

Apéritifs & Alcools

	cl	€
Pur Malt de la Seine (Normand)	4	9€
Bellevoys Finition Sauterne	4	9€
Whisky Pointe blanche Bio, Organic	4	9€
Whisky Pointe blanche Bio, Organic tourbé	4	9€
Vermouthe Français Blanc ou Rouge	6	6€
Pommeau	6	5€
Havana Club 3 ans	4	7€
Vodka de la Seine (Normand)	4	8€
Pastis de la Seine (Normand)	4	7€
Gin Résidence	4	8€
Ricard	2	5€
Suze	4	5€
Campari	4	5€
Muscat Rivesaltes	8	5€
Porto Rouge	8	5€
Banyuls Gd Cru 2008 Dom. Baillaury	8	7€
Kir	12	7€
Kir Normand (cidre)	12	6€
Kir Royal*	12	12€
Coupe de champagne Mailly	10	12€
Coupe de champagne Rosé Mailly	10	13€

*cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche

Bières & Cidres

	cl	€
Blonde (Pression)	25	4€
Blonde (Pression)	50	7€
1664 (Bouteille)	25	4€
Barbar (Belge)	33	6€
Bière locale Normande	25	7€
Blanche, Blonde IPA, Ambrée, Fruits rouges		
Panaché	25	4€
Cidre du père Tranquille (verre)	12	5€
Cidre du père Tranquille	75	12€

Digestifs & Liqueurs

	cl	€
Calvados Rollon Hors d'Age	4	10€
Armagnac Château Laubade XO	4	13€
Cognac Planat Bio VSOP	4	11€
Liqueur naturel Ernest de menthe	4	6€
Eau de Vie	4	8€

Mirabelle, Framboise, Poire Williams

Cocktails

	cl	€
Cocktail du Moulin	20	12€
Mojito	20	11€
Spritz	20	10€
Americano	12	10€
Cocktail du moment	20	11€
Jack rose	20	12€
Gin Tonic	20	12€

Cocktails sans alcool

	cl	€
Virgin Mojito	20	10€
Cheyenne Agrum'	18	10€
Cocktail du moment	18	9€

Boissons Fraîches

	cl	€
Jus de fruits Bio "Jus de Rêve" Pamplemousse, Tomate, Orange, Raisin, ACE, Abricot, Pomme	25	6€
Coca Cola, Coca Zéro	33	4,5€
Orangina, Limonade	25	4,5€
Schweppes Tonic/Agrum'	25	4,5€
Fuze Tea Pêche	25	4€
Perrier	33	4€
Demi Evian	50	4€
Evian	100	6€
Demi San Pellegrino	50	4€
San Pellegrino	100	6€
Châteldon	75	7€
Sirop à l'eau*	25	3€
Supplément sirop *menthe, citron, cerise, grenadine, fraise, violette, pêche	2	0,5€
Thé glacé maison	-	5€
Café frappé	-	4,5€
Café latté glacé	-	4,5€

Boissons Chaudes

	€
Café Ristretto	2,5€
Expresso, Expresso Déca	3€
Noisette	3,2€
Café long, Déca long	3,5€
Café crème	4€
Cappucino	5€
Chocolat chaud	5€
Thé & Infusion (au choix)	3,9€
Café frappé	4,5€

Champagne et Crémant



	75cl	37,5cl
Mailly Grand Cru Brut Réserve	75€	40€
<i>Notes fruitées, amples et profondes. Parfums de pain légèrement toasté et beurre frais</i>		
Philipponnat Royale Brut Réserve	80€	
<i>Premier nez de fleur de vigne et tilleul. Bouche fruits rouges et charpentée. Finale note de biscuit</i>		
♥ Mailly Grand Cru Délice	85€	
<i>Bulles généreuses aux arômes d'agrumes confits, brioche tiède, caramel et poire bien mûre</i>		
Mailly Grand Cru Brut Rosé	95€	
<i>Senteurs de kirsch se mêlant aux agrumes illuminées par de subtiles notes florales</i>		
Mailly Intemporel Grand Cru 2012	180€	
<i>Notes florales s'associant aux fruits blancs et zestes d'agrumes. Finale saline et crayeuse</i>		
Mailly Grand Cru Extra Brut Millésimé 2014	100€	
<i>Pinot Noir à la maturité tourbée. Notes torréfiées et fruits à coques, univers boisé et épicé</i>		
Mailly Exception Blanche - Blanc de blanc	125€	
<i>Arômes d'agrumes, pêche blanche et tilleul. Rondeur et minéralité aux notes d'amandes et bergamote</i>		
Mailly Grand Cru Les Echansons	220€	
<i>Notes de viennoiserie et fruits mûrs, caractère de zestes confits. Bouche soyeuse, finale minérale</i>		
Louis Roederer Collection 244	105€	
<i>Notes de fruits blancs, agrumes et acacia, touche de noisette grillée. Finale saline, précision et finesse</i>		
Crémant de Bourgogne - Blanc de blanc - Domaine de Saint Chargny cuvée n°56	60€	
<i>Minérales avec des notes de fruits exotique</i>		

Vin Rosé



	75cl	37,5cl
BANDOL AOC Château de Font Vive	40€	
<i>Fruit jaune allant sur la pêche</i>		
TAVEL AOC Trésor des Sables	36€	
<i>Somptueux arômes de friandises terminant sur le pamplemousse</i>		
♥ BANDOL AOC Domaine OTT Château Romassan	60€	
<i>Parfums d'agrumes et fleurs blanches. Attaque vive, notes de pamplemousse et fruits charnus</i>		
TOURAIN AOC Domaine de la Rochette Famille le Clair - Pineau d'Aunis	39€	
<i>Fruité et vif</i>		
CÔTE DE PROVENCE AOP Domaine Grandpré	35€	20€
<i>Rosé clair aux notes de fruits, léger</i>		

Nos grands crus



	75cl
HAUT MEDOC AOC Château la Lagune	96€
SAINT ESTEPHE AOC Ormes de Pez	100€
SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE AOC Château Croix Cardinale	105€

Vin au Verre *



	12cl
TAVEL AOC Trésor des sables (Rosé)	7€
VIOGNIER IGP Les Jamelles (Blanc)	7€
CÔTEAUX DU LAYON AOC (Blanc moelleux)	7€
GRAVES AOC Château de la Gravelière (Rouge)	9€
Vin du mois – Sélection du Sommelier	9€

➔ Consultez notre carte de Grands Crus au verre, sélectionnés par D-Vine

*Peut contenir des sulfites.

Vin Blanc



75cl 37,5cl

Bordeaux & Sud Ouest

SAUTERNES AOC Château Lange Reglat (moelleux)
Fruits confits au nez et en bouche, notamment de coing

50€

PESSAC LEOGNAN AOC Château Lafont Menaut
Légèrement beurré, riche en arômes de noisette et fleurs de genêt

50€

♥ CÔTE DE GASCOGNE IGP L'Orée de la Chênaie
Des arômes de fruits jaunes apportant une certaine douceur

40€

Bourgogne

MEURSAULT CHARMES AOC 1er cru Joseph Drouhin
Arômes de tilleul, pomme et abricot

150€

CHABLIS AOC Grand Régnard
Minéralité assurée allant sur la pomme verte

50€

30€

POUILLY FUISSÉ AOC Louis Jadot
Amande, noisette, beurré sur la fin

60€

35€

♥ BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot
Vin souple et fruité porté sur les fleurs

55€

♥ BOURGOGNE ALIGOTE AOP Jean Loron
Fraîcheur et gourmandise, une valeur sûre

40€

Rhône

CROZE HERMITAGES AOC Jean-Luc Colombo
Agrumes et fleurs blanches aux notes beurrées

45€

VIOGNIER Les Jamelles Pays d'Oc
Vin gourmand sur la mangue, Légèrement beurré sur la fin

40€

SAINT PERAY AOC Domaine Durand
Légère touche d'abricot et acacia

55€

4B CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Clos du Roi Château Gigognan
Fruits blancs et touche de miel d'acacia

110€

Loire

POUILLY FUMÉ AOC Domaine de Ladoucette
Une référence. Élégant, droit et minéral

50€

30€

SANCERRE BLANC AOC Les Comtesses Paul Thomas
Fruité et cristallin, arômes de genêt. Bouche aux notes d'agrumes et groseilles à maquereau

50€

30€

QUINCY AOC Domaine des Bruniers
Minéralité et présence d'agrumes, mariage parfait avec les produits de la mer

40€

♥ CÔTEAUX DU LAYON AOC Domaine des Bohues (moelleux)
Notes de fruits secs et de miel. Un moelleux gourmand

35€

REUILLY AOC Dyckerhoff
Vin aux notes de fleurs coupées et foin, belle minéralité

45€

Alsace

4B RIESLING AOC Réserve Fernand Engel
Vin vif et fruité

38€

4B GEWURZTRAMINER AOC Vendanges tardives Fernand Engel
Liquoreux aux arômes puissants de miel

65€

4B PINOT GRIS AOC Vendanges tardives Fernand Engel
Miel et coing en gelée

70€

Vin Rouge



75cl 37,5cl

Bordeaux

- ♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière parcelle n°1877 50€
Un nez, une bouche en longueur avec des notes de mûres
- MOULIS EN MEDOC AOC Château Guitignan 67€
Noisette torréfiée présente soutenue par du fruit rouge
- LUSSAC ST EMILION AOC Château Taureau 42€ 25€
Un vin puissant et rond
- ♥ MEDOC AOC Château Haut Barrail Cyril Gillet 50€
Note de sous-bois avec humus et cassis
- CÔTES DE BOURG Château Brulsecaille 42€ 25€
Tonique tout en étant souple et corsé. Belle complexité allant sur la groseille

Beaujolais & Bourgogne

- BROUILLY AOC Sous les Balloquets Louis Jadot 45€ 35€
De la fraise et de la framboise, tout en finesse
- ♥ MOULIN A VENT AOC Château des Jacques Louis Jadot 60€
Riche et puissant. Élégance du fruit, souplesse des tanins et fraîcheur
- GAMAY NOIR AOP Rift 69 Jean Loron (sans sulfite) 40€
Arômes de cerise et myrtille
- PINOT NOIR AOC Jean Loron 48€
Le cépage roi de la bourgogne aux notes de fruits rouges
- BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot 60€
Notes d'épices et de fruits rouges. Un vin tout en gourmandise
- MERCUREY AOC Domaine Faivelay Vieille Vigne 65€ 35€
Note légèrement poivrée allant sur la prune et la grôte
- BEAUNE AOC Grève 1er Cru Joseph Drouhin 120€
Notes de cassis et touches finement épicées. Tanins fins, délicat arôme boisé en finale

Rhône

- SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes 65€
Cassis assez marqué allant sur la violette
- CROZE HERMITAGE AOC Domaine les quatre vents 50€
Fruits des bois, myrtilles et mûres

Loire

- SANCERRE AOC Paul Thomas 48€ 26€
Senteurs de cassis et en bouche un bouquet de fruit rouge. Equilibre entre tanin et rondeur
- TOURAINES CHENONCEAUX AOC Domaine de la Rochette 36€
Fouillage au pied pour ce vin original. Du raisin en bouche à croquer
- SAUMUR CHAMPIGNY AOP Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes 40€
Des vignes de 15 ans minimum. Arôme de champignon allant sur le cuir

- ♥ MENETOU SALON AOC Domaine de Loye 40€
Fruité au nez et en bouche, notes de myrtille et cerise. Tanins très légers et discrets

Alsace

- AB PINOT NOIR AOC Tradition Fernand Engel 60€
Robe claire, vin léger et fruité

Sud Ouest

- CÔTE DU ROUSSILLON AOP Pur sang Château de Corneilla 36€
Retrouvez une terre de soleil et garrigue
- CÔTE DU ROUSSILLON AOP La Canaille Jonquères d'Oriola 36€
Du cuir, de la prune: un vin présent en bouche

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.