

# Bulles and Co

## Les Crémants de Bourgogne

Crémant Blanc de blanc <i>Domaine Aegerter</i>	75 cl	35
Crémant Rosé <i>Lyonel Leconte</i>		35

## Les Champagnes

Grande Vallée Méthode Fabrice Pouillon	75 cl	150 cl	60	120
Deutz - Brut			65	140
Les Terres Froides Extra brut 1 <sup>er</sup> Cru 2018 <i>Fabrice Pouillon</i>			75	160
Philipponnat - Rosé			85	
Laurent Perrier millésimé 2008			95	
Comtes de Champagne Taittinger 2011 Blanc de blancs, Grand Cru			185	

## 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
Mojito original	20 cl	8,5
Mojito passion	20 cl	9
Mojito fruits rouges	20 cl	9
Mojito du milliardaire	20 cl	10
Hugo Spritz (Saint-Germain - Eau gazeuse - Vin pétillant)	20 cl	10
Gin Tonic au Fever Tree :	20 cl	
– Tanqueray		9
– Ornabrak (Épices - Agrumes)		10
– Brockmans (Pamplemousse - Myrtille)		10
– Santa Ana “Asie” (Fleur - Agrume - Épices douces )		10
– Roka Gin “Japonais” (Fleur - Écorce de yuzu - Thé Sencha - Poivre Sansho)		10
– Le Secret de l’Herbier (Gin Bourguignon) :		
Esprit de printemps (Rose - Coquelicot - Bleuet - Hibiscus)		11
L’Original (Genièvre - Cardamone - Coriandre - Baie rose)		11
Esprit d’Été (Menthe poivrée - Saugue - Estragon - Thym citron)		11

# *Les classiques*

Kir	12 cl	5
Communard	12 cl	5
Crémant Blanc de blanc Aegerter	10 cl	7
Crémant Rosé Lyonel Leconte	10 cl	7
Champagne Deutz Brut	10 cl	10
Champagne R. Pouillon Extra brut 1 <sup>er</sup> Cru Les Terres froides	10 cl	12
Kir royal	12 cl	11
Pastis	2 cl	3,5
Ricard	2 cl	3,5
Martini rosso, blanco, rosato	7 cl	5
Suze, Campari	4 cl	5
Porto rouge - Porto blanc	6 cl	5

# *Les bières pression*

	25 cl	50 cl
Carlsberg	3,7	7
La Bête blanche	4,2	8
Sélection du moment	4,5	8,5
Picon	4	7,5
Panaché	4	7,5
Monaco	4	7,5

# *Les bières bouteilles*

	33 cl
Grimbergen rouge	4,5
Desperados	5
Brooklyn Spécial Effect (sans alcool)	6
Brooklyn Defender IPA	6

# Les whiskies

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

# Les autres alcools

	4 cl
<b>FAIR Vodka française (Quinoa et blé bio)</b>	<b>8</b>
<b>BISTRO Vodka française (Fine et élégante)</b>	<b>8</b>
<b>Bacardi Supérieur</b>	<b>7,5</b>
<b>A.E. Navy Rum Reserva 1863 (République Dominicaine)</b>	<b>11</b>
<b>Boukman "Rhum Haïti" (Épices - Vanille - Cannelle - Végétal)</b>	<b>11</b>
<b>Ron La Progresiva "Rhum Cuba" (Raffiné - Agrumes mûres - Miel - Épices de chêne)</b>	<b>11</b>
<b>Rhum Bumbu The original (arôme caramel)</b>	<b>10</b>
<b>Rhum Bumbu cream (crème de rhum)</b>	<b>11</b>
<b>Rhum Bumbu XO (arôme cacao)</b>	<b>12</b>
<b>Gin – Tanqueray</b>	<b>8</b>
– <b>Ornabrak (Épices - Agrumes)</b>	<b>9</b>
– <b>Brockmans (Pamplemousse - Myrtille)</b>	<b>9</b>
– <b>Santa Ana "Asie" (Fleur - Agrume - Épices douces - Épices)</b>	<b>10</b>
– <b>Roka Gin "Japonais" (Fleur - Écorce de yuzu - Thé Sencha - Poivre Sansho)</b>	<b>10</b>
– <b>Le Secret de l'Herbier (Gin Bourguignon) :</b>	
<b>Esprit de printemps (Rose - Coquelicot - Bleuet - Hibiscus)</b>	<b>11</b>
<b>L'Original (Genièvre - Cardamome - Coriandre - Baie rose)</b>	<b>11</b>
<b>Esprit d'Été (Menthe poivrée - Sauge - Estragon - Thym citron)</b>	<b>11</b>

# Suppléments

<b>Red Bull</b>	<b>25 cl</b>	<b>2,5</b>
<b>Fever Tree Tonic</b>	<b>20 cl</b>	<b>2,5</b>

# *Eaux et sodas*

<b>Sirop à l'eau</b>	25 cl	<b>2,5</b>
<b>Diabolo</b>	25 cl	<b>3</b>
<b>Limonade artisanale Elixia</b> Nature – Fraise – Mirabelle	33 cl	<b>3,5</b>
<b>Fine thé glacé français</b>	33 cl	<b>3,8</b>
<b>Orangina</b>	25 cl	<b>3,8</b>
<b>Schweppes – Schweppes agrumes</b>	25 cl	<b>3,8</b>
<b>Perrier</b>	33 cl	<b>3,8</b>
<b>Coca-cola – Coca-cola zéro</b>	33 cl	<b>3,8</b>
<b>San Benedetto eau plate</b>	75 cl	<b>5,5</b>
<b>San Benedetto eau gazeuse</b>	75 cl	<b>5,5</b>

# *Les sirops*

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

# *Jus de fruits Emile Vergeois*

	25 cl	
<b>Abricot</b>		<b>4,7</b>
<b>Ananas</b>		<b>4,7</b>
<b>Fraise</b>		<b>4,7</b>
<b>Orange</b>		<b>4,7</b>
<b>Pomme</b>		<b>4,7</b>
<b>Tomate</b>		<b>4,7</b>

# 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-Berthou*  
*Jeannin-Naltet* - Jean-Jacques Girard  
*Stéphane Ogier* - *Château les Crostes*  
Vincent Jeanniard - *Château de la Tour*  
*Château de la Maltroye* - 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

<b>Moelleux</b> « Sans dessus-dessous »	24
<b>Bourgogne Aligoté</b> « Cuvée S » <i>Lyonel Leconte</i>	25
<b>Chardonnay</b> « Les Croix Blanches » (2018) <i>Domaine Bertagna</i>	30
<b>Chablis</b> « Vieilles Vignes » <i>Dampt Frères</i>	35
<b>Marsannay</b> <i>Domaine Collotte</i>	38
<b>Montagny 1<sup>er</sup> cru</b> « Les Bassets » <i>Laurent Cognard</i>	42
<b>Rully</b> « Les Plantenays » (2019) <i>Domaine Mia</i>	45
<b>Hautes-Côtes de Beaune</b> (2020) <i>Domaine Bruno Colin</i>	45
<b>Saint-Aubin En Vesveau</b> <i>Domaine du Château Philippe Le Hardi</i>	48
<b>Marsannay</b> « Sources des Roches » (2019) <i>Domaine Bruno Clair</i>	55
<b>Ladoix 1<sup>er</sup> cru</b> Les Gréchons <i>Maratray-Dubreuil</i>	60
<b>Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> cru</b> « Sous Frétille » (2016-2020) <i>André Goichot</i>	65
<b>Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> cru</b> « Les Vergets » (2019) <i>René Lequin-Colin</i>	70
<b>Meursault</b> « Les Durots » (2018) <i>Domaine Bohrmann</i>	80
<b>Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru</b> « En la Perrière Noblot » (2018) <i>Domaine Michelot</i>	90
<b>Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> cru</b> « Folatières » (2018) <i>Domaine Berthelemot</i>	95
<b>Corton-Charlemagne Grand cru</b> (2018) <i>Charlopin</i>	150

# Vins rosés

Bte 75 cl

150 cl

## *Côte de Provence*

<b>Château les Crostes</b> Cuvée Château	27	
<b>Peyrassol</b> Cuvée des Commandeurs	27	58
<b>Château Minuty</b> Cuvée Prestige	37	

## *Bourgogne*

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

# Vins rouges Bourgogne

Bte 75 cl

<b>Pinot Noir Côte-d'Or</b> <i>Domaine Bart</i>	<b>30</b>
<b>Passe-Tout-Grains (2019)</b> <i>Nicole Lamarche</i>	<b>36</b>
<b>Marsannay</b> « Les grasses-têtes » (2018) <i>Domaine Collotte</i>	<b>38</b>
<b>Savigny-lès-Beaune</b> « Les Planchots » (2017) <i>Vincent Jeanniard</i>	<b>40</b>
<b>Hautes-Côtes de Nuits</b> « Dames Huguettes » <i>Domaine Aegerter</i>	<b>40</b>
<b>Chorey-lès-Beaune</b> <i>Domaine Arnoux Père et Fils</i>	<b>42</b>
<b>Marsannay</b> « Es chezots » (2019) <i>Domaine Bart</i>	<b>45</b>
<b>Pinot Noir (2020)</b> <i>Nicole Lamarche</i>	<b>45</b>
<b>Ladoix</b> « Vieilles Vignes » (2019) <i>Cachat-Occuidant</i>	<b>48</b>
<b>Hautes-Côtes de Nuits (2019)</b> <i>Nicole Lamarche</i>	<b>50</b>
<b>Mercurey</b> La Framboisière <i>Domaine Faiveley</i>	<b>50</b>
<b>Fixin</b> « Vieilles Vignes » (2018) <i>Dominique Laurent</i>	<b>50</b>
<b>Saint-Romain (2019)</b> <i>Henri et Gilles Buisson</i>	<b>55</b>
<b>Marsannay</b> « Les Longeroies » (2017) <i>Charles Audouin</i>	<b>55</b>
<b>Pinot Noir (2020)</b> <i>Domaine Domaine Gros Frère et Sœur</i>	<b>60</b>
<b>Pommard (2017-2018)</b> <i>Vincent Jeanniard</i>	<b>60</b>
<b>Morey-Saint-Denis</b> « Vieilles Vignes » <i>Lignier Michelot</i>	<b>65</b>
<b>Aloxe-Corton</b> <i>Maratray-Dubreuil</i>	<b>65</b>
<b>Nuits-Saint-Georges</b> « Vieilles Vignes » (2017) <i>Domaine Michelot</i>	<b>65</b>
<b>Chorey-lès-Beaune (2017 - 2019)</b> <i>Domaine Tollot-Beaut</i>	<b>70</b>
<b>Pinot Noir</b> « Cuvée Noble souche » (2019) <i>Arnaud Mortet</i>	<b>70</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> « Vieilles Vignes » (2017) <i>Vincent Girardin</i>	<b>75</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b> « En champs » (2019) <i>Drouhin Laroze</i>	<b>80</b>
<b>Chambolle-Musigny (2017)</b> <i>Domaine Amiot-Servelle</i>	<b>95</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b> « En Champs » (2018) <i>Philippe Livera</i>	<b>90</b>
<b>Volnay (2018)</b> <i>Domaine Jean-Marc Bouley</i>	<b>90</b>
<b>Nuits-Saint-Georges #4 (2020)</b> <i>Domaine Aegerter</i>	<b>95</b>
<b>Gevrey-Chambertin (2017)</b> <i>Dujac Fils et Père</i>	<b>95</b>
<b>Vosne-Romanée (2017)</b> <i>François Lamarche</i>	<b>115</b>
<b>Nuits-Saint-Georges</b> « Les Charmois » (2017) <i>Jean Grivot</i>	<b>130</b>
<b>Vosne-Romanée (2017)</b> <i>Jean Grivot</i>	<b>135</b>

# Vins rouges Bourgogne

Bte 75 cl

## 1<sup>ers</sup> Crus

<b>Givry</b> (2020) <i>Domaine Monneret</i>	<b>45</b>
<b>Monthelie</b> « Les Clous » (2020) <i>Domaine Changarnier</i>	<b>55</b>
<b>Mercrey</b> « Clos des Grands Voyens » Monopole (2019) <i>Jeannin-Naltet</i>	<b>55</b>
<b>Santenay</b> Beauregard (2016) <i>Vincent Girardin</i>	<b>65</b>
<b>Maranges</b> « La Fussière » (2018) <i>Domaine Bruno Colin</i>	<b>65</b>
<b>Ladoix</b> « Les Corvées » (2018) <i>Domaine Chevalier</i>	<b>70</b>
<b>Beaune</b> Clos des Mouches (2018-2020) <i>Domaine Berthelemot</i>	<b>75</b>
<b>Savigny-lès-Beaune</b> « Les Jarrons » (2017) <i>Domaine Bruno Clair</i>	<b>80</b>
<b>Savigny-lès-Beaune</b> « Serpentièrre » (2018) <i>Jean-Jacques Girard</i>	<b>80</b>
<b>Fixin</b> « Les Hervelets » (2014) <i>Domaine Bart</i>	<b>85</b>
<b>Pommard</b> « La Refène » (2017) <i>Dominique Laurent</i>	<b>85</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> « Clos de la Boudriotte » (2019) <i>Château de la Maltroye</i>	<b>90</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b> Craipillot (2019) <i>Richard Seguin</i>	<b>95</b>
<b>Nuits-Saint-Georges</b> « Les Vallerots » (2018) <i>Domaine Agerter</i>	<b>110</b>
<b>Vougeot</b> « Les Cras » (2014) <i>Domaine Bertagna</i>	<b>110</b>
<b>Nuits-Saint-Georges</b> Aux Thorey (2017) <i>David Duband</i>	<b>115</b>
<b>Nuits-Saint-Georges</b> « Les Murgets » (2014) <i>Domaine Bertagna</i>	<b>115</b>
<b>Beaune</b> Coucherias (2018) <i>Domaine Pierre Labet</i>	<b>120</b>
<b>Morey-Saint-Denis</b> Les Millandes (2016-2017) <i>Domaine des Beaumont</i>	<b>125</b>
<b>Gevrey-Chambertin</b> « Petite Chapelle » (2017) <i>Marchand Grillot</i>	<b>135</b>
<b>Chambolle-Musigny</b> « Les Charmes » (2017) <i>Domaine Amiot-Servelle</i>	<b>145</b>
<b>Vougeot</b> « Les Petits Vougeots » (2019) <i>Mongeard-Mugneret</i>	<b>170</b>
<b>Vosne-Romanée</b> « Les Suchots » (2018) <i>Hudelot-Noëllat</i>	<b>180</b>



# Vins rouges Bourgogne

## Grands Crus

Bte 75 cl

<b>Corton Renardes (2016)</b> <i>Domaine Maillard</i>	<b>95</b>
<b>Corton-Vergennes « Clos des Vergennes » (2019)</b> <i>Cachat-Ocquidant</i>	<b>105</b>
<b>Corton-Vergennes (2018)</b> <i>Domaine Aegerter</i>	<b>110</b>
<b>Corton (2018)</b> <i>Morey Coffinet</i>	<b>115</b>
<b>Corton « Le Rognet » (2013)</b> <i>Domaine Chevalier</i>	<b>120</b>
<b>Charme Chambertin (2017)</b> <i>Domaine Pierre Amiot</i>	<b>140</b>
<b>Clos Saint-Denis (2017)</b> <i>Domaine Bertagna</i>	<b>150</b>
<b>Clos Vougeot (2017)</b> <i>Drouhin-Laroze</i>	<b>160</b>
<b>Mazoyères-Chambertin (2017)</b> <i>Domaine des Beaumont</i>	<b>175</b>
<b>Chambertin « Clos de Bèze » (2017)</b> <i>Drouhin Laroze</i>	<b>190</b>
<b>Clos Vougeot (2017)</b> <i>Château de la Tour</i>	<b>195</b>
<b>Bonnes Mares (2014)</b> <i>Domaine Bart</i>	<b>195</b>
<b>Échezeaux (2017)</b> <i>François Lamarche</i>	<b>250</b>
<b>Grands Échezeaux (2016)</b> <i>François Lamarche</i>	<b>480</b>

# 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

**Côte du Rhône** « Le Temps est venu » Stéphane Ogier 25

**La Syrah à papa** (2018) Stéphane Montez 30

**Croze Hermitage Alexandrins** (2018) Famille Perrin 35

**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

**Côte-Rôtie** « Mon Village » (2020) Stéphane Ogier 90

**Châteauneuf Du Pape** « Château Beaucastel » Millésimes (2004/2006/2007/2009) 190

## Provence

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

# Vins étrangers

## Portugal

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

## Argentine

**Malbec** 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

Verre 12 cl

## Blancs

<b>Moelleux</b> « Sans dessus-dessous »	5
<b>Bourgogne Aligoté</b> « Cuvée S » <i>Lyonel Leconte</i>	5,5
<b>Chardonnay</b> « Les Croix Blanches » (2018) <i>Domaine Bertagna</i>	6,5
<b>Chablis</b> « Vieilles Vignes » <i>Dampt Frères</i>	7
<b>Marsannay</b> <i>Domaine Collotte</i>	7,5
<b>Montagny 1<sup>er</sup> Cru</b> « Les Bassets » <i>Laurent Cognard</i>	7,5
<b>Rully</b> « Les Plantenays » (2019) <i>Domaine Mia</i>	8
<b>Saint-Aubin En Vesveau</b> <i>Domaine du Château Philippe Le Hardi</i>	8,5

## Rouges

<b>Chinon</b> « Cuvée Tradition » (2020) <i>Dominique Daguet</i>	5
<b>Moulin à Vent</b> (2019) <i>Racine Divine</i>	5,5
<b>La Syrah à papa</b> (2018) <i>Stéphane Montez</i>	6
<b>Carnivor Zinfandel</b> (2019) <i>Californie (Vanille, épicé)</i>	6
<b>Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or</b> <i>Domaine Bart</i>	6,5
<b>Hautes-Côtes de Nuits</b> « Dames Huguettes » <i>Domaine Aegerter</i>	7,5
<b>Marsannay</b> « Les Grasses-têtes » (2018) <i>Domaine Collotte</i>	7,5
<b>Savigny-lès-Beaune</b> « Les Planchots » (2017) <i>Vincent Jeanniard</i>	7,5
<b>Givry 1<sup>er</sup> Cru</b> (2020) <i>Domaine Monneret</i>	8
<b>Mercurey La Framboisière</b> <i>Domaine Faiveley</i>	8,5

## Rosés

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

# Les Boissons chaudes

Expresso – Décaféiné	2
Double expresso – Double déca	3,5
Cappuccino	3,8
Thé – Infusion	3,5
Chocolat chaud	3,5
Irish Coffee	8
<i>Supplément lait ou crème</i>	0,2

# Les Digestifs

	4 cl
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 ROÛLOT	10
Mirabelle – Armagnac	7
Marc de Bourgogne hors d'âge - (Domaine Bertagna)	8
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
Boukman “Rhum Haïti” (Épices - Vanille - Cannelle - Végétal)	11
Ron La Progresiva “Rhum Cuba” (Raffiné - Agrumes mûres - Miel - Épices de chêne)	11
<b>GABRIEL BOUDIER DIJON</b>	
– Prunelle	7
– Marc de Bourgogne	7
– Sloe gin mélange subtil de gin et de prunelle	7,5
Chartreuse jaune	8
Chartreuse verte	8