

Carte des boissons

Le coin des bières

Heineken Pression	25cl	3,50€	Panaché	25cl	3,60€
Heineken Pression	50cl	7,00€	Picon bière	25cl	3,60€
Grimbergen Blonde	33cl	4,50€		50cl	7,20€
Despérados Blonde	33cl	5,50€	1664 Sans alcool	33cl	4,00€

La Bière CHOUÉ de Giey sur Aujon 33cl 5,50€



Les Traditionnels

Kir Vin Blanc	10cl	3,50€
Kir Pétillant	10cl	4,50€
Kir Royal	10cl	6,90€
Coupe de Champagne	10cl	6,70€

Americano		7,00€
Ricard, Ricard Plantes fraîches, Pastis	3cl	4,00€
Martini (Rouge, Blanc, Rosé)	5cl	4,00€
Campari, Suze	5cl	4,00€
Porto (Blanc, Rouge)	5cl	4,00€
Gin, Vodka, Rhum, Téquila*	4cl	5,50€
Rhum Don Papa	4cl	6,50€
Vodka Red Bull	4cl	6,50€

*Boisson d'accompagnement offerte (sauf Red-Bull)

Les Boissons chaudes

Café Espresso, Décaféiné	1,60€
Double Espresso	2,60€
Café Crème	1,80€
Café Viennois, Chocolat chaud	3,00€
Irish Coffee	8,00€
Thés et Infusions	2,60€

Les Eaux

Badoit	33cl	3,00€
Evian	50cl	3,50€
	100cl	4,50€

Les Sodas et Jus de fruits

Jus de fruits (Orange, pamplemousse, ananas, pomme, abricot, tomate)	20cl	3,00€
Pepsi, Pepsi MAX	33cl	3,10€
Limonade, Orangina	33cl	3,10€
Schweppes Tonic, Agrum	25cl	3,10€
Red Bull	25cl	3,10€
Lipton Ice Tea	25cl	5,00€
Oasis	25cl	3,10€
	33cl	3,10€

Les Whiskies

Ballantine's*	4cl	5,50€
Jack Daniel's*	4cl	7,00€
Chivas Régal 12ans	4cl	7,50€
Lagavulin 16ans	4cl	8,50€

Les Champagnes

Champagne Charles Lafitte Brut	75cl	51,00€
Champagne Montaudon	75cl	52,00€
Champagne Pommery Brut Royal	75cl	75,00€
Champagne Pommery Springtime Brut Rosé	75cl	95,00€

Les Digestifs

Cognac Gautier VS	4cl	6,20€	Cointreau, Grand Marnier	4cl	6,20€
Cognac Gautier VSOP	4cl	8,00€	Malibu*	4cl	5,50€
Calvados Boulard Tradition	4cl	6,20€	Get 27* – Get 31*	4cl	5,50€
Calvados Boulard 12ans d'âges	4cl	8,00€	Baileys	4cl	5,50€
Eaux de Vie Blanches (Mirabelle, Poire William's)	4cl	6,20€			



*Boisson d'accompagnement offerte (sauf Red-Bull)

Prix TTC – Service et TVA incluse, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La carte des vins

Les Vins Blancs

IGP Font Neuve Blanc - Viognier - Pays d'Oc - 2018

Vin ayant une fraîcheur séduisante associée à une belle minéralité.

Suggestion du sommelier : Poisson- Terrine maison

ADC Bordeaux - Graves Blanc - Kressmann - 2017 / 2018

Belle vivacité en bouche, avec un fruité délicat accompagné de notes florales

Suggestion du sommelier : Poisson- Planche de charcuterie

IGP Côteaux de Coiffy - Auxerrois/Chardonnay - Domaine Pelletier - 2018

Vignoble biologique, ce vin produit à 4 km du restaurant est frais et léger

Suggestion du sommelier : Poisson- Salade Haut-Marnaise

IGP Côteaux de Coiffy - Auxerrois - Domaine Pelletier - 2018

Vignoble biologique, ce vin produit à 4 km du restaurant est frais et léger

Suggestion du sommelier : Terrine maison - Poisson

IGP Chardonnay d'exception - Le muid Montsaugonnais - 2017

Cépage Chardonnay. Frais et fruité

Suggestion du sommelier : Poulet, dinde, fromages, charcuteries

ADC Alsace - Gewurztraminer - Dopff & Irion - 2016 / 2017

Robe jaune or pâle, nez floral et fruits du verger. Bouche puissante et fraîche, épicée, avec des notes de miel

Suggestion du sommelier : Apéritifs, foie -gras et Desserts

ADP Alsace - Pinot Gris - Dopff & Irion - 2018

Vin blanc acidulé aux saveurs de fruits à chair blanche, agrumes confits.

Suggestion du sommelier : Fromage - Plat épicé

ADC Bourgogne Petit Chablis - Vibrant - La Chablisienne - 2017 / 2018

Cépage Chardonnay. Robe jaune or pâle, nez floral et fruits du verger. En bouche, saveur d'agrumes

Suggestion du sommelier : Poisson

37,5cl

75cl

16,50€

13,00€

14,00€

24,00€

34,00€

27,00€

30,00€

16,00€

28,50€



Les Vins Rouges

IGP Font Neuve rouge - Merlot - Pays d'Oc - 2018

Vin rouge généreux et ample aux saveurs de fruits rouges

Suggestion du sommelier : Planche de charcuterie et fromage

IGP Font Neuve rouge - Fou de Bassan - Pays d'Oc - 2012

Robe pourpre aux reflets violette. Saveurs de fruits rouges et fines notes toastées.

En bouche, il offre des tanins soyeux et une longueur remarquable

Suggestion du sommelier : viande, fromage

IGP Côteaux de Coiffy - Pinot Noir - Domaine Pelletier - 2017

Vignoble biologique. Ce vin local est équilibré et rond en bouche

Suggestion du sommelier : Fromages, Burger Bistrot



IGP Monsogeonnais - Pinot Noir - fût de chêne - 2017

Vin local avec des notes de fruits rouge, boisée

Suggestion du sommelier : Fromages, viande blanche ou rouge, charcuteries



IGP Monsogeonnais - Pinot Noir - fût de chêne - Cuvée réserve 2011

Vin local avec des notes de fruits rouge, boisée

Suggestion du sommelier : Fromages, Burger Bistrot - viande blanche ou rouge, charcuteries, gibiers

AOC Bordeaux - Kressmann Grande Réserve - 2016

Vin souple et gourmand avec un fruité expressif

Suggestion du sommelier : Entrecôte

AOC Montagne Saint-Emilion - Château Plaisance - 2017

Vin très équilibré avec une robe rubis intense. Un nez complexe et élégant aux notes de fruits rouges et boisées. En bouche, l'attaque est concentrée en fruits

Suggestion du sommelier : Burger terroir - viandes rouge

37,5cl

75cl

16,50€

21,00€

14,00€

22,00€

27,00€

30,00€

14,00€

24,00€

17,00€

29,00€

Les Vins Rouges (suite)

37,5cl

75cl

AOC Bourgogne – Pinot noir - Domaine Germain - 2017

Vin très équilibré et élégant, aux notes de fruits rouges, issu du cépage pinot noir.

Suggestion du sommelier : Viandes blanches, apéritif

39,00€

AOC Bourgogne Monthélie La Combe Danay – Domaine Germain - 2015

Vin très équilibré et élégant, aux notes de fruits rouges.

Suggestion du sommelier : Viande rouge et blanche, apéritif, fromages

52,00€

AOC Côtes de Brouilly-Domaine de Briante - 2016

Vin avec notes de fruits mûrs, caractère minéral,

Suggestion du sommelier : Poisson

37,00€

AOP Côte de Rhône villages-Plan de Dieu-2017

Vin avec note de fruits cuits : fraise et poire, tanin très soyeux,

Suggestion du sommelier : Viande en sauce, petits gibiers, fromages affinés

31,00€

AOP Côte du Rhône- Caprices d'Antoine-Ogier - 2018

Vin avec note de fruits noirs : griotte, mûre et d'épices : cannelle et vanille

Suggestion du sommelier : Viande rouge

13,00€

19,00€

AOC Faugères – Combes rouge – Domaine Fenouillet - 2016

Vin avec note de fruits noirs , vin équilibré,

Suggestion du sommelier : Viande rouge, fromages

29,00€

AOC Graves – Château de Respide – Réserve 2016

Vin aux arômes de fruits rouges et de notes balsamiques. Gras, bien structuré mais sans agressivité la bouche révèle des notes épicées typiques des vins de graves.

Suggestion du sommelier : Viande rouge, poisson en sauce, fromages

30,00€

Les Vins Rosés

IGP Font Neuve Rosé - Syrah - Pays d'Oc - 2017 / 2018

Vin rosé très structuré, jeune, vif et généreux

Suggestion du sommelier : Planche de charcuterie - Fromage

AOC Côtes de Provence - Masterel 2018

Robe rose pâle avec reflets pastels. Saveur légère et souple, fruitée et élégante

Suggestion du sommelier : Salade Haut-Marnaise

IGP Côteaux de Coiffy - Rosé - Domaine Pelletier - 2017

Vin biologique local vendangé manuellement; aux notes d'agrumes et de fruits rouges

Suggestion du sommelier : Salade Haut-Marnaise

37,5cl

75cl

16,50€

10,50€

18,50€

19,90€



Notre sélection de Pichets

	25cl	50cl
IGP Font Neuve blanc 2018	7,00€	12,00€
IGP Font Neuve rosé 2018	7,00€	12,00€
IGP Font Neuve rouge 2018	7,00€	12,00€

Notre sélection de vins au verre 12cl

AOC Alsace - Gewurztraminer - Dopff & Irion - 2016/2017	4,50€
IGP Font Neuve Blanc Viognier - Pays d'Oc - 2018	3,50€
IGP Font Neuve Rosé Syrah - Pays d'Oc - 2018	3,50€
IGP Font Neuve Rouge Merlot Pays d'Oc - 2018	3,50€
AOC Montagne Saint-Emilion - Château Plaisance - 2017	6,50€

IGP : Indication Géographique Protégée
Prix TTC - Service et TVA inclus

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.