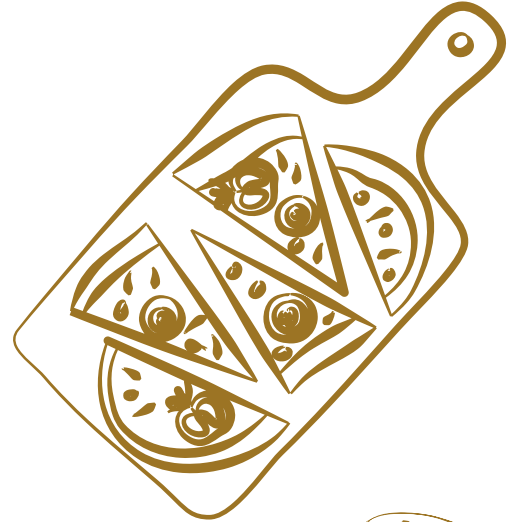


UNIQUEMENT LE SOIR

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

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

NOS BOISSONS CHAUDES

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

NOS BIÈRES

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

LES APÉRITIFS

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

NOS COCKTAILS

LE BAR À SPRITZ

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

LES GRANDS CLASSIQUES

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

NOS SIGNATURES

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

LES SANS ALCOOL

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

NOS MOCKTAILS SIGNATURES

| | |
|--|----|
| LE PANORAMA 14CL JUS DE POIRE, SIROP CHAI MAISON, EAU PÉTILLANTE | 7€ |
| MOAI TOURAINE 20CL RHUM SANS ALCOOL, SIROP DE VANILLE, PURÉE DE MANGUE, CITRON, EAU PÉTILLANTE | 8€ |
| LE REFLET 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

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

BOURGOGNE/ BEAUJOLAIS

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

BEAUJOLAIS

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

BORDEAUX

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

BELLE VUE, BON CRU



VALLÉE DU RHÔNE

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

LANGUEDOC

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

NOS CHAMPAGNES

| | 12,5CL | 75CL |
|--|------------|-------------|
| CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER "ROYALE BRUT" | 11€ | 70€ |
| LOUIS ROEDERER COLLECTION CHAMPAGNE | | 85€ |
| JOSEPH PERRIER BLANC DE BLANC | | 90€ |
| PERRIER JOUËT BRUT | | 90€ |
| PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC | | 115€ |
| CRISTAL ROEDERER | | 400€ |

LA BELLE VUE
4 PLACE DE LA CATHÉDRALE