

NOS VINS AU VERRE

12CL

CHAMPAGNE

AOP Champagne 'Blanc de Noirs' - Chassenay d'Arce
Cépages: Meunier, Pinot Noir - Brut, NM - Champagne

12€

BLANCS

Vin De France 'Ju de Vie' - Domaine de la Graveirette
Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc - 2023 - Vallée du Rhône

7€

AOP Beaujolais - 'Leynes-Les Magnons' - Domaine Fa
Cépage: Chardonnay - 2023 - Beaujolais

9€

AOP Jasnières sec - Domaine des Roches Bleues
Cépage: Chenin - 2023 - Vallée de la Loire

12€

ROUGES

Vin de France - 'Bibelot' - Domaine Autre Chose
Cépage: Cabernet Franc, Grolleau noir - 2023 - Vallée de la Loire

7€

AOP Sancerre 'Grains de Pinot' - Paul Prieur
Cépage: Pinot noir - 2023 - Vallée de la Loire

9€

AOP Patrimonio - 'A Mandria di Signadore' - Clos Signadore
Cépage: Niellucciu - 2023 - Corse

12€

ROSÉS

IGP Côtes du Lot - 'Roseberry' - Lagrezette
Cépage: Malbec - 2023 - Sud-Ouest

8€

VINS DOUX NATURELS

AOP Banyuls - 'R de Rimage' - Les Clos de Paulilles
Cépage: Grenache Noir - 2023 - Languedoc-Roussillon - Rouge

9€

AOP Coteaux du Layon - 'Patrimoine' - Château Soucherie
Cépage: Chenin - 2022 - Vallée de la Loire - Blanc moelleux

8€

AOP Montlouis-sur-Loire - 'Les Tuffeaux' - François Chidaïne
Cépage: Chenin - 2020 - Vallée de la Loire - Blanc tendre

11€

ORANGE

Vin de France - 'Les Calots' - Domaine Autre Chose
Cépage: Chenin - 2023 - Vallée de la Loire

8€

Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique ou produits en biodynamie. Ces nectars retranscrivent fidèlement le potentiel et les qualités de leur terroir.

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de nos approvisionnements.

Tous nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOS VINS BLANCS

75CL

Vin De France 'Ju de Vie' - Domaine de la Graveirette <i>Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc - 2023 - Vallée du Rhône</i>	29€
Vin de France 'Stella Ducit' - Famille Isabelle Ferrando <i>Cépage: Clairette - 2024 - Vallée du Rhône</i>	38€
Vin de France 'Silice Blanc' - Maison des Ardoisières <i>Cépage: Jacquère - 2024 - Savoie</i>	45€
AOP Vouvray - 'Le Sec' - Domaine Vincent Carême <i>Cépage: Chenin - 2023 - Vallée de la Loire</i>	48€
AOP Beaujolais - 'Leynes-Les Magnons' - Domaine Fa <i>Cépage: Chardonnay - 2023 - Beaujolais</i>	52€
AOP Hautes-Côtes de Beaune - 'Scritch' - Cyprien Arlaud <i>Cépage: Chardonnay - 2024 - Bourgogne</i>	60€
AOP Jasnières sec - Domaine des Roches Bleues <i>Cépage: Chenin - 2023 - Vallée de la Loire</i>	62€
AOP Côte de Provence - 'Milia' - Clos de L'Ours <i>Cépages: Rolle, Ugni blanc, Clairette - 2024 - Provence</i>	64€
AOP Corbières - 'La Bégou' - Maxime Magnon <i>Cépages: Grenache gris, Grenache blanc, Carignan gris - 2023 - Languedoc-Roussillon</i>	80€

VIN OXYDATIF

AOP Côte du Jura - 4 ans sous voile - Domaine Grand <i>Cépages : Savagnin - 2018 - Jura</i>	66€
---	-----

Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique ou produits en biodynamie. Ces nectars retranscrivent fidèlement le potentiel et les qualités de leur terroir.

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de nos approvisionnements.

Tous nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOS VINS ROUGES

	75CL
Vin de France - 'Bibelot' - Domaine Autre Chose <i>Cépage: Cabernet Franc, Grolleau noir - 2023 - Vallée de la Loire</i>	29€
AOP Arbois - 'No Sin Tou Tsefs'- Fumey-Chatelain <i>Cépage: Pinot noir, Trousseau, Poulssard - 2023 - Jura</i>	42€
AOP Saint-Amour - 'Côte de Besset' - Domaine Fa <i>Cépage: Gamay - 2023 - Beaujolais</i>	49€
IGP Côtes Catalanes - 'Segna de Cor' - Domaine Le Roc des Anges <i>Cépages: Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault - 2023 - Languedoc-Roussillon</i>	53€
AOP Sancerre 'Grains de Pinot' - Paul Prieur <i>Cépage: Pinot noir - 2023 - Vallée de la Loire</i>	55€
AOP Lalande de Pomerol - Château Haut-Goujon <i>Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon - 2018 - Bordeaux</i>	60€
AOP Saint-Joseph - 'Poivre & Sol' - François Villard <i>Cépage: Syrah - 2022 - Vallée du Rhône</i>	66€
AOP Patrimoine - 'A Mandria di Signadore' - Clos Signadore <i>Cépage: Niellucciu - 2023 - Corse</i>	70€
AOP Corbières - 'Rozeta' - Maxime Magnon <i>Cépages: Carignan, Cinsault, Grenache noir - 2023 - Languedoc-Roussillon</i>	86€
AOP Cornas 'Jouvet' - François Villard <i>Cépage: Syrah - 2022 - Vallée du Rhône</i>	96€

VIN ROSÉ

IGP Côtes du Lot - 'Roseberry' - Lagrezette <i>Cépage: Malbec - 2023 - Sud-Ouest</i>	35€
--	-----

Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique ou produits en biodynamie. Ces nectars retranscrivent fidèlement le potentiel et les qualités de leur terroir.

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de nos approvisionnements.

Tous nos prix sont TTC, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

BU
LL
SE

NOS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE

75CL

AOP Champagne - 'L'Esquisse' - Famille Moussé

75€

Cépages: Meunier, Pinot Noir - Extra-Brut - NM - Champagne

EFFERVESCENTS

AOP Montlouis-Sur-Loire - 'Triple Zéro' - Domaine de la Taille Aux Loups. 55€

Cépage: Chenin - NM - Vallée de la Loire

NOS CIDRES

Cidre Brut, Cidre Rosé ou Poiré 33CL

7€

Sassy - Normandie

Cidre de Macération - Pineau d'Aunis - 'Renard'

30€

Antoine Marois x Vincent - Normandie

Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique ou produits en biodynamie. Ces nectars retranscrivent fidèlement le potentiel et les qualités de leur terroir.

Les millésimes sont susceptibles de changer en fonction de nos approvisionnements.

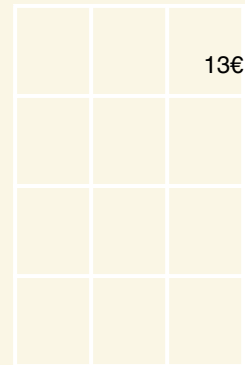
Tous nos prix sont TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

APERITIF

NOS APERITIFS

RICARD OU PASTIS 2CL	4€
TOMATE, PERROQUET, MAURESQUE 4CL	4.5€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL	6€
CAMPARI 6CL	8€
SUZE 6CL	7€
LILLET BLANC, ROUGE OU ROSÉ 6CL	7€
KIR 12CL <i>Vin blanc & liqueur au choix</i>	7€
KIR ROYAL 12CL <i>Champagne & liqueur au choix</i>	13€



NOS BIÈRES

BIÈRES À LA PRESSION

LA BISE BLONDE 25CL/50CL Bière blonde, Brasserie Duyck, 5,4°	4€/8€
LA BISE ROUGE 25CL/50CL Bière fruits rouges, Brasserie Duyck, 3,5°	4,50€/9€
GALLIA WESTERN IPA 25CL/50CL Indian Pale Ale, Brasserie Gallia, 6°	4,50€/9€
BIÈRE SIROP 25CL/50CL La Bise Blonde & sirop au choix	4,50€/9€
MONACO 25CL/50CL La Bise Blonde, limonade & grenadine	4,50€/9€
PANACHÉ 25CL/50CL La Bise Blonde & limonade	4€/8€
PICON 25CL/50CL La Bise Blonde & Picon	4,50€/9€

BIÈRES BOUTEILLES

GIVRÉE 33CL Bière Blanche, Brasserie de Sutter, 5,5°	6€
SOMBRE FOLLE 33CL Bière Brune, Brasserie de Sutter, 8,5°	7€
A LA COOL 33CL Bière Blonde Bio, Brasserie de Sutter Sans Alcool	7€

APERÔ

NOS COCKTAILS

COCKTAIL DU MOMENT

Consultez l'ardoise

LES CLASSIQUES - 12 Euros

SPRITZ APEROL/SAINT GERMAIN 25CL

Liqueur au choix, Prosecco & Perrier, Orange & Citron Jaune

CAÏPIRINHA/ROSKA 8CL

Cachaça Abelha/ Vodka de la Distillerie de la Seine, Citron Vert & Sucre Blanc

AMERICANO MAISON 20CL

Campari, Vermouth Rouge, Noilly Prat, Perrier, Orange & Citron Jaune

TI PUNCH 6CL

Rhum Blanc ou Ambré de la Distillerie de la Seine, Citron Vert, Sucre de Canne

GIN TONIC 20CL

Gin Végétal ou Gin Pomme de la Distillerie de la Seine/Gin Christian Drouin, Tonic

NOS CREATIONS DE SAISON - 13 Euros AVEC LES ALCOOLS DE LA DISTILLERIE DE LA SEINE

SIGNATURE 20CL

Gin Création infusé à l'Orange Sanguine & Baies de Genièvres, Tonic, Sirop à l'Orange et Graines de Coriandre Torréfiées, Baies des Cimes

MO-GIN-TO 25CL

Gin de la Distillerie de la Seine, Thym, Pamplemousse, Sucre de Canne, Angostura Bitters, Tonic

NORMANDIE MULE 20CL

Vodka, Jus d'Orange, Nectar de Poire, Miel de fleur et Ginger Beer

CALYPSO 25CL

Rhum Spicy, Jus de Mangue, Jus de Citron, Purée et Jus de Passion, Sirop de Gingembre

MOCKTAILS - 9 Euros

PURPLE BLOOM - 25CL

Purée de Cassis, Jus de Citron, Sirop d'Hibiscus, Sirop sucre de Canne, Eau Pétillante

HONEYMOON - 25CL

Jus de Mangue, Jus de Citron, Purée et Jus de Passion, Sirop de Gingembre

DIGESTIFS

NOS DIGESTIFS

WHISKY

WHISKY 777
Distillerie de la Seine, Normandie

10€

NIKKA COFFEY GRAIN
Japon

12€

LAPHROAIG 10 ANS
Ecosse, Islay

14€

REDBREAST 12 ANS
Irlande

16€

BLANTON'S ORIGINAL
Etats-Unis

18€

RHUM VIEUX

FAIR XO
Belize

11€

KIRK AND SWEENEY
République Dominicaine

13€

NEISSON PROFIL 105
Martinique

14€

PLANTATION XO
Barbade

15€

HAMPDEN 8 ANS
Jamaïque

17€

LES ALCOOLS DE MONTAGNE

GÉNÉPI 40 MAISON M

10€

SAPINETTE MAISON M

10€

BAS ARMAGNAC

LABALLE 12 ANS RICH

18€

COGNAC

RÉMI LANDIER VSOP

14€

CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN SÉLECTION

10€

CHRISTIAN DROUIN LA BLANCHE

12€

DIGESTIFS CLASSIQUES

LIQUEUR DE MENTHE DE
LA DISTILLERIE DE LA SEINE

6€

BAILEY'S

7€

GET27, GET31

7€

LIMONCELLO MAMMA MIA

9€

AMARETTO ADRIATICO

9€

EAU DE VIE NUSBAUMER
Poire ou mirabelle

10€

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN

10€

SPICED DISTILLERIE DE LA SEINE

10€

DIGESTIF DU MOMENT

(Consultez nous pour le découvrir)

SOFTS

NOS SOFTS

EAU PLATE PUREZZA 75CL	4€
EAU PÉTILLANTE PUREZZA 75CL	5€
PERRIER 33CL	5€
JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 20CL Pomme, Orange, Abricot, Fraise, Tomate ou Ananas	6€
INFUSION GLACEE ALAIN MILLIAT 25CL Pêche/Verveine	7€
EAU DETOX 33CL Eau Aromatisée aux Agrumes, Pêche & Fruit de la Passion	7€
SCHWEPPS SELECT 20CL Tonic ou Ginger Beer	5€
LIMEUHADE NORMANDE 27,5CL	5€
SODA 33CL Coca ou Coca Zéro	5€
SIROP À L'EAU OU DIABOLO 25CL Grenadine, Menthe, Fraise, Citron ou Pêche	3€/3,5€

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / DÉCA OU ALLONGÉ DUCHOSSOY	2€
DOUBLE CAFÉ OU DÉCA DUCHOSSOY	4€
NOISETTE	3€
GRAND CRÈME	4€
CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD	5€
THÉ KUSMI TEA	5€