



C A R T E D E S V I N S

M A G N U M S & C i e

R O U G E

Beaujolais

Domaine des Canailles '19, AOC - Domaine des Canailles (*Gamay*) 58

Alsace

Le Bleu '20, AOC - Brand & Fils (*Pinot Noir*) 1L 36

Italie

Rosso '20, VDT - Costadila (*Treviso, Merlot*) 2L 52

Unlitro '20, Toscana IGT - Ampeleia (*Sangiovese, Grenache, Carignan*) 1L 38

Italie

Dagamo '19, DOC Emilia - Danila Mongardi (*Barbera*) 68

B L A N C

Rhône

Bloom '19, VDF - Rémi Pouizin x Vin de Potes (*Clairette, Grenache blanc, Viognier*) 48

B U L L E S

Loire

Moussamoussettes '20, Mousseux Extra Brut - Mosse (*Grolleau Noir, Cabernet Franc, Pineau d'Aunis*) 38

Jura

Crémant du Jura Extra Brut NM, AOC - Domaine Grand (*Chardonnay*) 35

Bordeaux

Dirty Dancing, VDF - Chais du Port de la Lune (*Colombard*) 35

Italie

Rosso '19, IGT Emilia - Cinquecampi (*Lambrusco, Malbo Gentile, Marzemino*) 38

Smarazen '19, Emilia IGP - Mirco Mariotti (*Malvasia de Candia, Trebbiano Romagnolo*) 36

Set e Mez '19, Emilia IGP - Mirco Mariotti (*Fortana*) **rosato** 36

330 slm '20, VDT - Costadila (*Glera*) **macération** 40

R O S É

Sud Ouest

Tu Dessers Ta Cause '19, VDF - Le Temps Retrouvé x Vins & Volailles (*Carignan, Grenache*) 44

Chardo '20, VDF - Sarnin Berrux (*Chardonnay, Pinot Noir, Gamay*) 45

Saignée '20, VDF - Sarnin Berrux (*Pinot Noir, Gamay*) 46

R O U G E

Alsace

Pinot Noir '19, AOC - Eric Kamm (*Pinot Noir*) 41

Loire

On Ne Peut Plus Rien Dire '19, VDF - M. Coste x Vins & Volailles (*Gamay*) 40

Têtes de Chat '17, VDF - Mathieu Coste (*Pinot Noir, Gamay*) 37

Cabernet Vintage '17, VDF - Mosse (*Cabernet Franc*) 40

Posson Rouge '18, AOC Anjou - La Franchaie (*Cabernet Franc*) 39

Gargamelle '17, VDF - Ariane Lesné (*Gamay de bouze, Chaudenay, Cabernet, Pineau d'Aunis*) 34

Picrochole '19, Côteaux du Vendomois AOC - Ariane Lesné (*Pineau d'Aunis*) 37

Auvergne

L'Oeuvre '20, AOC Chanturgue - Pierre Goigoux (*Pinot Noir, Gamay*) 32

Damas Noir '20, IGP Puy de Dôme - Pierre Goigoux (*Damas Noir*) 37

Nuée Ardente '19, IGP Puy de Dôme - Etienne Rachez (*Pinot Noir*) 35

Pépérite '18, Côtes d'Auvergne AOC - Pierre Goigoux (*Gamay, Pinot Noir*) 29

Beaujolais

Côtes de Brouilly '18, AOP - Pierre Cotton (*Gamay*) 45

Une Tranche Made In Chénas '13, VDF - Philippe Jambon (*Gamay*) 40

Une Tranche Sudiste '17, VDF - Philippe Jambon (*Grenache, Syrah*) 34

Bourgogne

Syrah Grenache '17, VDF - Jérémy Recchione (*Syrah, Grenache*) 41

L'Ambroise '19, VDF - Jérémy Recchione (*Gamay, Aligoté*) 42

Fixin 1er Cru "Les Hervelets" '18 - Jérémy Recchione (*Pinot Noir*) 88

Bourgogne '18 - Montanet-Thoden (*Pinot Noir*) 42

Passetoutgrain '18, AOC - Sarnin Berrux (*Pinot noir, Gamay*) 41

Gevrey-Chambertin '16, AOC - Sarnin Berrux (*Pinot Noir*) 86

Presse '20, VDF - Sarnin Berrux (*Pinot Noir, Gamay*) 55

Amphore '20, VDF - Sarnin Berrux (*Pinot Noir, Chardonnay, Gamay*) 57

Bourgogne Rouge '19, AOC - Fanny Sabre (*Pinot Noir*) 38

Clos des Renardes '19, Beaune AOC - Fanny Sabre (*Pinot Noir*) 54

Pommard '19, AOC - Fanny Sabre (*Pinot Noir*) 60

Jura

Corail '16, Côtes Du Jura AOC - Château d'Arlay (*Poulsard, Trousseau, Pinot Noir, Savagnin, Chardonnay*) 39

Pinot Noir '11, Côtes du Jura AOC - Château d'Arlay (*Pinot Noir*) 45

En Treize Vent '19, Côtes du Jura AOC - Château d'Arlay (*Trousseau*) 42

Trousseau '18, Côtes du Jura AOC - Guillaume Overnoy (*Trousseau*) 45

Pinot Noir '18, Côtes du Jura AOC - Guillaume Overnoy (*Pinot Noir*) 46

Madelon '19, VDF - Anne & JF. Ganevat (*Gamay, Trousseau*) 48

La Croix des Batailles '19, VDF - Anne & JF Ganevat (*Gamay, Chardonnay*) 53

Éphémère '20, VDF - François Rousset Martin (*Savagnin, Pinot Noir, Poulsard*) 43

Pinot Noir En Prêle '19, Côtes du Jura AOC - Grand (<i>Pinot Noir</i>)	41
Trousseau '19, Côtes du Jura AOC - Grand (<i>Trousseau</i>)	41
Trousseau Mont Royal '19, Côtes du Jura AOC - Grand (<i>Trousseau</i>)	68
Savoie	
Friand & Juteux '19, AOC - Mathieu Apfel (<i>Mondeuse</i>)	37
Bordeaux	
Cuvée K'08, AOC - Ch. Massereau (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>)	38
Fréquence '19, VDF - Chais du Port de la Lune (<i>Cabernets Franc & Sauvignon, Syrah, Grenache</i>)	36
Canon '20, AOC - Chais du Port de la Lune (<i>10 cépages complantés</i>)	37
Bergerac	
De L'Aube A L'Aube '18, VDF - Lestignac Hors Les Murs (<i>Merlot, Sauvignon</i>)	38
Tempête '18, VDF - Lestignac (<i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>)	48
Racigas '16, VDF - Lestignac (<i>Merlot</i>)	56
Sud Ouest	
CroiZAD '18, Gaillac AOP - La Vignereuse (<i>Duras, Syrah</i>)	31
À La Santé Des Mécréants '19, Gaillac AOP - La Vignereuse (<i>Duras</i>)	35
Tradition '16, Faugères AOC - Clos Fantine (<i>Carignan, Grenache, Syrah</i>)	38
Thèse '10, IGP Côtes Catalanes - Riberach (<i>Grenache</i>)	37
Hypothèse '09, IGP Côtes Catalanes - Riberach (<i>Carignan</i>)	46
Péroraison '19, IGP Côtes Catalanes - Prolégo (<i>Grenache noir & gris, Maccabeu</i>)	31
Bon Courage '19, VDF - Le Temps Retrouvé x Vins & Volailles (<i>Syrah</i>)	44
Rhône Sud	
Déjà '20, VDF - Valentin Valles (<i>Syrah</i>)	38
Queue de Pie '19, VDF - Valentin Vallès (<i>Grenache, Cinsault</i>)	44
Premier Rouge '20, VDF - Rafaël Raybois (<i>Syrah</i>)	35
They Hear About us '19, VDF - Ad Vinum (<i>Grenache</i>)	42
Cru-elles '19, IGP Gard - Ludovic Engelvin (<i>Cinsault</i>)	38
Le Chemin des Salines '20, VDF - Mas Mellet (<i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>)	33
Italie	
Dagamo '19, DOC Emilia - Danila Mongardi (<i>Barbera</i>)	41
Giulietta '19, VDT - Olek Bondonio (<i>Pelaverga</i>)	56
Barbera d'Alba, DOC - Olek Bondonio (<i>Barbera</i>)	55
Rosso Di Valtellina '17, DOC - ARPEPE (<i>Nebbiolo</i>)	52
Il Pettiroso '16, Valtellina Superiore DOCG - ARPEPE (<i>Nebbiolo</i>)	62
Rosso '20, IGP Terre Siciliane - Sergio Drago (<i>Nero d'Avola, Syrah</i>)	44
Frappato '19, IGP Terre Siciliane - COS (<i>Frappato</i>)	42
La Querciola '16, Rosso Di Toscana IGT - Massa Vecchia (<i>Sangiovese, Grenache</i>)	98

B L A N C

Alsace

Grand Cru Frankstein '18, AOC Alsace - Eric Kamm (*Riesling*) 44

Loire

L. d'Ange '17, VDF - Alexandre Bain (*Sauvignon*) 56

N68 '18, VDF - Alexandre Bain (*Sylvaner, Pinots Gris & Blanc, Sauvignon*) 41

Le Rouchefer '18, VDF - Mosse (*Chenin*) 54

Les Vieux Clos '13, Savennières AOC - La Coulée de Serrant (*Chenin*) 64

Les Vieux Clos '18, Savennières AOC - La Coulée de Serrant (*Chenin*) 56

Aquila '18, Savennières AOC - Maison Jaune (*Chenin*) 54

Auvergne

Les Amandiers '20, Côtes d'Auvergne AOC - Etienne Rachez (*Chardonnay*) 35

Bourgogne

Bourgogne '18, AOC - Athénaïs de Béru (*Chardonnay*) 45

Aligoté '18, AOC - Athénaïs de Béru (*Aligoté*) 45

Sorcières '19, Chablis AOC - Athénaïs De Béru x Vins & Volailles (*Chardonnay*) 49

Galerie '18, Vézelay AOC - Montanet-Thoden (*Chardonnay*) 39

Melon '17, VDF - La Soeur Cadette (*Melon De Bourgogne*) 35

Pernand-Vergelesse '19, AOC - Fanny Sabre (*Chardonnay*) 54

Aligoté '20, AOC - AMI (*Aligoté*) 38

Mâcon Villages '19, AOC - AMI (*Chardonnay*) 42

Jura

En Treize Vent '18, Côtes du Jura AOC - Château d'Arlay (*Chardonnay*) 43

Raffût Tendu '19, VDF - Maxim Lannay (*Chardonnay*) 47

Kopines '17, VDF - Anne & JF Ganevat (*Chardonnay*) 57

La Gravière '18, Côtes du Jura AOC - A. & JF Ganevat (*Chardonnay vieilles vignes*) 64

Les Argales '18, VDF - Nicolas Jacob (*Chardonnay, Savagnin*) 58

La Cuvée du Professeur '18, Côtes du Jura AOC - François Rousset Martin (*Savagnin*) 68

Guille Bouton '19, AOC Arbois - Domaine Grand (*Savagnin*) 41

Vin Jaune '11, Côtes du Jura AOC - Château d'Arlay (*Savagnin*) 76

Bugey / Savoie

Sans-Titre '19, VDF - Caroline Ledédenté (*Altesse*) 40

Table '19, VDF - Caroline Ledédenté (*Molette*) 40

Bordeaux

Temps '20, VDF - Chais du Port de la Lune (*Chenin, Mauzac, Colombard*) 35

Trompette '20, AOC - Chais du Port de la Lune (*Sémillon & divers cépages complantés*) 38

Sud-Ouest

Lou Xidat '16, VDF - Jérôme Galaup (*Muscadelle sous voile*) 45

Corse
Gjassippina '17, VDF - Stéphanie Olmeta (*Muscat*) 36

Italie
Malvasia '17, Friuli Venezia Giulia DOC - Vigniai da Duline (*Malvasia*) 60
Vitovska Green '19, IGT Venezia Giulia - Zidarich (*Vitovska*) 45

B L A N C D E M A C É R A T I O N

Jura
Don't Take My Coconuts '18, VDF - Maxim Lannay (*Chardonnay*) 48

Italie
1L Nucleo X '19, IGT Umbria Bianco IGT - Dinamo (*Trebbiano*) 42
Regio Bianco '18, Umbria IGT - Margò (*Trebbiano*) 38
Malvasia '18, IGT Venezia Giulia - Zidarich (*Malvasia*) 56
Fricando '17 (édition limitée), IGT Emilia - Al Di La Del Fiume (*Albana*) 54

P I Z Z A S

Pizza du Moment^{VG} 16

Fior di Latte, Tomates Datterini de Sicile, Burrata, Basilic

Marinara^{VG} 9

Tomate, Ail, Basilic, Origan

Margherita^{VG} 12

Tomate, Fior di latte, Basilic, Parmesan

4 Fromage^{VG} 16

Fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Provola, Poivre

Old Fashioned 16

Tomate, Fior di latte, Jambon & Champignons de Paris, Persil

Gorgonzola 15

Fior di Latte, Gorgonzola, Origan, Jambon

Spicy Honey 16

Tomate, Fior di latte, Chorizo Noir de Bigorre, Ricotta, Miel pimenté, Basilic

Stay Home^{VG} 17

Tomate, Aubergine rôtie, Ail, Mozzarella di Bufala, Parmesan, Basilic, Origan

Cool & The Gang 18

Tomate, Scamorza fumée, Anchois de Collioure, Ricotta sèche fumée, Huile de Noix, Ail, Persil

Mad Scarpone (Calzone) 17

Fior di latte, Mascarpone, 'Nduja, Pimientos del Piquillo, Sauce Tomate, Parmesan

Cavolo Kale 17

Fior di latte, Chou Kale, Saucisse de porc d'Auvergne, Yaourt citron

Rebetiko 17

Fior di Latte, Courgette, Petits pois, Feta, Gremolata, Oignons nouveaux

À P A R T A G E R

* soirs & week-ends

Olives *Colossal* de Kalamata 5

Burrata au lait cru 125g 8

Anchois de Collioure, huile de noix du Nozay, Zestes de citron 6

Jambon Porc Noir de Bigorre 50g, Amandes de Sicile 10*

Mortadelle de Bologne 50g, Pistaches de Bronte 6*

Chorizo de porc Noir de Bigorre AOP 50g, Guindillas de Ibarra 7*

D E S S E R T S

* soirs & week-ends

Tiramisu **7**

Profiteroles, crème glacée au café **8***

Crèmes glacées maison : une boule **4** deux boules **7** trois boules **9**

Affogato al caffè, crème glacée pistache de Bronte **6**

S O F T S

Jus de fruit, 25cl- Alain Milliat **5**

Ginger Beer ou Tonic, 33cl- UMÀ **5**

Cola 33cl - Baladin (Italie) **5**

Thé vert glacé basilic & yuzu, 25cl- UMÀ **5**

Eau minérale - Thonon, 75cl **5**

Eau gazeuse - Chateldon, 75cl **5**

Café - Esperanza : Espresso **2.5**, Double espresso **5**, Cappuccino **6**

C O C K T A I L S

Spritz Me Up : *Sirene Americano Rosso, Cidre Extra Brut Hérout, Eau gazeuse* **8**

Negroni & Tonic : *Gin Baccae LouieLouie, Carpano Classico, Gagliardo bitter, Tonic UMÀ* **7**

LiL'Negroni : *Gin Baccae LouieLouie, Carpano Classico, Gagliardo bitter* **8**

LiL'Gin & Tonic : *Gin Baccae LouieLouie, Tonic UMÀ* **7**

Mezcal Negroni : *Mezcal Koch Espadin, Barolo Chinato Roagna, Sirene Bitter, Fino* **11**

Daiquiri : *Rum Clairin Communal, Jus de Pamplemousse, Maraschino, Sucre, Sel* **8**

Teq On Me : *Tequila Vecindad, Angostura Bitter, Ginger beer UMÀ* **8**

Haute Fashion Old Fashioned : *Moissons Single Rye DHG, Farmily Bitter, Sirop de Foin* **13**

B I È R E S & C I D R E

Pression - FSB Brut Pale Ale, Outland Beer 25cl **5** / 50cl **8**

Session IPA, Outland Beer 33cl **8**

Hazy IPA, Outland Beer 33cl **8**

Grande Cuvée, Cidre Extra Brut - Maison Hérout, AOC Cotentin 12cl **5** / 75cl **24**

V I N 1 2 c l / 5 0 c l / 7 5 c l

Près de 100 cuvées disponibles à la carte, demandez nous ! Prix cavistes à emporter et en livraison

Rouge

Friand & Juteux '19, AOC - Mathieu Apfel (*Mondeuse*) **7** / **28** / **37**

Thèse '10, IGP Côtes Catalanes - Riberach (*Grenache*) **7** / **28** / **37**

Blanc

Table '19, VDF - Caroline Ledédenté (*Molette*) **8** / **32** / **40**

Les Amandiers '20, Côtes d'Auvergne AOC - Etienne Rachez (*Chardonnay*) **6** / **24** / **35**

Orange

Nucleo X '19, IGT Umbria Bianco IGT - Dinamo (*Trebbiano*) **6** / **24** / **42 (1L)**

Bulles

Crémant du Jura Extra Brut NM, AOC - Domaine Grand (*Chardonnay*) **6** / **24** / **35**

S A K E J U N M A I 1 0 c l / 7 2 c l

Sake Moderne

Asahi Kurabu - Takeno (Kyoto, Japon), *complexe et tendu, salin & floral, notes de riz* **7**

Sake Naturel

Katori 90 - Terada Honke (Chiba, Japon), *frais & minéral, notes de mandarine, sauge* **10** / **60**

Yanwari - Kinoshita Shuzo (Kyoto, Japon), *léger, notes de feuilles, céréales* **9** / **56**

Sake Traditionnel

Kimoto Kurotombo - Izumibashi (Kanagawa, Japon), *sec & fumé, notes de céréales* **11** / **66**

Le Tonnerre - Les Larmes Du Levant (Loire), *sake vieilli, délicat, notes de chocolat* **8** / **52**

S P I R I T U E U X 4 c l

Cédrat, liqueur - Laurent Cazottes (Sud-Ouest) **7**

72 Tomates, liqueur - Laurent Cazottes (Sud-Ouest) **7**

Sake Abricot, liqueur - Les Larmes du Levant (Loire) **5**

Amaretto, liqueur d'amandes amères - Adriatico (Italie) **6**

Lemoncino, liqueur de citrons Feminnello du Gargano IGP - Essenza Garganica (Italie) **6**

Marc de Riesling Kaefferkopf '14 - Christian Binner (Alsace) **6**

La Poire, Eau de vie de poire Williams '18 - Sab's (Bourgogne) **9**

Blanche d'Alambic, Eau de vie de Cidre - Hérout (AOC Cotentin) **6**

Woska, Eau de Vie de seigle - Domaine des Hautes Glaces (Alpes) **8**

Calvados XO - Hérout (AOC Cotentin) **8**

Moissons, Single Rye Whisky - Domaine des Hautes Glaces (Alpes) **10**

Mexicano, Mezcal - Rey Campero (Oaxaca, Mexique) **11**

Madeira Finish, Jamaica Rum - Worthy Park (Lluidas Vale, Jamaïque) **9**