

UNIQUEMENT LE SOIR

\*INTÉGRALEMENT FAIT MAISON  
\*SÉLECTION VÉGÉTARIENNE

# À PREMIÈRE VUE...ÇA SE PARTAGE

DE 19H À 22H



10€

## SUNSET ROLL AU TOURTEAU

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

16€

## POITRINE DE PORC ROI ROSE

SAUCE BARBECUE MAISON

13€

## TATAKI D'ESPADON EN CROÛTE DE SÉSAME

RÉDUCTION SOJA CITRONNÉE

13€



## HALLOUMI RÔTI ET LAQUÉ

ACCOMPAGNÉ DE CRÈME DE POIVRON

13€

## CROQUE SIGNATURE TOMME DE TOURAINE ROOFTOP

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

4 PIÈCES

15€

## PINSA TRUFFE & JAMBON TRUFFÉ

CRÈME PARMESAN, HUILE DE TRUFFE ET JAMBON TRUFFÉ.

17€

## TAGLIATA D'ONGLET BLACK ANGUS

ONGLET BLACK ANGUS ET SAUCE VIERGE AUX ÉPICES  
CHIMICHURRI.

17€

## CAVIAR DE SOLOGNE & BRIOCHE ARTISANALE

80€



## FRITES FRAÎCHES

SAUCE BARBECUE MAISON

10€



## TOMATES & BURRATA

PESTO, HUILE D'OLIVE ET PIGNONS DE PIN

14€

## TARTINADE MAISON



TARTINADE DU MOMENT

## NOS PLANCHES

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

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

SÉLECTION DE CHARCUTERIES PREMIUM.

18€



### PLANCHE DE FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, CONFITURE  
MAISON.

17€

LES DESSERTS INVITENT  
AUSSI AU PARTAGE

À PARTAGER

## LES FORMULES

## NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE - 9€

CRUSTILLANT AUX 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 AUX 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

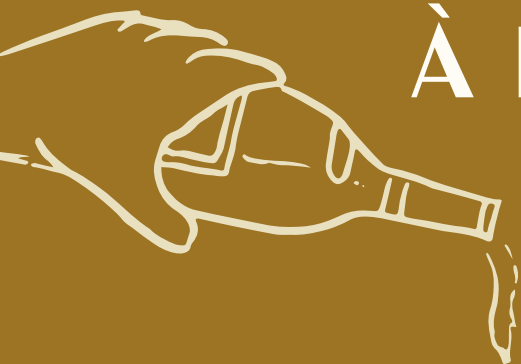
\*INTÉGRALEMENT FAIT MAISON

**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

**SUGGESTION VÉGÉTARIENNE DU MOMENT - 23 €**

## NOS DESSERTS

**ASSIETTE DE FROMAGE - 9€**

**CROUSTILLANT AUX 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>5,50€</b>	BADOIT ROUGE 33CL	<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>	CAPPUCCINO	<b>4,50€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>3€</b>	CHOCOLAT CHAUD	<b>4€</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>4€</b>	CHOCOLAT VIENNOIS	<b>5,50€</b>
<b>KUSMI TEA</b>	<b>4,50€</b>	CAFÉ VIENNOIS	<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>	CORONA EXTRA 33CL	<b>8€</b>
<i>SUPP SIROPS +0,50C</i>			KASTEEL ROUGE 33CL	<b>8€</b>
<b>BROOKLYN DEFENDER IPA</b>	<b>4,50€</b>	<b>9€</b>	BROOKLYN SPÉCIAL EFFECT 0.4% 33CL	<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>		MARTINI 6CL	<b>7€</b>
<b>COUPE DE CHAMPAGNE 12,5CL</b>	<b>12€</b>	<i>BIANCO, ROSSO</i>	
<i>JOSEPH PERRIER</i>		SUZE 6CL	<b>6€</b>
<b>RICARD 2CL</b>	<b>3€</b>	LIMONCELLO	<b>7€</b>
<b>CHAMBORD LIQUEUR FRAMBOISE, MÛRE</b>	<b>8€</b>	ARMAGNAC	<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 BELLADONE, 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 HAVANA, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE, EAU PÉTILLANTE	10€
<b>BASIL SMASH</b> 10CL GIN BELLADONE, JUS DE CITRON, SUCRE & BASILIC	10€
<b>MARGARITA</b> 7 CL TEQUILA OLMECA, COINTREAU, JUS DE CITRON VERT	10€
<b>THE SPICY VIEW</b> 10CL TEQUILA OLMECA, 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 ABSOLUT, 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 ABSOLUT, 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 ABSOLUT 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 BELLADONE, LIQUEUR DE SUREAU, CITRON JAUNE, SIROP MAISON DE ROMARIN, EAU PÉTILLANTE	13€
<b>LE VERTIGO</b> 10CL GIN BELLADONE, 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 JAMESON INFUSÉ AU NOIX DE PÉCAN, SIROP DE SUCRE, BITTER ORANGE, ANGOSTURA BITTER	12€

## LES SANS ALCOOL

<b>VIRGIN PINA COLADA</b> 20CL JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO, GLACE PILÉE	8€
<b>VIRGIN NEGRONI</b> 10CL BITTER SANS ALCOOL, VERMOUTH SANS ALCOOL, GIN SANS ALCOOL	7€
<b>VIRGIN SPRITZ</b> 20CL BITTER SANS ALCOOL, EAU PÉTILLANTE, TRANCHE D'ORANGE	7€
<b>VIRGIN 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

<b>VOUVRAY SEC - 2023</b> 12,5CL <i>DOMAINE DE LA CROIX DES VAINQUEURS</i>	<b>6€</b>
<b>COTEAUX DU LAYON - 2025</b> 12,5CL <i>CHÂTEAU DU FRESNE</i>	<b>6,50€</b>
<b>BOURGOGNE CHITRY - 2025</b> 12,5CL <i>DOMAINE GIRAUDON</i>	<b>9€</b>
<b>AOC QUINCY - 2023</b> 12,5CL <i>DOMAINE TROTIEREAU</i>	<b>9€</b>
<b>AOC CHABLIS - 2022</b> 12,5CL <i>DOMAINE LAVANTUREUX</i>	<b>11€</b>
<b>AOC MEURSAULT - 2023</b> 12,5CL <i>DOMAINE PASCAL MAILLARD</i>	<b>17€</b>
<b>CONDRIEU - 2022</b> 12,5CL <i>GUIGAL</i>	<b>17€</b>

## NOS DIGESTIFS

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

### LE BAR À GIN 4CL

<b>GIN BELLADONE SIGNÉ LA BELLE VUE</b>	<b>10€</b>
<b>GIN BELLADONE ZESTÉ</b>	<b>12€</b>
<b>GIN MARE</b>	<b>12€</b>
<b>GIN HENDRICK'S</b>	<b>15€</b>
<b>GIN MONKEY 47</b>	<b>13€</b>
<b>GIN SAKURAO</b>	<b>15€</b>
<i>CHOIX DU TONIC :</i>	
<b>TONIC SUREAU</b>	
<b>TONIC CLASSIQUE</b>	
<b>TONIC PAMPLEMOUSSE</b>	

## LES ROSÉS

<b>AOC CHINON ROSÉ - 2024</b> 12,5CL <i>MARIE-JUSTINE BAUDRY DUTOUR</i>	<b>6€</b>
<b>AOP CÔTES DE PROVENCE - 2025</b> 12,5CL <i>LOU DE PEYRASSOL</i>	<b>6,50€</b>

## LES ROUGES

<b>CHINON ROUGE AOP VIEILLES VIGNES</b> 12,5CL <b>DÉBORAH - 2022</b> <i>DOMAINE DE LA SEMELLERIE</i>	<b>7€</b>
<b>CÔTE DU RHÔNE</b> 12,5CL <i>DOMAINE DE VERQUIÈRE</i>	<b>7€</b>
<b>BOURGOGNE CHITRY - 2025</b> 12,5CL <i>DOMAINE GIRAUDON</i>	<b>9€</b>
<b>AOC CORNAS - 2022</b> 12,5CL <i>DOMAINE DURAND</i>	<b>17€</b>
<b>POMMARD 1ER CRU - 2023</b> 12,5CL <i>DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT</i>	<b>20€</b>

### LE BAR À WHISKIES 4CL

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

### LE BAR À RHUMS 4CL

<b>RHUM BUMBU ORIGINAL</b>	<b>9,50€</b>
<b>RHUM HAVANA CLUB 3 ANS</b>	<b>8,50€</b>
<b>RHUM HAVANA CLUB ESPECIAL</b>	<b>8,50€</b>
<b>RHUM LA HECHICERA</b>	<b>11€</b>
<b>DIPLOMATICO</b>	<b>12€</b>
<b>SANTA TERESSA</b>	<b>14,50€</b>
<b>ZACAPA 1996</b>	<b>18€</b>
<b>ÉMINENTE RESERVA</b>	<b>13,50€</b>
<b>CALVADOS SASSY</b>	<b>9€</b>

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

À BOIRE

# CARTE DES VINS

## LES PÉTILLANTS

**AOC VOUVRAY MÉTHODE TRADITIONNELLE - CUVÉE PREMIUM - 2023** 30€  
*LA CROIX DES VAINQUEURS*

**VDF 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 TROTTEREAU*

### 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 CÔTES DE PROVENCE - 2025** 39€  
*BY OTT*

**CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE GRAND CRU CLASSÉ - 2025** 36€  
*AOC SYMPHONIE ROSÉ*

**AOC CÔTES DE PROVENCE - 2025** 44€  
*LES COMMANDEURS BY PEYRASSOL*

**CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE GRAND CRU CLASSÉ - 2025** 48€  
*AOP FANTASTIQUE*



LA BELLE VUE - ROOFTOP

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

## 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 GUILLOTIERE</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 CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - 2019</b> <i>CHÂTEAU DE LAUSSAC, CUVÉE SACHA</i>	<b>54€</b>
<b>AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2021</b> <i>CHÂTEAU ROL VALENTIN</i>	<b>67€</b>
<b>AOC MARGAUX - 2021</b> <i>CHÂTEAU PETIT SERIN</i>	<b>67€</b>
<b>AOP MONTAGNE-SAINT-ÉMILION - 2022</b> <i>CHÂTEAU MOLY, TERRE ROUGE</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



	12,5CL	75CL
JOSEPH PERRIER "ROYALE BRUT"	<b>12€</b>	<b>70€</b>
LOUIS ROEDERER COLLECTION CHAMPAGNE		<b>85€</b>
JOSEPH PERRIER BLANC DE BLANC		<b>90€</b>
PERRIER JOUËT BRUT		<b>90€</b>
RUINART BRUT		<b>95€</b>
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC		<b>115€</b>
RUINART BLANC DE BLANC		<b>180€</b>
CRISTAL ROEDERER		<b>400€</b>

LA BELLE VUE - ROOFTOP

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

# LES GRANDS CRUS

Notre cave de grands crus français  
soigneusement sélectionnés

## NOS BLANCS

### BORDEAUX

**1er Cru Classé Supérieur** 465 €  
Château d'Yquem, 2017

### JURA

**Côtes du Jura** 240 €  
Jacques Tissot, 1996 62 cl

### ALSACE

**Cuvée Frédéric Emile** 155 €  
Maison Trimbach, 2018 75 cl

### BOURGOGNE

**Meursault Les Charmes Dessus** 180 €  
Domaine Antonin Guyon, 2020 75 cl



## NOS ROUGES

### BORDEAUX

**Pauillac** 139 €  
Château de Pedesclaux, 2015 75 cl

**Pauillac** 175 €  
Château Lynch-Bages, 2021 75 cl

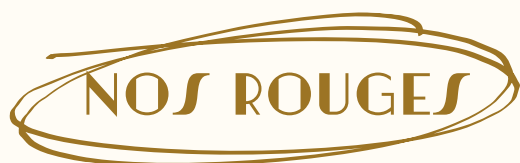
**Pauillac** 670 €  
Château Mouton Rothschild, 2021 75 cl

**Pauillac** 726 €  
Château Mouton Rothschild, 2020 75 cl

**Pavillon Rouge** 475 €  
Château Margaux, 1995 75 cl

LA BELLE VUE - ROOFTOP

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



## BORDEAUX

<b>Margaux</b> Château Giscours, 2009	269 € 75 cl
<b>Pessac-Léognan</b> Le Clarence - Château Haut-Brion, 2021	612 € 75 cl
<b>Le Clarence</b> Château Haut-Brion, 2021	212 € 75 cl
<b>Saint-Émilion</b> Château Angélys, 2022	527 € 75 cl
<b>Saint-Émilion</b> Château Pavie, 2020	460 € 75 cl



## RHÔNE

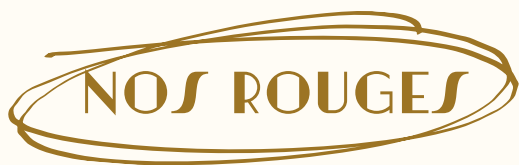
<b>Côte Rôtie "Les Essartailles"</b> Les vins de vienne, 2022	120 € 75 cl
<b>Châteauneuf du pape</b> Domaine des Sénéchaux, 2021	100 € 75 cl
<b>Châteauneuf du pape</b> Domaine de la Janasse, 2015	130 € 75 cl
<b>Châteauneuf du pape</b> "Les Otéliées" Domaine de la Janasse, 2022	96 € 75 cl
<b>Côte Rôtie "Prélude"</b> Domaine Lafoy, 2022	98 € 75 cl
<b>Châteauneuf du pape</b> Château de Mont-Redon, 2019	110 € 75 cl
<b>Châteauneuf du pape - Grande réserve</b> Mas Saint Louis, 2016	270 € 75 cl
<b>Côte-Rôtie Champin - Le Seigneur</b> Jean Michel Gerin, 2022	110 € 75 cl
<b>Hermitage</b> Yann Chave, 2013	318 € 75 cl

## LANGUEDOC

<b>Madiran</b> Château Bouscassé, 1993	115 € 75 cl
<b>Madiran XL</b> Château Montus, 1998	165 € 75 cl
<b>Madiran VV</b> Château Bouscassé, 2017	87 € 75 cl
<b>Madiran VV</b> Château Bouscassé, 2017	87 € 75 cl
<b>IGP de l'Hérault</b> Mas de Daumas Gassac, 2006	155 € 75 cl

LA BELLE VUE - ROOFTOP

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



## BOURGOGNE

<b>Chorey Les Beaune "Les Beaumonts"</b> Bernard Dubois , 1996	94 € 75 cl	
<b>Beaune 1er Cru Clos des Avaux</b> Domaine Saint Marc , 2018	146 € 75 cl	<b>Nuits Saint Georges Les Damodes</b> 200 € Remoissenet Père et Fils, 2018 75 cl
<b>Beaune 1er Cru Clos des Aigrots</b> Vincent Girardin , 2021	105 € 75 cl	<b>Clos de la Marche "Mercurey"</b> 89 € Domaine Louis-Max, 1994 75 cl
<b>Chambolle Musigny</b> Château Philippe Le Hardi, 2021	160 € 75 cl	<b>Chambolle Musigny Les Chabiots 1er Cru</b> 445 € Domaine Hubert Lignier, 2019 75 cl
<b>Pommard 1er Cru Les Epenots</b> Vincent Girardin, 2022	210 € 75 cl	<b>Echezeaux Grand Cru</b> 642 € Domaine Capitain Gagnerot, 2007 75 cl
<b>Pommard "Les Vignots"</b> Domaine Chantal Lescure, 2022	135 € 75 cl	<b>Grands Echezeaux</b> 4 800 € Domaine Romanée-Conti, 1996 75 cl
<b>Pommard "Les Vignots"</b> Domaine Denis Carré, 2012	184 € 75 cl	<b>Chassagne Montrachet VV</b> 114 € Domaine Vincent Girardin, 2023 75 cl
<b>Pommard 1er Cru</b> Château de Saint Romain, 2006	294 € 75 cl	
<b>Corton Renardes Grand Cru</b> Domaine Capitain Gagnerot , 2006	490 € 75 cl	
<b>Corton Charlemagne Grand Cru</b> Rapet Père et Fils , 2018	330 € 75 cl	
<b>Gevrey Chambertin "La Justice"</b> Antonin Guyon , 2022	145 € 75 cl	
<b>Chambertin 1er Cru</b> Clos Prieur Pierre Laforest , 2005	270 € 75 cl	
<b>Aloxe-Corton Jules</b> Comte Senard , 2022	128 € 75 cl	
<b>Vosne-Romanée</b> Les Hauts Muids Pierre Laforest , 2007	188 € 75 cl	



LA BELLE VUE - ROOFTOP

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