i>	7,50
<i>Cognac VSOP</i>	8,50
<i>Génépi</i>	6,00
<i>Get 27</i>	5,00
<i>Armagnac, Hors d'âge</i>	8,50
<i>Grappa</i>	4,50
<i>Limoncello</i>	4,50
<i>Mandarine Napoléon</i>	5,50
<i>Mirabelle de Lorraine</i>	7,50
<i>Poire, Eau de vie</i>	7,50
<i>Rhum Havana Club, 7 ans, Cuba</i>	7,00
<i>Rhum Don papa, Philippines</i>	8,00
<i>Rhum Diplomatico, Vénézuéla</i>	8,00

*Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération*