

## Vin Rouge



**Haïku** 2015, Nature et Biodynamique  
*les éditions de vins rares (cinsault / merlot)*  
**nez** : floralité discrète.

**bouche** : ronde et soyeuse, attaque légèrement poivrée, finale fraîche sur sucre résiduel.

verre 5,50€ / 50cl 19,50€ / 75cl 29€



## Vin Blanc

**La Combe Pilate** 2016 M. Chapoutier Biodynamique  
*IGP collines rhodaniennes (viognier)*  
**nez** : délicat aux notes de bergamote.

**bouche** : rondeur et fraîcheur caractéristique du viognier sur ces sols volcaniques, mettant en avant des notes agrestes et minérale.

verre 5,50€ / 50cl 19€ / 75cl 29€



**Les Meysonniers** 2016 M. Chapoutier Biologique  
*Crozes-Hermitage (syrah)*  
**nez** : fruits rouges, cassis, framboise puis violette.  
**bouche** : ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.

37,5cl 18,50€ / 75cl 35€



**Les Granilites** 2015 M. Chapoutier Biologique  
*Saint-Joseph biologique (syrah)*  
**nez** : belle intensité de notes de fruits noirs sauvages (cassis, mûres), notes minérales (graphite), souligné d'un joli boisé fondu.

**bouche** : belle attaque suave, équilibrée, les tannins sont fins et serrés, belle tension minérale du granite. Finale persistante avec de très jolies notes de fruits noirs.

75cl 55€

## Vin Rosé

**Grand Ferrage** 2017 M. Chapoutier  
*Côtes de Provence (grenache noir / cinsault)*  
**nez** : arômes de pêche, d'agrumes et de fruits.

**bouche** : attaque ample, gourmande, fruits à chair blanche apportant une délicate douceur soutenue par une acidité fine et structurante.

verre 5€ / 50cl 17€ / 75cl 25€



## Champagne

**Grande Réserve Devaux** (pinot noir / chardonnay)

**nez** : arômes floraux associés à des notes de pêches et d'abricot.

**bouche** : finesse et présence s'expriment en chœur fruits mûrs, abricot, blanche et mirabelle.

75cl 68€

**Les Bécasses** 2015 M. Chapoutier

*Côte-Rôtie (syrah)*

**nez** : framboise, touche de violette, dominante épicée, notion d'olive noire et de tapenade, romarin.

**bouche** : ample, profonde, finale boisée, épicée et vanillée.

75cl 90€

## Boissons chaudes

**Café / décaféiné** ..... 2,80€

**Cappuccino, café latté, double  
expresso et chocolat chaud** ..... 4,50€

*topping : cacao ou cannelle*

*lait végétal bio : soja ou amande*



**Thé Lov Organic** ..... 4,50€

*(sencha, thé vert menthe, thé noir darjeeling)*



**Infusion Bio** ..... 4,50€

*(fleurs d'hibiscus et/ou verveine)*

## Boissons fraîches 33 cl



**Jus de saison** pressé à froid ..... 7€

*(demandez la recette du moment)*



**Smoothies** (préparation minute) ..... 7€

*myrtilles sauvages / banane / lait de soja.*



**Agrumes Pressés** (préparation minute) ..... 7€

*orange / pamplemousse / citron (au choix)*

## Eaux minérales 50 cl

**Evian / Badoit** ..... 3,50€

## Eau de vie & Digestif 4cl

**Poire Williams** ..... 7€

*Grande Réserve G. Miclo*

**Framboise Sauvage** ..... 7€

*Grande Réserve G. Miclo*

**Bas-Armagnac 1994 du Gers J.** ..... 12€

## Cocktails 30cl

### Jeanne

Fleurs de sureau  
« Saint Germain »  
vin blanc pétillant  
eau gazeuse  
menthe fraîche  
jus de citron

10€

### Dylan

Rhum ambré  
« Trois Rivières »  
ginger ale  
« Fenti-mans »  
orange pressée  
zest d'orange

10€

### Jules

Gin français  
« Citadelle »  
eau tonique  
pamplemousse pressé  
zeste de citron vert  
concombre

10€

## Bière BaPBaP



Parisienne et artisanale 33 cl

**Toast** (porter) 4,5% ..... 6€

bière brune, au nez frais et chocolaté, finale assez sèche et très désaltérante.

**Originale** (pale ale) 5,8% ..... 6€

bière blonde, dorée aux arômes d'agrumes avec une agréable amertume en fin de bouche.

**Vertigo** (india pale ale) 6% ..... 6€

bière complexe aux arômes de fruit de la passion, confiture de fraise, caramélisés avec une finale sèche, amère et parfumée.

## Cidre SASSY 33 cl



**L'angélique** (cidre bio) 4 % ..... 6€

Cidre BIO demi-sec subtil et équilibré.

5 variétés de pommes bio, douces et amères.

**Le Vertueux** (poiré) 2,5% ..... 6€

Vif et acidulé, fin de bouche légère et tendre.

12 variétés de poiriers centenaires.