CARTE DES VINS ET BOISSONS

Softs et jus de fruits

Jus de Fruit	3.90€	25cl
Orange, ananas, tomate, pomme, abricot		
Coca, Coca Zero	3,90€	33cl
Orangina	3,90€	25cl
Fuze Tea	3,90€	25cl
Limonade	2,00€	25cl
Diabolo, sirop artisanal Rieme de Franche Comté	2,50€	25cl
Sirop artisanal Rieme de Franche Comté	2,00€	25cl
Schweppes	3,90€	25cl
Perrier	3,90€	33cl
Crodino, bitter sans alcool	4,60€	

Eaux

Carola bleue ou rouge (pétillante) , Vittel	3,30€	50cl
	4,60€	100cl
Badoit	3,50€	50cl
	4,90€	100cl
Eau vertueuse de Velleminfroy (plate ou pétillante)	5,00€	100cl

Boissons chaudes

Expresso ou décaféiné	2,30€
Café allongé	2,60€
Double expresso	3,20€
Capuccino	3,50€
Thé ou infusion	3,20€
Chocolat chaud	3,50€
Irish Coffee	7,50€

Apéritifs classiques

Kir au vin blanc	4,90€	12cl
Kir au champagne	9,50€	12cl
Kir à la flute enchantée brut	6,00€	12cl
Coupe de Flute enchantée brut, vignoble Guillaume	6,00€	12cl
Coupe de champagne Collet Brut	9,50€	12cl
Ricard, Pastis	3,90€	4cl
Porto rouge ou blanc	4,90€	6cl
Suze, Martini	4,90€	6cl
Campari	5,50€	6cl

Cocktails et apéritifs maison

Apéritif Beau Site ..... 7,50€
Liqueur de fleur de sureau, crème de framboise, flute enchantée

Americano maison ..... 8,50€
Martini blanc, martini rouge, campari, gin

Spritz maison ..... 8,50€
Apérol, flute enchantée, perrier

Hugo Spritz ..... 8,50€
Liqueur de fleur de sureau, flute enchantée, perrier

Apéritifs régionaux

Macvin du Jura blanc	6,00€	6cl
Elixir Comtois (Macvin blanc et flute enchantée)	6,50€	12cl
Lo Cul Dra haut, Ferme chassard	3,90€	6cl
Pontarlier Anis	3,90€	4cl
Crillon des Vosges, Vin de rhubarbe Moelleux, Maison Moine	6,50€	12cl

Bières

A la pression

Galopin	3,0€	15cl
Panaché ou Monaco	4,0 € / 7,5 €	25cl / 50cl
Picon bière	4,9 € / 9,3 €	25cl / 50cl
Licorne blonde	4,0 € / 7,5 €	25cl / 50cl
Leffe blonde	4,9 € / 9,3 €	25cl / 50cl

En bouteille

L'Atypée Myrtille, *Brasserie Atypique*	5,50€	33 cl
L'Atypée IPA, *Brasserie Atypique*	5,50€	33 cl
Bières de Luxeuil, *Brasserie Adomeit* (plusieurs cuvées disponibles)	5,50€	33 cl
Bière sans Alcool, Jupiler	3,90€	25cl

Les whiskys

Jameson, Ballantines, Paul Devoille blend	5,50€	4cl
Jack Daniels	6,50€	4cl
Aberlour 10 ans, Nikka	7,50€	4cl
Woodfoord double oaked, Connemara	9,00€	4cl
Oban 14 ans	11,50€	4cl
Lagavulin 16 ans	14,00€	4cl

Les vodkas, gins et tequilas

Vodka Eristoff, Tequila Camino	5,00€	4cl
Gin Gordon's	5,50€	4cl
Gin Bombay Saphir	6,50€	4cl
Gin Hendricks	8,50€	4cl

Les rhums

Havana club 3 ans	5,50€	4cl
Don Papa, Diplomatico	8,00€	4cl
Rhum Plantation XO Barbade	11,50€	4cl
Zacapa Solera Gran Reserva	14,00€	4cl

Les digestifs

Cognac VS, Francis Abécassis	6,50€	4cl
Cognac XO Renaissance, Francis Abécassis	15,00€	4cl
Calvados, Busnel	6,00€	4cl
Armagnac VSOP, Ducastaing	6,50€	4cl
Eaux de vie, Distillerie Devoille à Fougerolles	7,00€	4cl
Poire, Prune, Prune Sauvage, Mirabelle, Quetsche, Framboise		
Marc de Gewurztraminer	7,00€	4cl
Kirsch Fermier, Ferme Chassard à Fougerolles	7,50€	4cl

Les liqueurs

Bailey's	6,50€	4cl
Get 27, Get 31	6,50€	4cl
Chartreuse verte ou jaune	7,50€	4cl
Amaretto	6,00€	4cl
Limoncello	5,50€	4cl

LES VINS AU VERRE

Tous nos vins au verre sont servis avec le système « Pod Bar Advinéo », garantissant une conservation optimale des vins par vide d'air et une température de service idéale.

Les blancs

Beaujolais blanc 2025 « l'aurore », Château de la Chaize .....6 €

100% Chardonnay *Généreux et salivant, notes d'agrumes et de poire* *Viandes blanches, poissons, fromages*

Ventoux 2025, Domaine de Fondrèche .....6 €

Assemblage *Minéral et salin, notes d'agrumes et de vanille* *Poissons grillés, fruits de mer*

Sancerre 2024 « La chatellenie », Joseph Mellot.....7.5 €

100% Sauvignon *Fruité et minéral, notes d'agrumes* *Apéritif, poissons, crustacés*

Crillon des Vosges (vin moelleux de rhubarbe), Maison Moine..... 6.5 €

Riche et ample , notes de rhubarbe *Foie gras, fromages persillés, desserts*

Les rouges

Chenas « En rémont » 2023, Pascal Aufranc .....6 €

100% Gamay *Rond et équiilibré, notes de petits fruits rouges* *Viandes blanches, grillades*

Bourgogne Pinot noir 2023, Domaine Chevillon Chezeaux.....7 €

100% Pinot noir *Souple et soyeux, notes de fruits rouges* *Viandes rôties, volailles, fromages*

Pic Saint Loup 2024, Bergerie de L'Hortus.....7 €

Syrah/grenache/mourvèdre *Puissant et épicé, notes mentholées* *Viandes rouges et viandes en sauce*

LES VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl

Alsace

Vins de cépages

Gewurztraminer 2023, *Materne Haegelin (37.5cl en 2019)*	28 €	20 €
Riesling Grand cru Froehn 2017, *Jean Becker (certifié bio)*	41 €	
Riesling tradition 2020, *Materne Haegelin*		19 €
Pinot gris 2024, *Materne Haegelin*	27 €	19 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018, *Jean Becker (certifié bio)*	41 € (50cl)	

Vins de complantation

Alsace Engelgarten 2018, *Marcel Deiss (sec)*	49 €	
Alsace Huebuhl 2017, *Marcel Deiss (moelleux)*	49 €	
Alsace Rotenberg 2016, *Marcel Deiss (fruité)*	49 €	

Bourgogne

Le Macônnais

Macon Cruzille 2023 « Clos des Avoueries » Monopole *(certifié bio)*	40 €	
Viré Clessé «Harmonie» 2023/2024, *Domaine de la Verpaille (certifié bio)*	38 €	23 €
Pouilly Fuissé vieilles vignes 2021/2022, *domaine Pierre Vessigaud*	66 €	36 €

La Côte de Beaune

Pernand Vergelesses 2023 « les combottes », *Domaine Rapet*	67 €	
Beaune Grèves 1er cru « Le clos blanc » 2017, *Domaine Gagey Maison Jadot*	90 €	

La Côte de Nuits

Hautes côtes de nuits 2022 « Les Millottes», *Domaine Jean-Charles Rion*	44 €	

Le Chablisien

Chablis 1er cru « Fourchaume » 2021, *Domaine Roland Lavantureux*	61 €	
Chablis 2024, *Céline et Frédéric Gueguen*	33 €	

LES VINS BLANCS

Franche comté / Vosges

Haute-Saône et Vosges

Chardonnay 2023, vin de Pays de Franche comté, *vignobles guillaume*	26 €	
Chardonnay vieilles vignes 2024, VDP de Franche comté, *vignobles Guillaume*	36 €	22 €
Le Païen 2020 (Savagnin ouillé), Vin de France, *vignobles Guillaume*	42 €	
Crillon des Vosges 2025, Vin Moelleux de Rhubarbe, Maison Moine	36 €	
Chardonnay Collection Réservée 2018, VDP de Franche comté, *vignobles Guillaume*	46 €	

Jura

Côtes du Jura « Chardonnay vieilles vignes » 2024*, Domaine des Bélémnites*	25 €	15 €
Côtes du Jura « Savagnin » 2019, *Domaine des Bélémnites*	35 €	
Côtes du Jura « Vin Jaune » 2017, *Domaine des Bélémnites*	54 €	

Sud de la France

Languedoc, Puech Haut « Tête de bélier » 2023	53 €	
Bordeaux blanc, Château Fonreaud « Le cygne » 2019	40 €	
Bandol 2018, *Domaine Tempier*	52 €	

Val de Loire

Sancerre « Chavignol » 2022/2023, *Domaine Vincent Delaporte et Fils*	41 €	24 €
Pouilly Fumé « La Moynerie » 2023, *Michel Redde & fils*	45 €	27 €

Vallée du Rhône

Saint Joseph « Lyseras » 2024, *Yves Cuilleron (37.5cl en 2021)*	41 €	24 €
Châteauneuf du pape « Clos la Roquête » 2019, *vignobles Brunier*	61 €	
Condrieu « La Loye » 2018, *Jean Michel Gérin*	59 €	
Hermitage « Chante Alouette » 2017, *Chapoutier*	100 €	

LES VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
Alsace		
Pinot noir 2023/2024, *domaine Materne Haegelin*	28 €	19 €
Beaujolais		
Brouilly « Les deux amis » 2023, *Château de la Chaize*	29 €	
Brouilly « L'enfer des Balloquets » 2022/2023, *Robert Perroud*		18 €
Saint Amour 2024, *Pascal Berthier*	32 €	
Morgon Corcelette 2021, *Jean Foillard*	49 €	
Moulin à vent 2021/2023, *Château des Jacques*	39 €	22 €
Bourgogne		
La Côte de Nuits		
Hautes Côtes de nuits 2023/2024, Domaine Chevillon Chezeaux	46 €	
Nuits Saint Georges «Vieilles Vignes » 2022/2024, *Domaine Chevillon Chezeaux*	71 €	
Gevrey Chambertin 2020, Domaine Jean Fournier	89 €	
La Côte de Beaune		
Saint Romain 2022, Alain Gras	59 €	
Chorey les Beaune 2021, *Domaine Arnoux*	51 €	
Pernand Vergelesses « les Belles Filles » 2021/2023, *Domaine Rapet*	57 €	36 €
Aloxe Corton 2020, *Domaine Arnoux*	75 €	
Santenay Charmes 2020, *Domaine Roger Belland*	49 €	
Pommard 2021/2023, *Domaine Roy Jacquelin*	67 €	
La Côte chalonnaise		
Givry « Les Dracy » 2022/2023, *Domaine Michel Sarrazin*	48 €	27 €
Mercurey « la Perrière » 2022/2023, *Domaine Michel Sarrazin*	48 €	

LES VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
Bordeaux		
Plaisir de Siaurac 2022/2023, *Lalande de Pomerol*	30 €	18 €
Le Versant 2020, Loulou et Caroline Mitjavile, *Castillon Côtes de Bordeaux*	37 €	
Château Grangeneuve 2019, *Pomerol*	52 €	
Château Le Cros 2016/2020, *Saint Emilion Grand Cru (37.5cl en 2019)*	47 €	29 €
Pavillon de Léoville Poyferré 2015, *Saint Julien*	81 €	
Château Roc de Cambes 2010	150 €	
Franche comté		
Côtes du Jura « Trousseau » 2022/2023, *Domaine des Bélemnites (37.5cl en 2023)*	28 €	17 €
Pinot noir vieilles vignes 2023/2024, vin de pays de Franche comté, *vignobles Guillaume*	36 €	22 €
Côtes du Jura Poulsard 2022/2023, *Domaine des Bélemnites*	25 €	
Pinot noir 2023, vin de pays de Franche comté, *vignobles Guillaume*	26 €	
Pinot noir Collection Réservée 2016/2017, VDP de Franche comté, *vignobles Guillaume*	46 €	
Sud de la France		
Pic Saint Loup 2023/2025, *Château La Roque*	34 €	
Languedoc, Puech Haut « Tête de bélier » 2022	53 €	
IGP Pays de l'Hérault « Les Creisses » 2021	40 €	
Bandol « Lulu & Lucien » 2020/2023, *Domaine Tempier*	65 €	
Côtes du Roussillon villages « Occultum Lapidum » 2019*, Chapoutier*	33 €	

LES VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
Val de Loire		
Saint Nicolas de Bourgueil 2023/2024, « L'expression », *domaine Joseph Taluau*	26 €	16 €
Sancerre « Chavignol » 2022/2023, *Domaine Vincent Delaporte et Fils*	40 €	24 €
Eolithe 2020, vin de France, *Château de Fosse-Sèche*	36 €	
Vallée du Rhône		
Septentrionale		
Crozes Hermitage « cuvée L» 2023/2024, *Domaine Combier*	35 €	21 €
Saint Joseph 2022 « Les pierres sèches », *Yves Cuilleron*	41 €	
Cornas « Le village » 2021, *Yves Cuilleron*	63 €	
Côte rôtie « Champin le Seigneur » 2017/2022, *Jean Michel Gérin*	83 €	
Hermitage Monnier de la Sizeranne 2015, *Chapoutier*	110 €	
Méridionnale		
Gigondas « Les terrasses du diable » 2021, *vignobles Brunier*	52 €	
Châteauneuf du Pape « Télégramme » 2022, *domaine du vieux télégraphe*	63 €	
Lirac 2021 « La dame rousse », *domaine de la Mordorée (certifié bio)*	33 €	

LES EFFERVESCENTS

Perlé de Crillon, Pétillant moelleux de rhubarbe (75cl), *Maison Moine* ..... 33 €

Champagne Collet Brut (75cl) ..... 51 €

Champagne Marc Augustin 1er cru, Elément Terre, Blanc de noirs (75cl) ..... 71 €

Champagne A. Bergère « Solera » brut blanc de blanc (75cl) ..... 67 €

Champagne Billecart-Salmon brut réserve (75cl) ..... 81 €

Crémant de Bourgogne « cuvée Agnès », Vitteaut Alberti (75cl) ..... 36 €

Crémant de Bourgogne Brut (37.5cl), Vitteault Alberti ..... 18 €

LES VINS ROSES

	75 cl	37.5 cl
Coteaux d'Aix en Provence 2025, *Domaine Fredavelle* *(certifié bio)*	27 €	
IGP Coteaux de Coiffy 2023, *Domaine Florence Pelletier* *(certifié bio)*	27 €	
Bandol 2024, *Domaine Tempier*	48 €	

LES VINS SERVIS EN CARAFE

	25 cl	50 cl
Pays d'Oc blanc Caringole , Domaine La Croix Belle *(certifié bio)*	7 €	13 €
Pays d'Oc Rouge Caringole, Domaine La croix Belle *(certifié bio)*	7 €	13 €
Côtes de Provence, Haut de Masterel	7 €	13 €