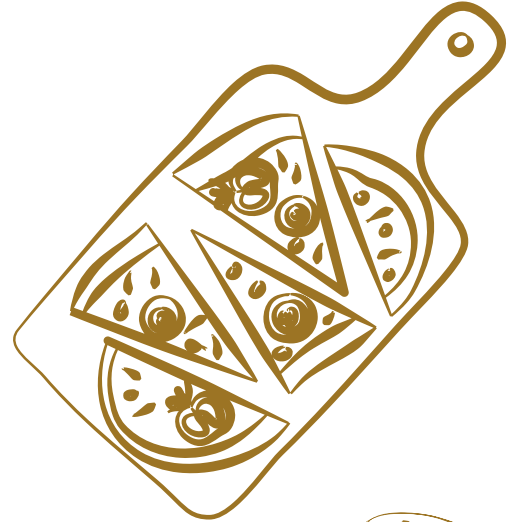


UNIQUEMENT LE SOIR

# À PREMIÈRE VUE...ÇA SE PARTAGE

DE 19H À 22H



## SUNSET ROLL AU TOURTEAU

16€

BRIOCHE ARTISANALE DE LA MAISON ROUSSEL TRADITION  
GARNIE DE CHAIR DE TOURTEAU ET MAYONNAISE  
PAPRIKA FUMÉ.

## POITRINE DE PORC ROI ROSE SAUCE BARBECUE MAISON

13€

## TATAKI D'ESPADON EN CROÛTE DE SÉSAME

13€

TATAKI D'ESPADON EN CROÛTE DE SÉSAME, RÉDUCTION SOJA  
CITRONNÉE

## HALLOUMI RÔTI ET LAQUÉ ACCOMPAGNÉ DE CRÈME DE POIVRON

13€

## CROQUE SIGNATURE TOMME DE TOURAINÉ ROOFTOP

15€

PAIN ARTISANAL, JAMBON BLANC, TOMME DE TOURAINÉ ET  
CHUTNEY D'OIGNONS AU VIN LOCAL.  
4 PIÈCES

## PINSA TRUFFE & JAMBON TRUFFÉ

17€

CRÈME PARMESAN, HUILE DE TRUFFE ET JAMBON TRUFFÉ.

## TAGLIATA D'ONGLET BLACK ANGUS

17€

ONGLET BLACK ANGUS ET SAUCE VIERGE AUX ÉPICES  
CHIMICHURRI.

## CAVIAR DE SOLOGNE & BRIOCHE ARTISANALE

80€

## FRITES FRAÎCHES & SAUCE BARBECUE MAISON

10€

## TOMATES & BURRATA, PESTO, HUILE D'OLIVE ET PIGNONS DE PIN

14€

\*INTÉGRALEMENT FAIT MAISON

 \*SÉLECTION VÉGÉTARIENNE

10€

## TARTINADE MAISON

 TARTINADE DU MOMENT

## NOS PLANCHES

COMPOSITION VARIABLE SELON LA SAISON  
RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

18€

SÉLECTION DE CHARCUTERIES PREMIUM.



### PLANCHE DE FROMAGES

17€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, CONFITURE  
MAISON.

LES DESSERTS INVITENT  
AUSSI AU PARTAGE

À PARTAGER

LES FORMULES

## NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE - 9€

CROUSTILLANT AU DEUX CITRONS & BASILIC - 12€

CONFIT CITRON VERT & JAUNE BASILIC, CRÉMEUX VANILLE, FEUILLE DE BRICK

MOUSSE AU CHOCOLAT FLEUR DE CAO - 10€

CRUMBLE CHOCOLAT, MOUSSE CHOCO FLEUR DE CAO

VACHERIN FRAISE, RHUBARBE & FLEUR D'ORANGER - 14€

MERINGUE, COMPOTE DE FRAISE, RHUBARBE ET GANACHE FLEUR D'ORANGER

CHOU PISTACHE & VANILLE - 13€

PRALINE PISTACHE, CRÉMEUX PISTACHE ET GANACHE VANILLE

\*ORIGINE DES VIANDES À LA DEMANDE

\*CONSULTEZ NOTRE ÉQUIPE POUR LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

\*INTÉGRALEMENT FAIT MAISON

À DÉGUSTER

À BOIRE

PRIX NET TTC - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# À CHACUN SA FORMULE

**UNIQUEMENT LE MIDI\***

*\*Hors week-ends et jours fériés*

*\*Hors tartare et salade*

**37€**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

**29€**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**

**23€**

**PLAT DU JOUR**

**12€**

**MENU ENFANT**

*Jusqu'à 12 ans inclus*

*Demi-suprême de poulet & frites  
+ dessert du chef*

**LES FORMULES**

## NOS DESSERTS

**ASSIETTE DE FROMAGE - 9€**

**CROUSTILLANT AU DEUX CITRONS & BASILIC - 12€**

CONFIT CITRON VERT & JAUNE BASILIC, CRÉMEUX VANILLE, FEUILLE DE BRICK

**MOUSSE AU CHOCOLAT FLEUR DE CAO - 10€**

CRUMBLE CHOCOLAT, MOUSSE CHOCO FLEUR DE CAO

**VACHERIN FRAISE, RHUBARBE & FLEUR D'ORANGER - 14€**

MERINGUE, COMPOTE DE FRAISE, RHUBARBE ET GANACHE FLEUR D'ORANGER

**CHOU PISTACHE & VANILLE - 13€**

PRALINE PISTACHE, CRÉMEUX PISTACHE ET GANACHE VANILLE

\*ORIGINE DES VIANDES À LA DEMANDE

\*CONSULTEZ NOTRE ÉQUIPE POUR LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

\*INTÉGRALEMENT FAIT MAISON

**À DÉGUSTER**

**À BOIRE**

PRIX NET TTC - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**UNIQUEMENT LE MIDI**



# À PREMIÈRE VUE...ÇA OUVRE L'APPÉTIT

## NOS ENTRÉES

**SOUPE GLACÉE DE COURGETTE AU BASILIC & CHÈVRE FRAIS  
AU PIMENT D'ESPELETTE, PIGNONS DE PIN - 11€**

**PRESSÉ DE QUEUE DE BOEUF & SAUCE DU MOMENT - 14€**

**TATAKI D'ESPADON EN CROÛTE DE SÉSAME 13€**

## NOS PLATS

**LA VOLAILLE FERMÈRE - 24€**

SUPRÊME CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, JUS CORSÉ DE VOLAILLE,  
DÉCLINAISON DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

**L'ONGLET BLACK ANGUS - 25€**

JUS DE VIANDE, DÉCLINAISON DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE  
SAISON - 180G

**POITRINE DE PORC ROI ROSE - 24€**

SAUCE BARBECUE MAISON ET LÉGUMES DE SAISON

**LE RETOUR DE PÊCHE SELON L'ARRIVAGE - 26€**

CUISSON SUR PEAU, SAUCE DU MOMENT ET LÉGUMES DE SAISON

## HORS FORMULE

**TARTARE DE BOEUF DU MOMENT AU COUTEAU - 23€**

**SALADE CÉSAR POULET - 23€**

POULET BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE CÉSAR ANCHOIS, OEUF DUR



## NOS DESSERTS

**ASSIETTE DE FROMAGE - 9€**

**CROUSTILLANT AU DEUX CITRONS & BASILIC - 12€**

CONFIT CITRON VERT & JAUNE BASILIC, CRÉMEUX VANILLE, FEUILLE DE BRICK

**MOUSSE AU CHOCOLAT FLEUR DE CAO - 10€**

CRUMBLE CHOCOLAT, MOUSSE CHOCO FLEUR DE CAO

**VACHERIN FRAISE, RHUBARBE & FLEUR D'ORANGER - 14€**

MERINGUE, COMPOTE DE FRAISE, RHUBARBE ET GANACHE FLEUR D'ORANGER

**CHOU PISTACHE & VANILLE - 13€**

PRALINE PISTACHE, CRÉMEUX PISTACHE ET GANACHE VANILLE

\*ORIGINE DES VIANDES À LA DEMANDE

\*CONSULTEZ NOTRE ÉQUIPE POUR LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

\*INTÉGRALEMENT FAIT MAISON

**À DÉGUSTER**

**À BOIRE**

# À LA VUE, À LA TIENNE

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

<b>SIROP À L'EAU MONIN</b> + BOUTEILLE EVIAN 33CL	<b>4,20€</b>	<b>EAU MICRO FILTRÉE BOUTEILLE 70CL</b>	<b>3€</b>
<i>FRAISE, CITRON, CASSIS, GRENADINE, CERISE, FRAMBOISE, KIVI, MENTHE, PÊCHE, CITROR, ORGEAT</i>		EVIAN 33CL	<b>4€</b>
<b>THÉ GLACÉ MAISON DU MOMENT 30CL</b>	<b>5€</b>	<b>BADOIT ROUGE 33CL</b>	<b>4€</b>
<b>DIABOLO SIROP MONIN</b>	<b>4,50€</b>	COCA-COLA 33CL	<b>4,50€</b>
<b>JUS DE FRUITS - LES VERGERS DE LA MANSE 25CL</b>	<b>5€</b>	COCA-COLA ZÉRO 33CL	<b>4,50€</b>
<i>POMME, ORANGE, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, TOMATE</i>		COCA-COLA CHERRY 33CL	<b>4,50€</b>
		SPRITE 25CL	<b>4,50€</b>
		FANTA ORANGE 25CL	<b>4,50€</b>
		FUZE TEA 25CL	<b>4,50€</b>

## NOS BOISSONS CHAUDES

<b>ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ</b>	<b>2,50€</b>	<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>5€</b>
<b>NOISETTE</b>	<b>3€</b>	<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4,50€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>3€</b>	<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4€</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>4€</b>	<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>5,50€</b>
<b>KUSMI TEA</b>	<b>4,50€</b>	<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	<b>5,50€</b>
<i>THE VERT MENTHE, EARL GREY, FRUITS ROUGES, DETOX, VERVEINE, KASHMIR TCHAI,</i>			
<b>LATTE OPTION MATCHA OU CHAI MAISON</b>	<b>6€</b>		

## NOS BIÈRES

<b>LES PRESSIONS</b>	<b>25 CL</b>	<b>50 CL</b>	<b>EN BOUTEILLES</b>	
<b>CARLSBERG</b>	<b>4€</b>	<b>7,50€</b>	<b>CORONA EXTRA 33CL</b>	<b>8€</b>
<i>SUPP SIROPS +0,50C</i>			<b>KASTEEL ROUGE 33CL</b>	<b>8€</b>
<b>BROOKLYN DEFENDER IPA</b>	<b>4,50€</b>	<b>9€</b>	<b>BROOKLYN SPÉCIAL EFFECT 0.4% 33CL</b>	<b>8€</b>
<b>LA BÊTE BLONDE</b>	<b>4,50€</b>	<b>9€</b>		
<b>1664 BLANCHE</b>	<b>4,50€</b>	<b>9€</b>		
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	<b>4,50€</b>	<b>9€</b>		
<b>CARLSBERG 0.0</b>	<b>4€</b>	<b>7,50€</b>		
<b>PANACHÉ / MONACO</b>	<b>4,50€</b>	<b>7,50€</b>		

## LES APÉRITIFS

<b>KIR PLAT OU PÉTILLANT</b>	<b>7€</b>	<b>PASTIS BELLADONE 2CL</b>	<b>4,50€</b>
<i>LIQUEUR CASSIS ,PÊCHE</i>		<b>MARTINI 6CL</b>	<b>7€</b>
<b>COUPE DE CHAMPAGNE 12,5CL</b>	<b>12€</b>	<i>BIANCO, ROSSO</i>	
<i>JOSEPH PERRIER</i>		<b>SUZE 6CL</b>	<b>6€</b>
<b>RICARD 2CL</b>	<b>3€</b>	<b>LIMONCHELO</b>	<b>7€</b>
<b>CHAMBORD LIQUEUR FRAMBOISE, MÛRE</b>	<b>8€</b>	<b>ARMAGNAC</b>	<b>7,5€</b>
<b>CHARTREUSE VERTE</b>	<b>11€</b>		

# NOS COCKTAILS

## LE BAR À SPRITZ

<b>L'APEROL</b> 20CL APEROL, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE, ORANGE	8€
<b>LE SAINT-GERMAIN</b> 20CL LIQUEUR ST-GERMAIN, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE, CITRON JAUNE	11€
<b>L'ITALICUS</b> 20CL LIQUEUR ITALICUS, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE, CITRON JAUNE	11€
<b>LE LILLET</b> 20CL LILLET, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE, CITRON JAUNE	9€
<b>LIMONCELLO</b> 20CL LIMONCELLO, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE, CITRON JAUNE	9€
<b>CHAMBORD</b> 20CL LIQUEUR DE CHAMBORD, VOUVRAY PÉTILLANT, EAU PÉTILLANTE, CITRON DÉSHYDRATÉ	9€
<b>DELJOY</b> 20CL LIQUEUR DELJOY, COGNAC, AGRUMES, VOUVRAY PÉTILLANTE, EAU PÉTILLANTE, CITRON JAUNE	10€

## LES GRANDS CLASSIQUES

<b>NEGRONI</b> 10CL GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE	11€
<b>WHISKY SOUR</b> 10CL WHISKY, CITRON JAUNE, SUCRE, BLANC D'ŒUF, BITTERS	11€
<b>OLD FASHIONED</b> 8CL WHISKY, SUCRE, BITTERS, ZESTE D'ORANGE, DASH, EAU PÉTILLANTE	11€
<b>MAI TAI</b> 10CL RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, TRIPLE SEC, ORGEAT, JUS DE CITRON VERT	10€
<b>MOJITO</b> 20CL RHUM, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU PÉTILLANTE	10€
<b>BASIL SMASH</b> 10CL GIN, JUS DE CITRON, SUCRE & BASILIC	10€
<b>MARGARITA</b> 7 CL TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT	10€
<b>THE SPICY VIEW</b> 10CL TEQUILA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE PIMENT OISEAU MAISON	12€
<b>PISCO SOUR</b> 10CL PISCO, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE SUCRE, BLANC D'ŒUF, BITTERS	11€
<b>MANHATTAN</b> 10CL WHISKY RYE OU BOURBON, VERMOUTH ROUGE, BITTERS	13€
<b>PATRÓN PALOMA</b> 20CL TEQUILA EL PATRÓN, SIROP DE SUCRE, JUS DE CITRON VERT, TONIC PAMPLEMOUSSE, EAU PÉTILLANTE	16€
<b>BLOODY MARY</b> 20CL VODKA, JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON, SAUCE WORCESTERSHIRE, TABASCO, SEL, POIVRE	12€
<b>MIMOSA</b> 20CL CHAMPAGNE, JUS D'ORANGE	14€
<b>CAIPIRINHA</b> 8CL CACHAÇA, CITRON VERT FRAIS, SUCRE DE CANNE	11€
<b>MOSCOW MULE</b> 20CL VODKA, GINGER BEER, HYSOPE, JUS DE CITRON VERT	11€
<b>COCKTAILS À LA DEMANDE</b>	12€

## NOS SIGNATURES

<b>LIMONCELLO</b> 10CL LIMONCELLO, FRANGELICO, JUS DE CITRON, MOUSSE DE CITRON	13€
<b>LE JARDIN DE LOIRE</b> 10CL VODKA INFUSÉE CONCOMBRE & BASILIC, JUS DE CITRON VERT & FRAISE, SIROP DE FLEUR DE SUREAU, BLANC D'ŒUF	12€
<b>COPACABANA SUR LOIRE</b> 12CL CACHAÇA INFUSÉE CONCOMBRE & BASILIC, CITRON, SUCRE, SOLUTION SALINE	12€
<b>LE 7ÈME CIEL</b> 20CL GIN INFUSÉ AU THYM, LIQUEUR DE SUREAU, CITRON JAUNE, SIROP MAISON DE ROMARIN, EAU PÉTILLANTE	13€
<b>LE VERTIGO</b> 10CL GIN, PURÉE DE FRAMBOISE, CITRON JAUNE, SIROP MAISON D'HIBISCUS, AQUAFABA	13€
<b>LE CATHÉDRALE</b> 20CL RHUM, CITRON VERT, PURÉE DE NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS ET SIROP MAISON DE NOISETTE	13€
<b>LE PÉCAN OLD SOUL</b> 10CL WHISKY INFUSÉ AU NOIX DE PÉCAN, SIROP DE SUCRE, BITTER ORANGE, ANGOSTURA BITTER	12€

## LES SANS ALCOOL

<b>PINA COLADA</b> 20CL JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO, GLACE PILÉE	8€
<b>NEGRONI</b> 10CL BITTER SANS ALCOOL, VERMOUTH SANS ALCOOL, GIN SANS ALCOOL	7€
<b>SPRITZ</b> 20CL BITTER SANS ALCOOL, EAU PÉTILLANTE, TRANCHE D'ORANGE	7€
<b>BASIL SMASH</b> 10CL BASILIC FRAIS, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE	7€
<b>GIN SANS ALCOOL</b> 20CL GIN, CITRON VERT, TONIC SUREAU, CLASSIQUE, PAMPLEMOUSSE, COCA-COLA, GINGER BEER, JUS DE FRUITS	8€
<b>RHUM SANS ALCOOL</b> 20CL RHUM, CITRON VERT, TONIC SUREAU, CLASSIQUE, PAMPLEMOUSSE, COCA-COLA, GINGER BEER, JUS DE FRUITS	8€

## NOS MOCKTAILS SIGNATURES

<b>LE PANORAMA</b> 14CL JUS DE POIRE, SIROP CHAI MAISON, EAU PÉTILLANTE	7€
<b>MOAI TOURAINE</b> 20CL RHUM SANS ALCOOL, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE MANGUE, CITRON, EAU PÉTILLANTE	8€
<b>LE REFLET</b> 20CL GIN SANS ALCOOL, SIROP DE ROSÉ, CITRON, EAU PÉTILLANTE	8€



# NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



## LES BLANCS

COTEAUX DU LAYON CHÂTEAU DU FRESNE	6,50€
VOUVRAY SEC 2023 DOMAINE DE LA CROIX DES VAINQUEURS	6€
BOURGOGNE CHITRY DOMAINE GIRAUDON	9€
MEURSAULT 12,5CL DOMAINE PASCAL MAILLARD	17€
CONDRIEU 12,5CL GUIGAL	17€

## NOS DIGESTIFS

TEQUILA CAZADOREZ RESPONSADO 4CL	13€
TEQUILA ALTOS BLANCO 4CL	9€
TEQUILA AVION 4CL	16€
TEQUILA AVION REPOSADO 4CL	16€
TEQUILA EL PATRÓN 4CL	16€
LIQUEUR BELLADONE LIGERIS 4CL	9€
COGNAC ABK6 4CL	9€
COGNAC ABK6 XO FAMILY CELLAR 4CL	18€
NOCES ROYALES 4CL	9€
CHARTREUSE 9ÈME CENTENAIRE 4CL	18€
GET 27 4CL	7€
VODKA BÉLUGA	13€
MESCAL BENEVA 4CL	9€
PISCO EL GOBERNADOR 4CL	9€
BELLADONE LA MENTHE 4CL	8€

### LE BAR À GIN 4CL

GIN BELLADONE SIGNÉ LA BELLE VUE	10€
GIN BELLADONE ZESTÉ	12€
GIN MARE	12€
GIN HENDRICK'S	15€
GIN MONKEY 47	13€
GIN SAKURAO	15€

CHOIX DU TONIC :

TONIC SUREAU
TONIC CLASSIQUE
TONIC PAMPLEMOUSSE

## LES ROSÉS

CHINON ROSÉ MARIE-JUSTINE BAUDRY DUTOUR	6€
AOP CÔTÉS DE PROVENCE LOU BY PEYRASSOL	6,5€

## LES ROUGES

CHINON ROUGE AOP VIEILLES VIGNES DÉBORAH DOMAINE DE LA SEMELLERIE	7€
BOURGOGNE CHITRY DOMAINE GIRAUDON	9€
CÔTE DU RHÔNE DOMAINE DE VERQUIÈRE	7€
CORNAS 2022 12,5CL DOMAINE DURAND	17€
POMMARD 1ER CRU 12,5CL DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT	20€

### LE BAR À WHISKIES 4CL

WHISKY JAMESON	9€
WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANS	10€
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	16€
WHISKY GLENLIVET 18 ANS	20€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	9€
WHISKY WOODFORD RESERVE	17€
WHISKY TOGOUCHI	14€
WHISKY AKASHI	15€
WHISKY YAMAZAKURA	16€

### LE BAR À RHUMS 4CL

RHUM BUMBU ORIGINAL	9,50€
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	8,50€
RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL	8,50€
RHUM LA HECHICERA	11€
DIPLOMATIQUE	12€
SANTA TERESSA	14,50€
ZACCAPA	18€
ÉMINENTE	13,50€
CALVADOS SASSY	9€

PRIX NET TTC - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

À BOIRE

# CARTE DES VINS

POUR TOUTE DEMANDE CONCERNANT LES GRANDS  
CRUS, RAPPROCHEZ-VOUS DE NOTRE ÉQUIPE

## LES PÉTILLANTS

**AOC VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE -  
CUVÉE PREMIUM - 2023** 30€  
*JEAN-LUC ROCHÉ*

**AOC BULLES ROSÉ** 44€  
*CHÂTEAU PEYRASSOL*

## LES BLANCS

### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC COTEAUX DU LAYON - 2025** 33€  
*CHÂTEAU DU FRESNE*

**AOC VOUVRAY DEMI SEC - 2023** 30€  
*GILLES GAUDRON*

**AOC VOUVRAY SEC - 2023** 30€  
*DOMAINE DE LA CROIX DES VAINQUEURS*

**VDF BEL AIR CHARDONNAY** 31€  
*LE PIGEONNIER*

**AOC CHEVERNY - 2024** 32€  
*DOMAINE PORTAIL*

**AOC SANCERRE SEC - 2024** 55€  
*DOMAINE JEAN-MAX ROGER*

**AOC QUINCY - 2023** 45€  
*DOMAINE TROTÉREAU*



### BOURGOGNE/ BEAUJOLAIS

**AOC BOURGOGNE CHITRY - 2025** 45€  
*DOMAINE GIRAUDON*

**AOC CHABLIS - 2022** 59€  
*DOMAINE LAVANTUREUX*

**AOC RULLY - 2023** 69€  
*DOMAINE JACQUESON*

**AOC MEURSAULT - 2023** 79€  
*DOMAINE PASCAL MAILLARD*

**AOC POUILLY-FUISSÉ - 2024** 60€  
*DOMAINE CHEVEAU*

### VALLÉE DU RHÔNE

**AOC CONDRIEU - 2022** 82€  
*GUIGUAL*

**AOC SAINT-JOSEPH - 2023** 58€  
*DOMAINE DURAND*

### ALSACE

**AOC ALSACE RIESLING EICHBERG - 2018** 65€  
*DOMAINE KUENTZ BAS*

## LES ROSÉS

### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOC CHINON ROSÉ - 2024** 30€  
*MARIE-JUSTINE BAUDRY DUTOUR*

### PROVENCE

**AOC CÔTES DE PROVENCE - 2025** 32€  
*LOU DE PEYRASSOL*

**AOP CÔTES DE PROVENCE - 2024** 35€  
*LE CLOS DE SAINTE-MAXIME*

**AOC BY OTT - 2025** 39€

**AOC SYMPHONIE ROSÉ** 36€  
*CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE*

**AOP FANTASTIQUE - 2025** 48€  
*CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE*



## LES ROUGES

### VALLÉE DE LA LOIRE

<b>AOC TOURAINE RENAUDIE ROUGE - 2020</b> <i>DOMAINE DE LA RENAUDIE</i>	<b>35€</b>
<b>AOC CHINON ROUGE - 2022</b> <i>CHÂTEAU DE LA GRILLE</i>	<b>49€</b>
<b>AOC CHINON ROUGE - 2020</b> <i>WILFRID ROUSSE CLOS DE LA ROCHE</i>	<b>43€</b>
<b>AOC CHINON ROUGE VIEILLES VIGNES DÉBORAH - 2022</b> <i>DOMAINE DE LA SEMELLERIE</i>	<b>35€</b>
<b>AOC SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AMIRAULT VV - 2022</b> <i>DOMAINE DE LA SEMELLERIE</i>	<b>39€</b>
<b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY - 2023</b> <i>DOMAINE DE LA GUILLOTERIE</i>	<b>30€</b>

### BOURGOGNE/ BEAUJOLAIS

<b>AOC BOURGOGNE CHITRY - 2025</b> <i>DOMAINE GIRAUDON</i>	<b>40€</b>
<b>AOC CHOREY-LÈS-BEAUNE - 2024</b> <i>DOMAINE GEORGES ROY</i>	<b>54€</b>
<b>AOC MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU - 2023</b> <i>DOMAINE RÉMI JEANNIARD</i>	<b>84€</b>
<b>AOC ALOXE-CORTON - 2022</b> <i>DOMAINE PASCAL MAILLARD</i>	<b>70€</b>
<b>AOC POMMARD 1ER CRU - 2023</b> <i>DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT</i>	<b>94€</b>

### BEAUJOLAIS

<b>AOC SAINT-AMOUR - 2024</b> <i>DOMAINE CHEVEAU</i>	<b>40€</b>
---	------------

### BORDEAUX

<b>AOC CUVÉE SASHA - 2019</b> <i>CHÂTEAU DE LAUSSAC</i>	<b>54€</b>
<b>AOC VALENTIN 2021</b> <i>CHÂTEAU ROL</i>	<b>67€</b>
<b>AOC MARGAUX - 2021</b> <i>CHÂTEAU PETIT SERIN</i>	<b>67€</b>
<b>TERRE ROUGE / SAINT-ÉMILION - 2022</b> <i>CHÂTEAU MOLY</i>	<b>33€</b>

# BELLE VUE, BON CRU



### VALLÉE DU RHÔNE

<b>AOC CÔTE DU RHÔNE</b> <i>DOMAINE DE VERQUIÈRE</i>	<b>32€</b>
<b>AOC SAINT-JOSEPH - 2020</b> <i>DOMAINE DENUZIERE</i>	<b>55€</b>
<b>AOC CÔTE-RÔTIE - 2023</b> <i>DOMAINE DUCLAUX</i>	<b>97€</b>
<b>AOC CROZES-HERMITAGE - 2023</b> <i>DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS</i>	<b>54€</b>
<b>AOC CORNAS - 2022</b> <i>DOMAINE DURAND</i>	<b>75€</b>

### LANGUEDOC

<b>AOC MINERVOIS - 2024</b> <i>DOMAINE CAILHOL GAUTRAN</i>	<b>42€</b>
<b>AOC CORBIÈRES - 2022</b> <i>CHÂTEAU GLÉON CUVÉE LA CLEF</i>	<b>30€</b>
<b>AOC PIC ST LOUP ESPRIT ROUGE - 2023</b> <i>DOMAINE HAUT LIROU</i>	<b>59€</b>

## NOS CHAMPAGNES

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER "ROYALE BRUT"
LOUIS ROEDERER COLLECTION CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER BLANC DE BLANC
PERRIER JOUËT BRUT
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC
CRISTAL ROEDERER

12,5CL	75CL
<b>11€</b>	<b>70€</b>
	<b>85€</b>
	<b>90€</b>
	<b>90€</b>
	<b>115€</b>
	<b>400€</b>

**LA BELLE VUE**  
**4 PLACE DE LA CATHÉDRALE**