



LA BELLE ETOILE
RESTAURANT

Carte

DES BOISSONS

Carte élaborée par le patron Maxime Guignard alias « *The Maxologist* » sommelier & mixologue
Passionné & autodidacte depuis de nombreuses années, fervent amoureux du « bien boire »

Nous désirons mettre en avant le fruit du travail des vignerons & artisans au sens propre comme au figuré.
Des vins rares & singuliers, sans chimie, ni maquillage, à un prix juste afin d'éveiller la curiosité & faire naître
de l'émotion autour d'un moment de partage. Ici, on boit des vins vivants

Prix caviste à emporter de -40% sur les prix affichés (possibilité de repartir avec les bouteilles pas terminées)
Nous vous souhaitons une bonne lecture & une bonne découverte



Les Cocktails Maxologist

Je vous invite à découvrir ma passion pour

LES MILKS PUNCHS CLARIFIÉS

Depuis plusieurs années maintenant, je me suis passionné pour cette technique vieille de trois siècles, qui pour moi crée un lien étroit avec le vin & la gastronomie.

Nous avons à la carte **14 différentes tonalités** qui vous permettront d'éveiller votre curiosité.

Chaque création de cocktail possède une singularité & vous permettra de trouver votre favori

TECHNIQUE

Deux éléments sont prépondérants dans la réalisation de ces cocktails

LE JUS DE CITRON & LE LAIT.

Le jus de citron va permettre d'obtenir un liquide acide et de faire baisser le PH, pour ensuite ajouter le lait qui va écailler et permettre une fermentation.

Une clarification sera ainsi faite plusieurs fois pour obtenir un liquide translucide et stabilisé la conservation

-

Pour les amateurs & intéressés, ils sont commercialisés "à emporter" sur le format 1L au tarif de 50€ ttc, afin d'en profiter à la maison. Le bonus : ils ont une durée de vie de plusieurs années.

Bonne dégustation

Maxime Guignard



Les Cocktails Maxologist

13€

MILK PUNCH CLARIFIÉ – ALCOOL

POPEYE

vodka, noilly prat, olives vertes, cocktail d'algues, kumquat, thé vert matcha, estragon, sirop de concombre, combawa citron jaune & lait

BORÉAL

grappa & anisette, liqueur triple sec curaçao, sirop de mangue
mangue, aneth, anis étoilé, thé vert sencha fukuyu citron jaune & lait

SIMONE

cognac, suze, picon, liqueur apy, jus d'abricot, origan, pulpe & bitter yuzu baie
de sil-timur, citron jaune & lait

JEANETTE

pisco & cachaça, bitter pilla select, jus & poudre de pamplemousse
romarin, baie de verveine, pulpe de litchi, citron jaune & lait

CHACHA

rum ambré, porto tawny 10 ans, amaretto, angostura bitter, citronnelle
gingembre, galanga, piment rouge & pimientode la vera & poivre de
Jamaïque, ananas, citron jaune & lait

MOULY

eau de vie de mirabelle, jus de cranberry, mélisse & bitter burlesque
baie des Bataks, liqueur de marasquin & bergamote, sirop de grenade citron
jaune & lait

PIP'S

rum blanc, Jager Meister, ananas, liqueur & sirop de mojito, menthe basilic,
baie de Sichuan vert, rooibos rouge menthe poivrée, citron vert
& lait de coco

FRIPON

bourbon, grain de café & liqueur de café, jus de pamplemousse
vinaigre miel/gingembre, sirop & liqueur de fleur de sureau, baie de timut thym
laurier, angostura bitter, citron jaune & lait

MOON

calvados, porto blanc & liqueur de banane, oolong, noix de pécan, banane
baie des cannelliers, sirop d'érable, citron jaune & lait

LISOU

vodka, maury, byrrh, select aperitivo bitter, troussepinette aux épines noires,
pulpe de myrtille, thym citron & baie de sureau, thé blanc, citron jaune & lait

MAMIKA

mezcal & tequila, liqueur de mandarine, sirop de poire & poire, sarriette,
combawa, baie rose, pignons de pin, tisane du berger, citron jaune & lait

MARY

gin, verveine, liqueur d'angélique, jus de pomme, ail des ours & herbes folles,
baie de genièvre, miel d'acacia, citron vert & lait

GASTON

whisky tourbé, liqueur de miel, sirop de châtaigne & marron, thé noir fumé
Lapsang souchong, bitter cacao, crème de cacao, poivre timiz, girofle, sauge,
citron jaune & lait

GISÈLE

gin, eau de vie de prune, marsala, trouspinette à la fraise des bois, rhubarbe,
sirop de violette, fève tonka, cardamome verte, basilic, citron jaune & lait



Les Cocktails Maxologist

12€

CLASSICS COCKTAILS

GIN & TONIC / Long Drink

gin Ki No Bi, baie des Bataks, bitter shiso, citron vert, tonic water Fever Tree

AMERICANO / Long Drink

vermouth rouge Del Professor, vermouth blanc La Quintinye, bitter select aperitivo, épine-vinette, bitter orange, eau de selz

ESCALE EN CHARENTES / Long Drink

Bitter escale belhara, bitter select aperitivo, bitter burlesque, orange, épine-vinette, vouvray pétillant brut nature, eau de selz

FRAIS COMME UN PINSON / Long Drink

vermouth chinato del professor, tonic mediterranean Fever Tree
orange deshydratée

FUMÉ COMME UN SURFER / Long Drink

cognac Bourgoïn boisé de fût neuf, whisky tourbé (Islay), ginger ale Fever Tree

SOUR COMME TU VEUX / Sour Drink

choisis ton alcool (Whisky/Rum/Cognac/Pisco/Mezcal)
citron jaune ou vert, blanc d'œuf, bitter, épices, sucre de canne

MULE MOI SI TU PEUX / Long Drink

choisis ton alcool (Whisky/Rhum/Cognac/Vodka/Mezcal/Gin)
citron jaune ou vert, bitter, épices, sirop d'agave, ginger beer

Les Cocktails Maxologist

9€

MILK PUNCH CLARIFIÉ – SANS ALCOOL

JACKOTT / Boisson fermentée

jus de citron jaune & vert, eau minérale, sucre moscovado, mélisse & menthe bergamote, verveine citronnée, baie de verveine, baie de sureau, fève tonka & baie de timut

FRAGOLA / Milk punch clarifié & fermenté

fraise & sirop de fraise, carcadet samba, menthe, framboise, baie de sureau
citron jaune, lait

VIDA / Milk punch clarifié & fermenté

jus de raisin, sirop & baie de la passion, romarin, maté clémentine, citron jaune
lait

LAMANTIN / Milk punch clarifié & fermenté

orange, mangue, ananas, baie & sirop de la passion, curry & curcuma, saté
& miso, sauge ananas romarin, citron jaune, lait

RIVIÈRE PILOTE / Milk punch clarifié & fermenté

goyave, raisin, pamplemousse, sirop de grenadine, menthe poivrée, baie timut,
galanga, citron jaune, lait

CAPITAINE / Long Drink

optimae atlantis, mediterranean Tonic, baies des Batacks, citron vert

PASSION FRUIT / Long Drink

optimae babylon garden, pulpe de fruit de la passion, citron jaune
baie de la passion, ginger ale

JARDIN // Long Drink

floréale Martini, jus de pomme, jus de citron, sirop d'érable, combawa
baie des Batacks



Softs

JUS DE FRUITS / Maison Meneau (25cl) Orange – Ananas – Pamplemousse – Tomate	6€
JUS DE POMME NATUREL / Alain Dieumegard (33cl)	3,5€
PERRIER (33cl)	4€
LIMONADE / Bona (33cl)	5€
DUMATOS (33cl) Citron & gingembre gazéifié Bio	5€
FEVER TREE (20cl) Mediterranean Tonic – Indian Tonic Water – Ginger Beer – Ginger Ale	4,5€
COLA (27,5cl) 4€ Bona	4€

Autres Apéritifs

KIR ou KIR PÉTILLANT / (12cl) Fraises des bois / Cassis / Mûres / Framboise / Pêche / Poire Williams	7€
KIR ROYAL / (12cl) Fraises des bois / Cassis / Mûres / Framboise / Pêche / Poire Williams	14€
PINEAU / (8cl) Blanc ou Rosé/Rouge	7€
PINEAU 10 ANS / Remi Landier (8cl) Blanc ou Rosé	11€
PINEAU HORS D'ÂGE / (8cl) Blanc Extra Vieux 2003 – Remi Landier	13€
Vieux Pineau Rosé 1996 – Remi Landier	15€
Vieux Pineau « Colombard » 1962 – Guy Lhéraud	48€
GENTIANE / (5cl) Suze	6,5€
Liqueur de Gentiane – Liqueur Granier	8€
ANISÉ / Pernod (5cl)	6,5€
AMER / Select Aperitivo Pilla (8cl)	6,5€
VERMOUTH / (8cl) Blanc – Rouge La Quintinye	7€
Blanc – Rouge Del Professor	7€
Rouge Carpano Antica Formula	9€
BYRRH / (8cl)	6,5€
DUHOMARD / (8cl)	6,5€
PORTO / Kopke (8cl) Blanc – Rouge	6,5€
Rouge Colheita 2011	10€



Accords Mets & Vins

VERRE DE VINS SÉLECTIONNÉ PAR LA TEAM SOMMELLERIE SUR CHACUN DE VOS PLATS.

1 VERRE	7€
2 VERRES	14€
3 VERRES	21€

Accords Mets & Cocktail

COCKTAIL SÉLECTIONNÉ PAR LA TEAM SOMMELLERIE SUR CHACUN DE VOS PLATS.

COCKTAIL ALCOOL	7€
COCKTAIL SANS ALCOOL	5€

Vins au Verre

BULLES

Vouvray, Brut Nature, 2022, Domaine du Facteur sur le vélo	7€
Champagne, Extra Brut, Réserve, Thierry Fournier	14€

BLANCS

(Indiquez nous vos préférences & laissez vous porter par les conseils de nos sommeliers)

Le Petit Canon	6,5€
Le Bon Canon	8.5€
Le Gros Canon	10,5€

DOUX

IGP Pays d'Hérault, Coup de Coeur, 2023, Mas Cosa	6,5€
---	------

ORANGE

VDF, Orange are not the only fruit, 2022, La Colombine 6,5€	6,5€
---	------

ROSÉ

Côteaux du Pont du Gard, A Boire, 2023, Château d'Or & de Gueules	6€
---	----

ROUGES

(Indiquez nous vos préférences & laissez vous porter par les conseils de nos sommeliers)

Le Petit Canon	6.5€
Le Bon Canon	8.5€
Le Gros Canon	10,5€

VERMOUTH

Vinmouth Original blanc Gros Manseng 2021, 4 Ever Wine	6,5€
Vinmouth Chenin 2020, 4 Ever Wine	8€
Vinmouth Chardonnay 2021, 4 Ever Wine	9€
Vinmouth Orange sec 2019, 4 Ever Wine	10€
Vermouth del Professor Blanc ou Rouge (Italie)	7€
Vermouth del Professor Blanc, The Gibson Pickled (Italie)	10€
Vermouth del Professor Blanc, Caroni Finish (Italie)	24€

AUTRES

Macvin du Jura, Domaine des Ronces	7€
Ratafia de Champagne, Goulard	12€
MMC3, Guilhem Grosperrin	14€



Bières

PRESSION / MAISON DUVEL

16,5 cl	4€
25 cl	6€
33 cl	8€

Bières

BOUTEILLE

Brasserie Louis & Marguerite (79) / 33cl

La Blanche	6€
Fibona	6,5€

Brasserie Mosaïque (43) / 75cl

Into the wild	23€
Life is like a box of chocolate	23€
Knockin' on the heaven's door	23€
Country road take me home (co-fermentation Pinot Noir)	28€
It's something unpredictable but the end it's right (co-fermentation de syrah)	28€

Cantillon / 75cl

Old Lambic	46€
Kriek	48€
Rosé de Gambrinus	50€
Foufoune	49€
Gueuze	38€
Nathalie Rhubarbe	50€

Pétillants

CIDRE & POIRÉ

Cidre, Triple, Domaine Dupont	22€
Cidre, Extra-Brut, 2022, 60/40, Cyprien Lireux	25€
Cidre, Extra-Brut, De cidre & de l'abricot, 2022, Eclectik	25€
Cidre, Fantaisies (Rhubarbe), 2022, Cyprien Lireux	30€
Cidre, Coup Franc (Cabernet Franc) 2022, Cyprien Lireux	30€
Cidre, Brut par Natura, Julien Frémont	29€
Cidre, Extra-Brut, Amer Amor, 2021, Eclectik	29€
Cidre, Extra-Brut, Edition Pinot Noir, 2022, Eclectik	29€
Cidre, Quevrue, Julien Frémont	33€
Cidre, Piterne, Julien Frémont	33€
Poiré, Dégorgées, 2022, Cyprien Lireux	35€



Pétillants

NATUREL & CRÉMANT

VDF, erreur 404, Sons Of Wine	32€
VDF, Brut Nature, NM, Domaine Delalle	32€
VDF, Le Temps est Bon, 2021, Summertime	33€
VDF, Gazelle, 2023, Maison Advinam	37€
VDF, Funambule, 2022, Château Lafitte	65€
Vouvray, Brut Nature, 2022, Domaine du Facteur sur le vélo	29€
Crémant du Jura, Brut Nature, 2019, Domaine des Ronces	33€
Crémant de Loire, Ternay, Brut Nature, 2022, Domaine Bodet-Herold	48€
Crémant de Loire, Cybèle, Brut Nature, 2016, Domaine Bodet-Herold	57€

Pétillants

ROSÉS

VDF, Le ciel est bleu, 2021, Summertime	34€
VDF, Ancestrale, 2023, Domaine Les Terres Blanches	37€
VDF, Sarvazo, 2022, Domaine Tailleurs Cueilleurs	71€

Champagne

CÔTE DES BLANCS

Champagne 1er cru, Extra-Brut, Estence, Waris Hubert	74€
Champagne Grand cru, Extra-Brut, Chromatique, Stéphane Régnault	88€

MONTAGNE DE REIMS

Champagne 1er cru, Extra-Brut, Blanc de Noirs, Charmes Noir, M.Ponson	70€
Champagne 1er cru, Extra-Brut, La Petite Montagne, M. Ponson	70€
Champagne 1er cru, Extra-Brut, 2016, Cuvée du Domaine, M.Ponson	73€
Champagne, Brut, Réserve, Charles Hiedsick	79€
Champagne, Brut, Sereine, JM Goulard	82€
Champagne 1er cru, Brut Nature, Les Terres d'Unions, Hugues Godmé	89€
Champagne 1er cru, Extra-Brut, Blc de Blancs, 2020, Montmiret, M. Ponson	91€
Champagne, Brut Nature, Les Bouquets Montagne Nord, Hugues Godmé	113€

VALLÉE DE LA MARNE

Champagne, Extra-Brut, Réserve, Thierry Fournier	64€
Champagne, Extra-Brut, Esquisse, Cédric Moussé	78€

CÔTE DE SEZANNE

Champagne, Brut Nature, Nus, 2020, Collet	103€
---	------

CÔTE DES BARS

Champagne, Extra-Brut, Noir Essentiel, 2016, Colette Bonnet	93€
Champagne, Extra-Brut, Blanc de Blancs, 2017, Colette Bonnet	93€
Champagne, Extra-Brut, Pinot Blanc, 2018, Colette Bonnet	93€

ROSÉS

Champagne, Extra-Brut, Rémy Leroy	82€
-----------------------------------	-----

MAGNUMS

Vouvray, Extra-Brut, 2020, Vignoble Robert	62€
Champagne, Extra-Brut, Bulle Féminine, Emmanuel Herblin	138€



Vins Rosés

Côteaux du Pont du Gard, A Boire, 2023, Château d'Or & de Gueules	25€
IGP Val de Loire, rosé, 2023, Jardin de Fleury	26€
VDF, BB rosé, 2024, Domaine des Terres Blanches	28€
Côteaux d'Aix en Provence, Pomponette, 2024, Domaine de Sulauze	34€
Bandol, 2024, Domaine de la Tour du Bon	39€
Sartène, 2024, Rosumarinu, Sant Armettu	42€
Côteaux d'Aix en Provence, 2023, Collection, Château de Beaupré	44€
Ile de Beauté, Myrthus, 2023, Sant Armettu	55€

Vins Doux

LOIRE

VDF, Blet Tendre, 2023, Domaine les Terres Blanches	36€
---	-----

SUD-OUEST

IGP Pays d'Hérault, Coup de Coeur, 2023, Mas Cosa	27€
VDF, Demi-Sec, Mémoire, 2022, Domaine de Castéra	41€
Jurançon, Caubeigt, 2022, Domaine de Castéra	52€
Gaillac, Vin de Voile Robert Plageoles, 1987, Domaine de Tres Cantout	99€
Sauternes 1er cru classé, 1990, Château Clos Haut Peyraguey	212€
Sauternes « Lur Saluce » 1982, Château d'Yquem	850€

Vins Oranges / Macération

BORDEAUX

VDF, Oranges Are Not The Only Fruit, 2021, La Colombine	28€
VDF, Orange, 2023, Maison Advinam	37€

LOIRE

VDF, Ligerus Dolium, 2020, Domaine Lambert	52€
--	-----

AUVERGNE

VDF, Tour de Chauffe, 2023, L'Eau qui dort	36€
VDF, Les Coutayres, 2023, Lisa Le Postec	48€

LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc, Les Aires, 2020, Domaine Clovallon	36€
---	-----

ROUSSILLON

VDF, Orange Tacsum, 2022, La Mariota	48€
--------------------------------------	-----

SUD-OUEST

VDF, Orange Juice, 2021, Château Lassolle	46€
---	-----

RHÔNE

VDF, Orange, 2023, Maison Troupeau	31€
VDF, Jupiter, 2022, Simon Gastrein	52€



Vins Blancs

CHARENTES

VDF, La Versaine, 2021, La Part aux Groles 37€

LOIRE MÉRIDIONALE

VDF, Les Chemins, 2023, Famille Michon 36€

MUSCADET

Gros Plant du Pays Nantais, Pas Folle La Guêpe, 2022, Les B. de Vendée 25€

VDF, Françaises, 2022, Les Vins de Lavie 27€

Muscadet Sèvre & Maine, Le Vaurien, 2022, Les Vins de Lavie 27€

Muscadet Sèvre & Maine, Goulaine, 2018, Florian Bonneau 30€

VDF, Medolia, 2020, Bonnet-Huteau 43€

Muscadet Sèvre & Maine, Monnières Saint-Fiacre, 2021, Les Vins de Lavie 44€

SAUMUROIIS

Saumur, Bois Durand, 2023, Domaine Valbrun 29€

Saumur, Clos du Moulin, 2022, Domaine Valbrun 49€

Saumur, Les Graippeaux, 2022, Clos Durandière 88€

Saumur, Clos Romans, 2016, Thierry Germain 96€

ANJOU

VDF, Bianco, 2023, Julien Rousselot 33€

VDF, Malia, 2022, Julien Rousselot 33€

VDF, Extase, 2018, Thomas Boutin 36€

IGP Val de Loire, Séquoia, 2023, Jardins de Fleury 36€

IGP Val de Loire, Source, 2023, Jardins de Fleury 36€

Savennières, 2023, Le Balbuzard, Yohann Moreaux 42€

VDF, Clos Bel Air, 2023, Domaine Les Terres Blanches 60€

TOURAIN

Vouvray, Sur le Bouchet, 2023, Clos de l'Epinay 34€

Vouvray, La Houssaye, 2023, Clos de l'Epinay 41€

CENTRE

Blanc fumé de Pouilly, Barre à Mine, 2022, Domaine Redde 79€

Pouilly-Fumé, Majorum, 2020, Domaine Redde 115€

CHAMPAGNE

Côteaux Champenois 1er cru, Les Rouleaux, 2019, D.Clément Perseval 69€

ALSACE

Alsace Riesling, Les Hospices, 2022, Domaine Neumeyer 34€

Alsace Riesling, Belzbrunnen, 2018, Domaine Diler-Cadé 43€

Alsace, Gentil, 2019, Albert Boxler 44€

Alsace Riesling Grand Cru Shoenenbourg, 2017, D. Amélie & Charles Sparr 88€

VDF, Make it Funky, 2020, Sons of Wine 39€

VDF, Gipsy Verdejo, 2020, Sons of Wine 45€

BEAUJOLAIS

Beaujolais village, 2023, Domaine de la Bonne Tonne 36€



Vins Blancs

SAVOIE

Savoie, Jacquère, 2018, Domaine Dupasquier 26€

JURA

Côte du Jura, Florale, 2018, Domaine des Ronces 42€

Côte du Jura, Chalasse, 2018, Domaine des Ronces 42€

LOIRE VOLCANIQUE

Côtes d'Auvergne, En Aparté, 2023, Benoit Montel 32€

VDF, Grenache Blanc, 2024, Grange de la Bénisson-Dieu 35€

VDF, Chardonnay, 2022, Jérôme Chapel 36€

Urfé, En Paradis, 2022, Domaine des Pothiers 43€

BOURGOGNE – CÔTE CHABLISIENNE

Chablis 1er cru, Montmains, 2022, Domaine Moreau-Naudet 85€

BOURGOGNE – CÔTE DE BEAUNE

VDF, Allez Goûtons, 2023, Domaine Derain 41€

Bourgogne Blanc, 2022, Domaine Didon 57€

BOURGOGNE – CÔTE DE NUITS

Bourgogne Aligoté, Aligoté du Jardin, 2022, Domaine Camille Thiriet 80€

RHÔNE

IGP Méditerranée, Béline, 2023, Cros des Calades 27€

VDF, Effrontée, 2022, Simon Gastrein 49€

VDF, Romaneaux-Destezet, 2023 & 24, Hervé Souhaut 54€

VDF, Les Peyrouses, 2023, Domaine Guillaume Gilles 57€

Saint Peray, 2024, Domaine Guillaume Gilles 93€

Condrieu, Les Caillets, 2023, Domaine Duclaux 88€

PROVENCE

Côteaux d'Aix en Provence, Collection, 2022, Château de Beaupré 54€

Côteaux d'Aix en Provence, Chapelle Laique, 2023, Domaine de Sulauze 56€

LANGUEDOC / ROUSSILLON

VDF, Les Cargadous, 2023, Clos de la Barthassade 52€

VDF, Un R de Ch'nin, 2023, Clos de la Barthassade 62€

VDF, Oro, 2011, Domaine Peyre Rose 270€

VDF, Roc de la Vella, 2023, La Mariota 45€

VDF, Nereda, 2023, La Mariota 46€

Côtes Catalanes, Chamane, 2021, Le Roc des Anges 54€

SUD-OUEST

VDF, Grape of the tiger, 2023, Château Terre Fauve 25€

VDF, Little ADN, 2020/22, Château Lassolle 29€

VDF, Les Agudes, 2024, Mas Del Perié 29€

VDF, Tendresse, 2022, Domaine Les 3 Saules 29€

VDF, ça fait rire les oiseaux, ça fait chanter les abeilles, 2022, D.de Sancet 33€

VDF, C' Juste, 2021, Le Vent des Jours 34€

VDF, Nectar des Dieux, 2023, Mas Del Perie (100cl) 35€



Vins Blancs

SUD-OUEST

VDF, Sauvignon, 2021, Château Les Croisilles	37€
VDF, Les Pièces Longues, 2021, Mas Del Perié	45€
Jurançon, 2022, Domaine Castèra	32€
VDF, Les Vergers, 2023, Domaine de l'Apollin	34€
Jurançon, Tauzy, 2022, Domaine Castèra	47€
VDF, Le Champs des loups, 2023, Domaine de l'Apollin	50€
Jurançon sec, 2022, Château Lafitte	64€

BORDEAUX

VDF, Orchis, 2021, Christophe Pueyo	38€
Graves, Argiles Ocres, 2020, Château de Cazebonne	44€

ALLEMAGNE

Moselle, Riesling Kabinett, 2019, Weingut Batterieberg	37€
--	-----

AUTRICHE

Weiss N°10, Trauben Liebe und zeit, 2019, Strohmeier	81€
--	-----

ESPAGNE

Valdeorras, Gaba do Xil, 2019, Telmo Rodriguez	31€
Riais Baixas, Tempus Vivendi, 2021, Nanclares y Prieto	45€
Ribeiro, Vina de Martin, 2019, Luis Anxo Rodriguez Vasquez	54€
Valencia, Las Blancas, 2022, Bruno Marciano	46€

ITALIE

Lacrima Christi Vesuvio "Vigna Lapillo", 2020, Sorrentino	38€
---	-----

MAGNUMS

LOIRE

VDF, Source, 2020, Jardins de Fleury	83€
Chinon, Chesnaies, 2017, Domaine Lambert	86€

BEAUJOLAIS

Beaujolais village, Le Clos des Mûriers 2020, Domaine Dupré-Goujon	79€
--	-----

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté, 2022, Sylvain Pataille	85€
---	-----

RHÔNE

Saint-Joseph, 2022, Domaine Dard & Ribo	219€
---	------



Vins Rouges

LOIRE MÉRIDIONALE

VDF, Les Rives, 2021, Famille Michon	34€
IGP Val de Loire, 3 Elements, 2020, Domaine Eric Sage	47€
IGP Vendée, Orfeo, 2017, Prieure La Chaume	52€

MUSCADET

VDF, 47°18'52"N 0°38'24"W, 2024, Chants Jumeaux	27€
VDF, 47°24'14"N 0°59'04"W, 2023, Chants Jumeaux	32€

SAUMUROIIS

IGP Val de Loire, Jardin, 2023, Jardins de Fleury	36€
VDF, Amateus Bobi, 2019, Domaine Bobinet	48€
Saumur Champigny, La Haye Dampierre, 2022, Domaine Antoine Sanzay	48€
Saumur Champigny, Les Poyeux, 2020, Domaine Antoine Sanzay	69€
Saumur, Clos Durandière, 2020 & 21, Etienne Bodet	91€

ANJOU

VDF, Stratosphérique, 2024, Domaine Les Terres Blanches	28€
VDF, Anjou Démon, 2023, Domaine Les Terres Blanches	34€
VDF, Gamay de Bouze, 2020, Domaine Les Terres Blanches	37€
VDF, La Quillette, 2022, Thomas Boutin	26€
VDF, Le Balbuzard, 2019, Yohann Moreaux	39€
VDF, Onis, 2022, Sylvain Martinez	42€
VDF, Les Hautes Bruyères, 2021, Domaine Les Terres Blanches	47€

TOURAINNE

Touraine, Cro-Côt-Dile, 2021, Geoffrey De Nouël	28€
VDF, Croix Martin, 2023, Clos de L'Epinay	42€
Bourgueil, Les Marsaules, 2021, Domaine du Bel Air	54€
Bourgueil, Grand-Mont, 2021, Domaine du Bel Air	85€
Chinon, Les Roches, 2010, Jérôme Lenoir	89€
Chinon, Les Roches, 2011, Jérôme Lenoir	98€

CENTRE

VDF, Hey un dernier côté, 2019, Barbara Lebled	32€
VDF, Éléments, 2018, Julien Courtois	62€

VOLCANIQUE

VDF, Grenache, 2023, Grange de La Benisson-Dieu	36€
Côte Roannaise, Fratelli Tutti, 2023, Domaine de la Benisson-Dieu	42€
Puy de Dôme, Les Clovias, 2023, Lisa Le Postec	45€
VDF, Rouge, 2022, Domaine Coteau Libre	62€

BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE

Chorey-les Beaune, 2020, Clarisse de Suremain	79€
---	-----



Vins Rouges

BOURGOGNE – CÔTE DE NUITS

Bourgogne Passetoutgrain, Aux Poirelots, 2023, Domaine Hubert Lignier	47€
Bourgogne Côte d'Or, En la Place, 2022, Domaine Camille Thiriet	80€
Côtes de Nuits Villages, Les Essards, 2022, Domaine Jeremy Recchione	90€
Côtes de Nuits Villages, La Montagne, 2022, Domaine Camille Thiriet	119€
Côtes de Nuits Villages, Clos Magny, 2022, Domaine Camille Thiriet	135€
Côtes de Nuits Villages, La Robignotte, Monopole, 2022, D. Camille Thiriet	190€
Gevrey-Chambertin 1er cru, Les Champeaux, 2021, Domaine Jean Fournier	252€
Chambolle-Musigny, Les Baudes, 2002, Domaine Hubert Lignier	438€
Charmes-Chambertin, Grand cru, 2006, Domaine Hubert Lignier	820€

BEAUJOLAIS

Beaujolais villages, 2024, Domaine de la Bonne Tonne	28€
Régnié villages, 2022, Julien Sunier	37€
Morgon, Vieilles Vignes, 2021, Domaine de la Bonne Tonne	53€

BUGEY

VDF, Rita & Rova, 2023, Domaine Tailleurs Cueilleurs	59€
VDF, Kobla, 2023, Domaine Tailleurs Cueilleurs	62€
VDF, Novera, 2023, Domaine Tailleurs Cueilleurs	65€

JURA

Arbois, La Cabane 2020, Domaine de la Touraize	40€
Arbois, Trousseau Ruzard, Cuvée des Géologues, 2021, D.Lucien Aviet & Fils	79€

RHÔNE – SEPTENTRIONALE

IGP Méditerranée, Azaé, 2023, Cros des Calades	27€
VDF, Rouge, 2022, Maison Troupeau	28€
VDF, Alliance, 2022, Domaine de L'Isérand	35€
VDF, Miocène, 2016, Domaine des Accoles	46€
VDF, Curatte, 2022, Simon Gastrein	43€
VDP d'Ardèche, La Souterronne, 2023/24, Hervé Souhaut	54€
VDF, Syrah, 2024, Hervé Souhaut	54€
VDF, Enclume, 2022, Simon Gastrein	52€
Saint-Joseph, Les Sabots de Coppi, 2022, Domaine de L'Isérand	62€
Côtes du Rhône, Les Peyrouses, 2023, Domaine Guillaume Gilles	75€
Cornas, Nouvelle R, 2023, Domaine Guillaume Gilles	90€
Crozes-Hermitage, 2022/23, Domaine Dard & Ribo	88€
Saint-Joseph, Clos des Cessieux, 2023, Hervé Souhaut	103€
Côte-Rôtie, Les Filles de Maugeron, 2014, Domaine Jeantet-Laurent	141€
Cornas, Chaillot, 2022, Domaine Guillaume Gilles	127€
Côte-Rôtie, La Germaine, 2023, Domaine Duclaux	127€
Côte-Rôtie, Barbarine, 2022, Domaine Gangloff	163€

RHÔNE – MÉRIDIONALE

VDF, Hors Série, 2020 & 2023, Julien Delhomme	34€
Côtes du Rhône, La Sagesse, 2022, Domaine Gramenon/Laurent	52€
Côtes du Rhône, L'Emouvante, 2022, Domaine Gramenon/Laurent	69€
Gigondas, Le Gour, 2023, Domaine du Gour de Chaule	53€
Gigondas, Aux Lieux dits, 2021, Domaine Santa Duc	74€
Gigondas, Les Jardinières, 2023, Domaine du Gour de Chaule	81€
Costières de Nîmes, Noblesa, 2019, Château d'Or & de Gueule	69€
VDF, Les Rouliers, NM, Domaine Henri Bonneau	132€
Châteauneuf du Pape, Marie Beurrier, 2018/19, Domaine Henri Bonneau	300€
Châteauneuf du Pape, Reserve des Célestins, 2017/19, Domaine Henri Bonneau	425€



Vins Rouges

PROVENCE

VDF, Cochon, 2024, Domaine de Sulauze	33€
VDF, Pinzutu, 2024, Domaine de Sulauze	44€
Côteaux d'Aix en Provence, 2022, Château de Beaupré	36€
Côteaux d'Aix en Provence, Collection du Château, 2022, Cht.de Beaupré	52€
VDF, Sauvède, 2020, Domaine de la Réaltière	46€
IGP Alpilles, 2021, Domaine de Trévallon	123€
Méditerranée, Retour du bon, 2023, Domaine de la Tour du Bon	39€
Bandol, Révolution, 2022, Domaine de la Tour du Bon	43€
Bandol, 2018, Domaine de la Tour du Bon	75€

CORSE

Ile de Beauté, Syrah Singulare, 2019, Sant Armettu	95€
Ile de Beauté, Burhese, 2019, Sant Armettu	115€

LANGUEDOC

Coteaux du Pont du Gard, A Boire, 2023, Château d'Or & de Gueule	25€
VDF, Coude Foudre, 2024, Clos de la Barthassade	33€
VDF, Cuvée H, 2024, Clos de la Barthassade	34€
VDF, Pur C, 2024, Clos de la Barthassade	34€
Terrasses du Larzac, Les Gravettes, 2021, Clos de la Barthassade	46€
Terrasses du Larzac, Les Ouvrées, 2022, Clos de la Barthassade	48€
VDF, K Libre, 2022, Clos de la Barthassade	52€
VDF, Les Rangées Longues, 2022, Clos de la Barthassade	92€
IGP Pays d'Hérault, Les Pomarèdes, 2021, Domaine de Clovallon	40€
Faugères, Le Presbythère, 2020, Mas d'Alezon	30€
IGP Terres du Midi, Le Grand Vin, Clos Astelia, 2019, Paul Mas	89€

ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes, L'Original, 2022, Pierre Talayrac	26€
IGP Côtes Catalanes, Indigène, 2020, Gilles Troullier	50€
VDF, Cuvée H, 2024, Clos de la Barthassade	34€
VDF, Le Vol des Etourneaux, 2023, La Mariota	38€
VDF, Discolo, 2022, La Mariota	44€
VDF, Bac de Las Coves, 2022, La Mariota	44€
IGP Côtes Catalanes, Sudaka, 2020, La Mariota	52€

SUD-OUEST

VDF, Le Zeff, 2020, Le Vent des Jours	29€
Cahors, Les Escures, 2023, Mas Del Perie	35€
Cahors, Le Grain, 2018, Château Les Croisilles	88€
VDF, Coup Franc, 2022, Château Lassolle	44€
VDF, Coefficient de Marée, 2023, Chai Côtier	34€



Vins Rouges

BORDEAUX

Graves, Le Grand Vin, 2021, Château Cazebonne	41€
Côtes de Castillon, Les Prairies, 2021, Château de Pitray	41€
VDF, Émilien, 2019/2020/2021, Château Le Puy	66€
St-Foy Côte de Bordeaux, 2017, Château Martet	78€
Moulis en Médoc, 2009, Château Chasse Spleen	89€

ITALIE

Piemonte Dolcetto, 2022, Jeremy Recchione	57€
IGP Vesuvio, Frupa, 2012, Giuseppe Sorrentino	76€
Primitivo di Manduria, 2019, Il Teo, Messapi	65€

ESPAGNE

Valencia, Las Tintas, 2021, Bruno Murciano	46€
--	-----

CHILI

Maule, Pisador, 2017, Agricola La Mision	64€
--	-----

MAGNUMS

LOIRE

VDF, Hanami, 2021, Domaine Bobinet	62€
VDF, Mon Cher, 2020, Noella Morantin	65€
Chinon, Les Puys, 2017, Domaine Lambert	88€
Saint-Nicolas de Bourgueil, Dionysos, 2019, Domaine du Mortier	79€
IGP Val de Loire, Jardin, 2020, Jardins de Fleury	78€
Anjou Démon, 2020, Domaine les Terres Blanches	78€
Touraine, Supernova, 2015, Domaine des Grandes Espérances	82€

BUGEY

VDF, Grenala, 2023, Domaine Tailleurs Cueilleurs	122€
--	------

RHÔNE

Saint-Joseph, 2022, Domaine Dard & Ribo	208€
Hermitage, 2022, Domaine Dard & Ribo	296€
Ventoux, Persia, 2019, Domaine de Fondrèche	94€
Costière de Nîmes, La Bolida, 2020, Château d'Or & de Gueule	107€

JEROBOAM

LOIRE

VDF, Hanami, 2021, Domaine Bobinet	144€
------------------------------------	------



Eaux

AQUA CHIRA / PLATE / PETILLANTE (75cl) Eau rendue potable par traitement	5€
AQUA CHIRA / PLATE / PETILLANTE (50cl) Eau rendue potable par traitement	3€
ABATILLES / PLATE / PETILLANTE (75cl) Eau minérale naturelle	6,5€
CHATELDON (75cl) Eau minérale naturelle pétillante	7,1€

Boissons Chaudes

CAFÉ / DECAFINÉ Colombie, 100% Arabica lavé, Maison Merling	3,5€
---	------

THÉS & INFUSIONS	4,5€
-----------------------------	------

SENCHA FUKUYU – Vert, Japon, Compagnie Coloniale
DARJEELING AMBOOTIA – Vert, Inde, Compagnie Coloniale
OOLONG VERT – Jardin du Luxembourg, Dammann Frères
OOLONG FANCY – Bleu, Taïwan, Dammann Frères
OSMANTHE D'OR – Oolong, Chine, Dammann Frères
FRUITS & FLEURS DES BOIS – Blanc & Vert, Fleurs de Sureau, Compagnie Coloniale
PAI MU TAN – Blanc, chine, Dammann Frères
BRUMES CÉLESTES – Noir, Inde, Dammann Frères
BLACK ILAM lot 46 – Noir, Népal, La Quintessence du Thé
LAPSANG SOUCHANG lot 12 – Noir, Chine, Dammann Frères
THE NOIR DE NOEL – Chine, orange/marasquin, Dammann Frère

-

ROOIBOS MENTHE – Mélange maison Rooibos Vert & Menthe poivrée, D. Frères
CARCADET SAMBA – orange, fruits tropicaux, Dammann Frères
TISANE DU BERGER – tilleul/citronnelle/verveine/menthe/fleur d'oranger, D. Frères
TISANE DES MERVEILLES – rhubarbe/framboise/fraise/datte/rose, D. Frères
TISANE DE LA REYNE – citron vert/fruit de la passion/gingembre, D. Frères
MATE Cacao – Compagnie Coloniale
MATE Citron – Compagnie Coloniale



Whisky

Twelve, Basalte, France (Aubrac)	13,5€
Twelve, Almandin, France (Aubrac)	13,5€
Twelve, Avanturine, France (Aubrac)	13,5€
Twelve, Azurite, France (Aubrac)	14,5€
Michel Couvreur, Overaged (Bourgogne)	12€
Michel Couvreur, Candid (Bourgogne)	16€
Teeling, small batch Rum Cask , (Irlande)	10€
Waterford Cuvée Argot , (Irlande) 10€	10€
Woven Superblend (Ecosse)	10€
Whitlaw 2013 Signatory 10 ans sherry olorosso (Ecosse/Highland)	11€
Black Bottle Alchemy 10 ans Double Cask (Ecosse/Islay)	10€
Caol Ila 2017 Barbaresco Finish Signatory vintage (Ecosse/Islay)	11€
Caol Ila 11 ans Madeira Finish (Ecosse/Islay)	17,5€
Port Charlotte 10 ans (Ecosse/Islay)	16,5€
Bunnahabhain 8 ans, 2013, Staoisha (Ecosse/Islay)	17€
Lagavulin 16 ans (Ecosse/Islay)	16€
Element of Islay Sherry Cask (Ecosse/Islay)	16€
Linkwood 2012 8ans D.Laing (Ecosse/Speyside)	10,5€
Linkwood Very Cloudy 11 ans 2013 (Ecosse/Speyside)	10€
Miltonduff 10 ans TBYWC, Ecosse (Speyside)	13,5€
Templeton Rye 10 ans (États-Unis)	13€
Woodford Reserve Bourbon (États-Unis)	10€
Balcones 2 ans Pedro Ximenez Wine Cask TBYWC (États-Unis)	22€
Nikka From The Barrel (Japon)	12€
Nikka Miyagikyo (Japon)	13€
Kavalan Olorosso Finish (Taïwan)	18€

Cognac

Park (Fins Bois)	8€
Gros Perrin Cépages (Grande Champagne)	9€
Ferrand 10 générations Port Finish (Grande Champagne)	11,5€
Decroix XO Vieille Reserve Bio	11,5€
Le Maine Castay XO Extra-Vieux (Fins Bois)	12,5€
François Voyer Age d'Or (Grande Champagne)	15€
Gros Perrin 2001 (Fins Bois)	16€
Remi Landier XO (Fins Bois)	18€
Valentin Tercinier XO (Fine Champagne)	19€
Gros Perrin 1992 Ile d'Oléron (Bois Ordinaire)	23€
Through the Grapevine 5.0 Château de Beaulon 1988 (fins bois)	35€



Rhum

Le Macouba de Claude & Maxime Guignard 2021 (Maison)	13€
Botran 12 ans (Guatemala)	7€
Flor de Cana 12 ans (Nicaragua)	8€
Fair XO (Belize)	9€
Twelve "Presbythère des Anges" (Jamaïque & Barbade)	12€
Blackwell 007 Limited Edition (Jamaïque)	8€
Hampden HLCF Overproof (Jamaïque)	15€
Rhum Nation 5 ans 2017 Finish PX Wisky cask (Jamaïque)	15€
Black Tot Finest Carribean (Barbade, Guyane, Jamaïque)	9€
Rhum Nation 10 ans (Panama)	9€
Saison Sherry Cask (Barbade & Trinidad)	7€
Saison 7 ans (Trinidad)	11,5€
Berry Bros & Rudd The Classic Range (Barbade)	9€
Doorly's 12 ans (Barbade)	11€
Rum Nation 8 ans (Barbade)	11€
That Btq-Y Rum co. Sign. Blend #2 Elegant Dried Fruit (Guyane & Jamaïque)	11€
Plantation 2007 (Guyane)	15€
Plantation 2013 (Barbade)	13€
Plantation 2010 (Panama) 13€	13€
Plantation 2004 (Fiji)	15€
Habitation Velier Papa Rouyo 1 ans 2022 (Guadeloupe)	15€
Karukera Black Aligator (Guadeloupe)	11,5€
Karukera Expression 45 (Guadeloupe)	12€
Barbancourt 15 ans reserve du domaine (Haiti)	16€
JM L'Atelier des Rhums Fumée Volcanique (Martinique)	10€
Bally 7ans (Martinique)	11,5€
Bally 2002 (Martinique)	18,5€

Bas Armagnac

Laballe Exode XIV	8€
Domaine de Marquesteau 2001	14€
Chateau Bordeneuve 2006	14,5€
L'Encantada 2016, Domaine Morlannes, Sherry Olorosso Finish	15€
Alabat XO Héritage	16€
L'Encantada 2002, Domaine Pouy, Jamaican Finish	15€
Napoléon Gaston Legrand 10 ans	35€



Eau de vie de fruit

Calvados Réserve , Julien Frémont	10€
Calvados Domfrontais , Christian Drouin	11€
Calvados, 5 ans Fût de Porto , Christian Drouin	11€
Calvados Domfrontais Hors d'Âge , Comte Louis de Lauriston	14€
Calvados, 15 ans , Christian Drouin	15€
Calvados Pays d'Auge, 18 ans Hors d'Âge , Christian Drouin	18€
Calvados Pays d'Auge, 19 ans Foursquare Angels , Christian Drouin	19€
Cidre La Blanche Small Batch , Christian Drouin	8€
Cidre Caroni Cask Finish , Famille Dupont	15€
Cidre Hampden Angels , Christian Drouin	18€
Poire Williams, Nusbaumer	8€
Eaux de vie Mandarine/Feuille de Figuier , Distillerie Spiral	17€
Eaux de vie Fraise/Sichuan , Distillerie Spiral	20€
Eaux de vie Abricot/Romarin , Distillerie Spiral	20€

Vodka

Distillerie Vrignaud (France)	6,5€
Three Sixty (Etats-Unis)	6,5€

Gin

Audemus Umami (France)	8€
Confidential (France)	7€
Immortelle Distillerie Vrignaud (France)	7€
Citadelle (France)	7€
Fair (France)	8€
Bimber kumquat (Angleterre)	8€
Gunpowder Drumshanbo (Irlande)	9€
The Botanist (Ecosse)	11€
Gin Mare (Espagne)	8€
Del Professor Crocodile (Italie)	8,5€
Del Professor Madame (Italie)	9€
Del Professor Monsieur (Italie)	9€
Monkey 47 (Allemagne)	12,5€
Akori (Japon)	7,5€
Ki No Bi (Japon)	10€
Nikka (Japon)	9€
Canaima (Venezuela)	7,5€



Liqueurs

Genepi, Bijalet (France)	9€
Pepermint, Griffard (France)	7€
Menthe, Louis & Marguerite (France)	7€
Menthe Poivrée, Nusbaumer (France)	7€
Verveine, De Michelot (France)	7€
Verveine, Cérès (France)	7€
Genepi des Pères Chartreux, Chartreuse (France)	9€
Genepi Abrupt, Chartreuse (France)	12€
Sepia Amer, Audemus (France)	9€
Covert, Audemus (France)	9€
Angélique, Thonnard (France)	7€
Bergamote, Nusbaumer (France)	7€
Gentiane, Granier (France)	7€
Framboise, Nusbaumer (France)	7€
Poire Williams, Nusbaumer (France)	7€
Fleur de Sureau, Saint Germain (France)	8€
Dry Curacao Yuzu, Ferrand (France)	7€
Crème liqueur au cognac, Braastad (France)	7€
Crème de cacao, Thonnard (France)	6€
Café, Fair (France)	7€
Bergamote, Quaglia (Italie)	7€
Ciliegia, Quaglia (Italie)	7€
Chinato, Quaglia (Italie)	7€
Kumquat, Fair (Italie)	7€
Jagermeister (Allemagne)	7€
Yuzushu, Ume No Yado (Japon)	9€
Mikanshu, Nigori (Japon)	9€
Anzushu, Nigori (Japon)	9€