

Bulles and Co

Les Crémants de Bourgogne

Crémant Blanc de blanc (2019) *Lyonel Leconte*

75 cl

35

Crémant Rosé (2019) *Lyonel Leconte*

35

Les Champagnes

H. Blin - Brut

75 cl

150 cl

55

Deutz - Brut

60

130

R. Pouillon - Extra brut 1^{er} Cru Les Terres Froides

75

160

Philipponnat - Rosé

85

Laurent Perrier millésimé 2008

95

Comtes de Champagne Taittinger 2011

185

Blanc de blancs, Grand Cru

Les cocktails

Apéritif maison (Lillet rosé - Tonic agrumes - Citron vert - Grenadine)

12 cl

7,5

Americano

8 cl

7,5

Cuba Libre

20 cl

7,5

Hugo Spritz (Saint-Germain - Eau gazeuse - Vin pétillant)

20 cl

10

Mojito original

20 cl

8,5

Mojito passion

20 cl

9

Mojito fruits rouges

20 cl

9

Mojito du milliardaire

20 cl

10

Gin Tonic au Fever Tree :

20 cl

– **Tanqueray**

8,5

– **Diplôme Original 1945 by Dijon** (Pamplemousse - noix - épices exotiques)

9,5

– **Ornabrak** (Épices - Agrumes)

10

– **Brockmans** (Pamplemousse - Myrtille)

10

– **Beefeater London Garden Herbal and Fresh**

11

Les classiques

Kir	12 cl	4
Communard	12 cl	4
Crémant Blanc de blanc Lyonel Leconte	10 cl	6
Crémant Rosé Lyonel Leconte	10 cl	6
Champagne Deutz Brut	10 cl	9,5
Champagne R. Pouillon Extra brut 1 ^{er} Cru Les Terres froides	10 cl	12
Champagne rosé Philipponnat	10 cl	12
Kir royal	12 cl	10
Pastis	2 cl	3
Ricard	2 cl	3
Martini rosso, blanco, rosato	7 cl	5
Suze, Campari	4 cl	5
Porto rouge - Porto blanc	6 cl	5

Les bières

	25 cl	50 cl
Poretti	3,7	7
Columba pietra blanche	4,2	8
Sélection de saison	4,5	8,5
Picon	4	7,5
Panaché	4	7,5
Monaco	4	7,5
		33 cl
Grimbergen rouge		4,5
Desperados		5

Les whiskies

	2 cl	4 cl
Jameson	4	7
Jack Daniel's	4	7
Cardhu	5	8
Nikka Taketsuru (Japon)	5	10

Les autres alcools

	4 cl
Pyla vodka française	7,5
Bacardi Supérieur	7,5
Sloe gin mélange subtil de gin et de prunelle	7,5
A.E. Navy Rum Reserva 1863 (République Dominicaine)	11
Rhum Bumbu The original (arôme caramel)	10
Rhum Bumbu cream (crème de rhum)	11
Rhum Bumbu XO (arôme cacao)	12
Gin	
– Tanqueray	7
– Diplôme Original 1945 by Dijon (Pamplemousse - noix - épices exotiques)	8
– Ornabrak (Épices - Agrumes)	9
– Brockmans (Pamplemousse - Myrtille)	9
– Beefeater London Garden Herbal and Fresh	9

Suppléments

Red Bull	25 cl	2
Fever Tree Tonic	20 cl	2,5

Eaux et sodas

Sirop à l'eau	25 cl	2,5
Diabolo	25 cl	3
Limonade artisanale Elixia	33 cl	3,5
Nature – Fraise – Mirabelle		
Fine thé glacé français	33 cl	3,7
Orangina	25 cl	3,7
Schweppes – Schweppes agrumes	25 cl	3,7
Perrier	33 cl	3,7
Coca-cola – Coca-cola zéro	33 cl	3,7
San Benedetto eau plate	75 cl	5
San Benedetto eau gazeuse	75 cl	5

Les sirops

Supplément sirop		0,25
Cerise – Citron – Fraise – Grenadine – Menthe Orgeat – Pamplemousse – Pêche – Citron amer		
Supplément rondelle		0,3

Jus de fruits *Emile Vergeois*

	25 cl	
Abricot		4,7
Ananas		4,7
Fraise		4,7
Orange		4,7
Pomme		4,7
Tomate		4,7

Domaines

Collotte - Aegerter - *Mia* - Faiveley - Berthelemot
Arnoux Père et Fils - Maillard - Gros Frère et Sœur - **Changarnier**
Bouthenet-Clerc - *Chevalier* - *Bart* - **Dominique Laurent**
Des Beaumont - *La Pousse d'Or* - *Amiot-Servelle*
Pierre Amiot - **Bertagna** - *Clos des Lambrays*
Dominique Daguet - *De Vernus* - Lyonel Leconte
Dampt frères - *Louis Latour* - Laurent Cognard
Vincent Girardin - Maratray-Dubreuil - *André Goichot*
Morey Coffinet - René Lequin-Collin - *Ballot-Millot*
Jean-Claude Ramonet - *Charlopin* - *Château Léopoldine*
Nicole Lamarche - *Cachat-Ocquidant* - René Bouvier
Henri et Gilles Buisson - *Charles Audouin*
Lignier Michelot - Vincent Girardin - Ogier
Dujac Fils et Père - *Drouhin Laroze* - Michel Magnien
Philippe Livera - Laurent Roumier
Thibault Liger-Behair - Jean Grivot
Denis Mortet - *Danjean-Berthoux*
Jeannin-Naltet - Jean-Jacques Girard
Dominique Laurent - *Château les Crostes*
Château de la Maltroie - Richard Seguin
Tollot-Beaut - *David Duband*
René Leclerc - **Marchand Grillot**
Vieux Télégraphe - Mongeard-Mugneret
Hudélot-Noëllat - *Catherine et Pierre Breton*
Stéphane Montez - Julien Pilon
Maison Roche de Bellène
Racine Divine

Vins blancs

Bte 75 cl

Moelleux « Sans dessus-dessous »	23
Bourgogne Aligoté « Cuvée S » <i>Lyonel Leconte</i>	25
Saint-Véran <i>Maison Roche de Bellène</i>	28
Chablis « Vieilles Vignes » <i>Dampt Frères</i>	33
Marsannay <i>Domaine Collotte</i>	38
Pouilly-Vinzelles « En Paradis » <i>Louis Latour</i>	38
Montagny 1^{er} cru « Les Bassets » <i>Laurent Cognard</i>	42
Rully « Les Plantenays » (2019) <i>Domaine Mia</i>	45
Mercurey « Clos Rochette » <i>Domaine Faiveley</i>	48
Saint-Romain « Vieilles Vignes » (2016) <i>Vincent Girardin</i>	50
Ladoix 1^{er} cru Les Gréchons <i>Maratray-Dubreuil</i>	60
Pernand-Vergelesses 1^{er} cru « Sous Frétille » (2016-2020) <i>André Goichot</i>	65
Saint-Aubin 1^{er} cru Les Frionnes (2018) <i>Morey Coffinet</i>	70
Chassagne-Montrachet 1^{er} cru « Les Vergets » (2019) <i>René Lequin-Colin</i>	70
Meursault « Les Criots » (2019) <i>Ballot-Millot</i>	85
Puligny-Montrachet 1^{er} cru « Foliatières » (2018) <i>Domaine Berthelemot</i>	95
Saint-Aubin 1^{er} cru (2018) « Les Murgers des Dents de Chien » <i>Jean-Claude Ramonet</i>	140
Corton-Charlemagne Grand cru (2018) <i>Charlopin</i>	150

Vins rosés

Bte 75 cl

150 cl

Côte de Provence

Château les Crostes Cuvée Château	27	
Peyrassol Cuvée des Commandeurs	27	58
Château Minuty Cuvée Prestige	37	

Bourgogne

Marsannay <i>Domaine Collotte</i>	28
--	----

Vins rouges Bourgogne

Bte 75 cl

Pinot noir (2018) Château Léopoldine	29
Passe-Tout-Grain (2019) Nicole Lamarche	32
Hautes-Côtes de Nuits « Dames Huguettes » Domaine Aegerter	37
Marsannay « Les grasses-têtes » (2018) Domaine Collotte	38
Chorey-lès-Beaune Domaine Arnoux Père et Fils	42
Hautes-Côtes de Nuits (2019) Nicole Lamarche	45
Marsannay « Les Échezots » (2017) Domaine Bart	45
Beaune (2016) Domaine Maillard	48
Ladoix « Vieilles Vignes » (2018) Cachat-Ocquidant	48
Mercurey La Framboisière Domaine Faiveley	50
Fixin Crais de Chêne René Bouvier	50
Saint-Romain (2019) Henri et Gilles Buisson	55
Pinot noir (2019) Domaine Gros Frère et Sœur	55
Marsannay « Les Longeroies » (2017) Charles Audouin	55
Aloxe-Corton Maratray-Dubreuil	60
Morey-Saint-Denis « Vieilles Vignes » Lignier Michelot	60
Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » (2017) Vincent Girardin	70
Morey-Saint-Denis (2017) Dujac Fils et Père	75
Gevrey-Chambertin « Dix Climats » (2018) Drouhin Laroze	75
Morey-Saint-Denis « Très Girard » (2018) Michel Magnien	80
Chambolle-Musigny (2017) Dujac Fils et Père	85
Gevrey-Chambertin « En Champs » (2018) Philippe Livera	90
Chambolle-Musigny (2018) Laurent Roumier	90
Nuits-Saint-Georges #4 (2018) Domaine Aegerter	95
Vosne-Romanée (2017) François Lamarche	95
Pernand-Vergelesses (2019) Jean-Claude Ramonet	105
Nuits-Saint-Georges « Belle Croix » (2018) Thibault Liger-Belair	120
Nuits-Saint-Georges « Les Charmois » (2017) Jean Grivot	130
Vosne-Romanée (2017) Jean Grivot	135
Gevrey-Chambertin « Mes 5 terroirs » (2017) Denis Mortet	140
Vosne-Romanée (2018) Domaine Gros Frère et Sœur	145

Vins rouges Bourgogne

Bte 75 cl

1^{ers} Crus

Givry (2019) Danjean Berthoux	39
Maranges « La fussière » (2019) Domaine Bouthenet-Clerc	42
Monthelie « Les Clous » (2017) Domaine Changarnier	48
Mercurey « Clos des Grands Voyens » Monopole (2019) Jeannin-Naltet	55
Santenay Beaugard (2016) Vincent Girardin	60
Ladoix « Les Corvées » (2018) Domaine Chevalier	65
Aloxe Corton « les lolières » (2018) Domaine Maillard	70
Beaune Clos des Mouches (2018) Domaine Berthelemot	75
Savigny-lès-Beaune « Serpentièrre » (2018) Jean-Jacques Girard	80
Fixin « Les Hervelets » (2014) Domaine Bart	85
Pommard « La Refène » (2017) Dominique Laurent	85
Chassagne-Montrachet « Clos de la Boudriotte » (2019) Château de la Maltroye	90
Gevrey-Chambertin Craipillot (2019) Richard Seguin	95
Savigny-lès-Beaune « Les Lavières » (2014) Tollot-Beaut	105
Nuits-Saint-Georges Aux Thorey (2017) David Duband	115
Gevrey-Chambertin Champeaux (2013) René Leclerc	120
Morey-Saint-Denis Les Millandes (2016-2017) Domaine des Beaumont	125
Beaune Clos du Roi (2017) Tollot-Beaut	130
Gevrey-Chambertin « Petite Chapelle » (2017) Marchand Grillot	135
Volnay « Clos des 60 ouvrées » (2013) Domaine La Pousse d'Or	140
Chambolle-Musigny « Les Charmes » (2017-2018) Domaine Amiot-Servelle	145
Vougeot « Les Petits Vougeots » (2018) Mongeard-Mugneret	150
Vosne-Romanée « Les Suchots » (2018) Hudelot-Noëllat	175

Vins rouges Bourgogne

Grands Crus

Bte 75 cl

Corton Renardes (2016) <i>Domaine Maillard</i>	90
Corton-Vergennes « Clos des Vergennes » (2018) <i>Cachat-Ocquidant</i>	95
Château Corton Grancey (2011) <i>Louis Latour</i>	105
Corton (2018) <i>Morey Coffinet</i>	115
Corton « Le Rognet » (2013) <i>Domaine Chevalier</i>	120
Corton (2017) <i>Tollot-Beaut</i>	135
Charme Chambertin (2017) <i>Domaine Pierre Amiot</i>	140
Clos Saint-Denis (2017) <i>Domaine Bertagna</i>	145
Clos de Vougeot (2014) <i>René Bouvier</i>	150
Clos de Vougeot (2017) <i>Drouhin-Laroze</i>	155
Mazoyères-Chambertin (2017) <i>Domaine des Beaumont</i>	165
Échezeaux (2017) <i>Mongeard-Mugneret</i>	175
Chambertin « Clos de Bèze » (2017) <i>Drouhin Laroze</i>	185
Bonnes Mares (2014) <i>Domaine Bart</i>	195
Clos de la Roche (2017) <i>David Duband</i>	205
Clos des Lambrays (2017) <i>Domaine des Lambrays</i>	295
Grands Échezeaux (2016) <i>Nicole Lamarche</i>	370

Vins des autres régions

Bte 75 cl

Val de Loire

Chinon Cuvée tradition (2020) Domaine Daguet	25
Bourgueil « Clos Sénéchal » (2018) Catherine et Pierre Breton	36

Beaujolais

Moulin à vent (2019) Racine Divine	25
Chiroubles (2019) Domaine de Vernus	30
Morgon Grands Cras (2020) Domaine de Vernus	45

Vallée du Rhône

La Syrah à papa (2018) Stéphane Montez	30
Saint-Joseph « Baligant » (2019) D. Ogier	35
Châteauneuf du Pape « Télégramme » (2019) Domaine du Vieux Télégraphe	60
Cornas « l'élégance du caillou » (2017) Julien Pilon	70
Côte-Rôtie « Fortis » (2019) Stéphane Montez	80

Provence

Peyrassol Cuvée des Commandeurs (fruits rouges, épicé, doux)	29
---	----

Vins étrangers

Portugal

Flor de Crasto Douro (fruité, équilibré et frais)	20
--	----

Argentine

Malbec Finca la linda (parfumé et riche)	23
---	----

Californie

Carnivor Zinfandel (2019) (fruits rouges, épicé, doux)	27
---	----

Espagne

Rioja Reserve (2014) (fruits rouges et gourmand)	30
---	----

Italie

Barbera del Monteferrato Superiore DOCG (2019) (réglisse, épicé, belle délicatesse)	35
--	----

Vins au verre et en pichet

Verre 12 cl

Pichet 50 cl

Blancs

Moelleux « Sans dessus-dessous »	4,5	16
Bourgogne Aligoté « Cuvée S » <i>Lyonel Leconte</i>	5	17
Saint-Véran <i>Maison Roche de Bellène</i>	5,5	19
Chablis « Vieilles Vignes » <i>Dampt Frères</i>	6	21
Marsannay <i>Domaine Collotte</i>	6,5	25
Pouilly Vinzelles <i>Louis Latour</i>	6,5	25
Montagny 1^{er} cru « Les Bassets » <i>Laurent Cognard</i>	7	27
Rully « Les Plantenays » (2019) <i>Domaine Mia</i>	8	32

Rouges

Chinon « Cuvée Tradition » (2020) <i>Dominique Daguet</i>	5	17
Moulin à Vent (2019) <i>Racine Divine</i>	5,5	20
Bourgogne Pinot noir (2018) <i>Château Léopoldine</i>	5,5	20
La Syrah à papa (2018) <i>Stéphane Montez</i>	6	23
Chiroubles (2019) <i>Domaine de Vernus</i>	6	23
Peyrassol « Cuvée des Commandeurs »	6	23
Hautes-Côtes de Nuits « Dames Huguettes » <i>D. Aegerter</i>	6,5	25
Givry 1^{er} cru <i>Danjean Berthoux</i>	7	27
Marsannay « Les grasses-têtes » (2018) <i>Domaine Collotte</i>	7	27
Beaune (2016) <i>Domaine Maillard</i>	8	32
Mercurey <i>La Framboisière Domaine Faiveley</i>	8,5	35

Rosés

Château les Crostes « Cuvée Château » <i>Côte de Provence</i>	5,5	18
Peyrassol « Cuvée des Commandeurs » <i>Côte de Provence</i>	5,5	18
Marsannay <i>Domaine Collotte</i>	6	20

Les Boissons chaudes

Espresso – Décaféiné	2
Double espresso – Double déca	3,5
Cappuccino	3,8
Thé – Infusion	3,5
Chocolat chaud	3,5
Irish Coffee	8
Supplément lait ou crème	0,2

Les Digestifs

Get 27 – Get 31	5
Baileys	6
Pommeau de Normandie Bio HEROÛT (liqueur de pomme)	6,5
La Bonne Poire (liqueur de poire)	7
Liqueur d'abricot ROULOT	12
Mirabelle – Armagnac	7
Cognac Hennessy Very Special	8
Cognac Hennessy XO	15
Calvados VSOP 4 ans HEROÛT	9
Rhum Bumbu The original (arôme caramel)	10
A.E. Navy Rum Reserva 1863 (République Dominicaine)	11
Rhum Bumbu cream (crème de rhum)	11
Rhum Bumbu XO (arôme cacao)	12
GABRIEL BOUDIER DIJON	
– Prunelle	7
– Marc de Bourgogne	7
– Sloe gin mélange subtil de gin et de prunelle	7,5
Chartreuse jaune	8
Chartreuse verte	10
Chartreuse MOF	12