



SERIOSITES



VINS

Bouteille
75cl

VINS PETILLANTS

AOP Champagne Harmonie brut, domaine Hénin-Delouvin.....	76
AOP Champagne Jacquesson :	
Cuvée 744.....	115
Cuvée 745.....	124
Cuvée 746.....	128
Aviz Champ Caïn 2013.....	245

BLANCS

Alsace

AOC Alsace Riesling, domaine frères Engel, 2022.....	31
--	----

Bourgogne

AOC Mâcon « Scellés », Marcel Couturier, 2023.....	43
AOC Chablis villages domaine Gueguen, 2023.....	53
AOC Hautes Côtes de Beaune, domaine Montchovet, 2023.....	54
AOC Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru les Caillerets, domaine Fontaine-Gagnard, 2020.....	153

Jura

AOC Côte du Jura, non ouillé, domaine Michel Thibaut.....	54
---	----

Vallée de la Loire

AOC Anjou « l'Âme de fond », domaine du Fief noir, 2021.....	54
AOC Menetou-Salon « Vigne de ratier », domaine Pellé, 2023.....	56

Rhône

IGP Isère, Les Galets de mon cœur, Fleurs de Galet, 2023.....	31
IGP Urfé Pinot gris « Hors piste », domaine des Pothiers, 2023.....	45
IGP Vaucluse Aliot, Chêne bleu, 2021.....	69
AOC Condrieu, Stéphane Otheguy , 2019.....	96

Bouteille
75cl

Sud-Ouest

AOC Pacherenc du Vic-Bilh (sec), domaine Equinoxe, domaine Maouries,, 2021.....	28
IGP Landes Les Pieds dans le sable, domaine de la Pointe, 2023.....	39

ROUGES

Bourgogne

AOC Mercurey « le Saut Muchiau », domaine de la Monette, 2022.....	61
AOC Côtes de nuit villages « La Croix Violette », Domaine Pernot, 2023.....	69
AOC Givry 1 ^{er} cru « Clos Charle », domaine Mouton, 2021.....	96
AOC Saint-Romain « en Chevrot », domaine Giboulot, 2022.....	118
AOC Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru Morgeot, domaine Fontaine-Gagnard, 2020.....	152
AOC Gevrey Chambertin « mes cinq terroirs », domaine Denis Mortet, 2019.....	172

Beaujolais

AOC Côte de Brouilly, domaine Perrusset, 2023.....	34
--	----

Rhône

AOC Vacqueyras « Sol Terrae », domaine Solence, 2022.....	41
AOC Saint-Joseph « les Mourrays », domaine Badel, 2022.....	64
AOC Châteauneuf du Pape, domaine de la Biscarelle, 2021.....	78
AOC Cornas, domaine Philippe Michelas, 2020.....	98
AOC Côte rôtie, « Plessy », domaine Julien Barge 2016.....	118
AOC Hermitage « Maison bleue », domaine Paul Jaboulet aîné,, 2017.....	169

Vallée de la Loire

AOC Terrasses du Larzac « Indigènes », Mas des Agrunelles, 202.....	39
AOC Anjou « Rêveur », domaine du Fief noir, 2021.....	54

Languedoc

AOC Faugères « Coing'cidence », domaine du Mas Nicolas, 2022.....	52
---	----

BIERES – Brasserie Mosaïque

	Verre 12,5cl	Bouteille 75cl
Into the wild :	5	22
All that I can see, it's just a yellow lemon tree :	7	26
Down the river	7	26
Country roads take me home (cuvée carignan)	7	26

SAKES

	Verre 10cl	Bouteille 72cl
Dan Junmai (junmai), région Yamanashi	11	74
Kameizumi (junmai daiginjo), région Kochi	12	82
Shuho +20 (ginjo), région Yamagata	10	70
Hanatomoe Mizumoto (nature), region Nara	12	81
Hanahato Nigori (trouble), region Hiroshima	9	60

SPIRITUEUX

	Verre 4cl
Ardnamurchan single malt	10
Arran quarter cask	12
Tomintoul first fill Amerone wine cask finish 2016	12
Torabhaig single malt	13
Gin corse San Roccu à la clementin, myrthe et népita	10
Gin tourbé Titans	10
Rum Madeira 3 ans	9
Bas Armagnac Résistance	11
Cognac Polignac VSOP bio	12
Poire Williams Etter	12
Framboise Etter	12
Liqueur d'Osmathe	9

LEGERETES

EAU MICROFILTREE

Eau plate : incluse dans le menu

Eau gazeuse à volonté, prix par table 4€

SIROPS BACANHA à l'eau

Pumpkin spice / Lime / Pistache / Jasmin / Verveine / Menthe / Cassis 4€

JUS DE FRUIT & NECTARS 25cl

Juste le fruit : Jus de pomme / nectar pêche blanche / nectar fraise 5€

SODAS 33cl

Symples : Energisante bio – infusion pétillante (thym, romarin, menthe poivrée). 5€

Limonaderie des lumières : Limonade bio 4,5€

Cola des Gônes bio 5€

Archipel : Kombucha infusé aux feuilles de figuier bio 6,5€

THES & assimilés

Tasse préparée au Gaiwan, plusieurs infusions possibles à la demande 6€

Xihu Longjing – thé chinois, goût ample de végétal et légèrement herbacé

Kikuchi Karigane – thé vert japonais aux notes légèrement iodées

Pu'er au Pandan – thé noir compressé, aux vertus digestives

Yunnan impérial – thé noir aux notes légèrement miellées

Infusion verveine – thym – citronnelle

CAFES pures origines

Régulièrement, un torréfacteur est mis à l'honneur

Espresso du moment 4€

Extraction douce du moment 25cl pour deux, réalisée sur table 12€