



COCKTAILS ET APERITIFS

Coupe de Champagne Morize (12 cl)	12 €
Kir vin blanc (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) (12 cl)	6 €
Kir Champagne (crème de cassis, framboise, mûre ou pêche) (12 cl)	12 €
Ricard (2 cl)	6 €
Cocktail sans alcool (25 cl)	9 €
Cocktail maison (Champagne, Cointreau, jus d'orange) (12 cl)	10 €
Carteret Mule (Metti blanc, ginger beer, citron vert) (15 cl)	10 €
Cuba Libre / Spritz (20 cl)	10 €
Américano maison (6cl)	10 €
Pommeau de Normandie / Suze (6 cl)	6 €
Martini blanc, Martini rouge (6 cl)	6 €
Manhattan (Bourbon, martini rouge, angostura) (6 cl)	10 €
Gin (4 cl)	8 €
Gin Tonic, Vodka Tonic (20 cl)	10 €
Whisky (coca-cola ou jus d'orange) (20 cl)	10 €
Vodka (jus d'orange ou jus de pomme) (20 cl)	10 €
Porto blanc ou rouge, Campari (6 cl)	6 €
Porto rouge 20 ans (6 cl)	12 €
Bière artisanale bouteille L'Amer (Ambrée, Blanche, IPA) (33 cl)	6 €
Bière artisanale Ste Mère Eglise (blonde, fumée) (33 cl)	6 €

WHISKYS ET SCOTCHS

Ecosse :	6 cl	10 cl
- Talisker	13 €	19 €
- Aberlour 10 ans	13 €	19 €
- Lagavulin 16 ans	14 €	21 €
- Dalwhinnie	13 €	19 €
USA :		
- Jack Daniel's	8 €	12 €
- Four Roses	8 €	12 €
Japon :		
- Nikka Days	13 €	19 €

VINS BLANCS

BORDELAIS.

- **AOC Clos des Lunes, Yvon Mau**
Sémillon et Sauvignon 75cl : 36 €
Nez de pêche de vigne et fleur d'acacia
- **AOC Sauternes, Carmes de Rieussec**
16% Sauvignon blanc, 82% Sémillon, 2% Muscadelle 37.5cl : 32 €
Nez délicat sur des notes de rhubarbe, de pêche et de fleurs blanches. Bouche légère et gourmande. Vin avec une attaque fraîche dans laquelle on retrouve la rhubarbe déjà présente au nez. La finale onctueuse est caractérisée par une aromatique beurrée et légèrement muscatée

PAYS DE LA LOIRE

- **AOC Pouilly Fumé, Les Riaux, Chéreau Carré**
100% Sauvignon 75cl : 49 €
Nez d'une grande intensité de fleurs blanches et aubépine, et ses notes minérales "pierre à fusil". Bouche vive et équilibrée, aux notes de pomme verte et agrumes.
- **AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie, Chéreau Carré**
100% Melon de Bourgogne 75cl : 34 €
Cuvée de garde, vigne de cent ans, fraîcheur minérale, fruits jeunes
Sur le domaine de Chasseloir, une parcelle de vignes de 5 hectares, âgée de plus de cent ans est vendangée exclusivement à la main pour réaliser cette grande cuvée
- **AOC Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément**
100% Sauvignon 75cl : 39 €
37.5cl : 24 €
Nez de fruits et d'agrumes, notes épicées et mentholées.

PAYS D'OC

- IGP Ban des Cigales, Grande Courtade, Famille Fabre **bio**
Muscat, Viognier 75cl : 31 €
Nez intense d'abricot et de litchi.

VALLEE DU RHONE

- AOP Crozes Hermitage, Petite Ruche, M. Chapoutier
100% Marsanne 75cl : 52 €
Nez de pomme verte, très floral, fruits exotiques, agrumes.
- AOP Côtes-du-Rhône, Belleruche, M. Chapoutier
Grenache blanc, Roussanne, Viognier 75cl : 31 €
37.5cl : 19 €
Nez intense et expressif. Arômes d'abricot et de fenouil

BOURGOGNE

- AOC Saint Romain, Vieilles Vignes, V. Girardin
100% Chardonnay **(rare)** 75cl : 72 €
Nez de tilleul, de citronnelle, de buis
- AOC Meursault Village, Vieilles Vignes, V. Girardin
100% Chardonnay Guyot 75cl : 120 €
Bouquet enivrant d'amandes séchées, une pointe minérale
- AOC Saint-Véran, Louis Jadot
100% Chardonnay 75cl : 55 €

VINS ROUGES

PAYS D'OC

- Corbières, Château de Luc, Veredus, Famille Fabre **bio** 75cl : 38€
Carignan, grenache et syrah
*Nez confiture de mûre et d'olive noire.
Bouche riche, ample, des tanins puissants mais bien enrobés.*

BORDELAIS

- AOC Côtes de Bourg, Château Haut-Guiraud
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon 75cl : 31 €
Robe profonde, tanins riches et élégants.
- AOC Côtes de Bourg, Château Chamaille
Merlot majoritaire, Cabernet Sauvignon 75cl : 31 €
*Attaque fruitée et ronde, tanins fondus, équilibre harmonieux
entre vivacité et matière. Belle persistance sur le fruit.*
- AOC Pessac Léognan, Château Haut Plantade
48% Merlot et 52 % Cabernet Sauvignon 75cl : 45 €
*Domaine familial d'une superficie de 8,5 ha au voisinage des
plus prestigieuses propriétés viticoles de Léognan*
- AOC Lussac Saint-Emilion, Château du Courlat
90% Merlot, 10% Cabernet Franc 75cl : 39 €
- AOC Bordeaux Supérieur, Château les Rambaud
70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc 75cl : 31 €
- AOC Pauillac, Lacoste Borie
29% Merlot, 61% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc 75cl : 72 €
*Le terroir de Pauillac, avec ses sols graveleux et son influence maritime,
contribue à un drainage exceptionnel et à des conditions idéales pour la
viticulture. Le domaine Lacoste Borie, rattaché à Château Grand-Puy-Lacoste,
jouit d'une riche histoire et d'une réputation pour produire des vins élégants,
fidèles à la tradition bordelaise.*

BEAUJOLAIS

- **AOC Morgon, Vieilles Vignes, Grand Cras, L. Gauthier** **37.5cl : 24 €**
100% Gamay
Fruits rouges et noirs, cerise, cassis et notes épicées et kirchées

PAYS DE LA LOIRE

- **AOC Menetou Salon, Isabelle et Pierre Clément** **75cl : 43 €**
100% Pinot noir **37.5cl : 24 €**
Arômes typiques de framboise et fruits rouges

VALLEE DU RHONE

- **AOP Châteauneuf du Pape, La Bernardine, M. Chapoutier** **75cl : 82 €**
Grenache et Syrah
Nez de cassis, griotte et cerise
- **AOP Côtes-du-Rhône, Belleruche, M. Chapoutier** **75cl : 31 €**
Grenache et Syrah **37.5cl : 19 €**
Bouche juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges)
- **AOP Saint-Joseph, Les Granilites, M. Chapoutier** **75cl : 68 €**
100% Syrah
Belle intensité de notes de fruits noirs sauvages (cassis, mûres)

BOURGOGNE

- **AOC Coteaux Bourignons, Louis Jadot** **75cl : 31 €**
Gamay, Pinot noir
Vin doux et harmonieux, avec une belle fraîcheur et des tanins délicats
- **AOC Bourgogne, Louis Jadot** **75cl : 44 €**
Pinot Noir **37.5cl : 25 €**
Belle concentration en bouche, mariage savoureux où les tanins et les fruits se côtoient très agréablement
- **AOC Chorey les Beaune, Louis Jadot 2022** **75cl : 72 €**
100% Pinot noir
Au nez, ce nectar exhale des arômes séduisants de cerise, de violette et de poivre blanc. En bouche c'est un vin subtil et délicat aux tanins soyeux

BOISSONS SANS ALCOOL

Evian, Badoit (50 cl)	4 €
Evian, Badoit (1 L)	6 €
Perrier (33 cl)	4 €
Coca-cola, coca-cola zéro (33 cl)	4 €
Schweppes tonic, Fuze tea (25 cl)	4 €
Orangina (25 cl)	4 €
Limonade (33 cl)	5 €
Jus d'orange, jus de pomme Granini (25 cl)	4 €
Jus de fruit et nectar artisanal Alain Milliat (33 cl)	8 €
Abricot , fraise, tomate, myrtille, ananas	
Sirop à l'eau (25 cl)	3 €
Citron, fraise, menthe ou pamplemousse rose	

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné (6 cl)	2.70 €
Double expresso, café crème, cappucino, chocolat chaud (12 cl)	4.00 €
Thé Damman, infusion (25 cl)	4.00 €

DIGESTIFS ET LIQUEURS 4 cl

Rhum Clément, Rhum Blanc, Rhum le Vanillé	10 €
Rhum "Ti arrangés de Ced" Ananas OU Passion	10 €
Cognac XO	12 €
Limoncello	8 €
Grand Marnier / Amagnac VS	8 €
Poire Williams	8 €
Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys	8 €
Calvados 3 ans	10 €
Calvados Théo Capelle 9 Ans	12 €
Calvados Théo Capelle 20 Ans	18 €

VINS ROSES

PAYS D'OC

- **IGP Marcel Q**
100% Cabernet Franc **75cl : 28 €**
Nez est aromatique et très flatteur avec des arômes de petits fruits rouges frais (framboise et fraises tagada) et de bonbons anglais
- **AOC Côte de Provence, Orsuro, M. Chapoutier**
Grenache noir, Cinsault, Syrah, Rolle **75cl : 29 €**
Arômes complexes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques

CHAMPAGNES

Deutz brut classique	75cl : 85 €
Clérembault Tradition	75cl : 55 €
Morize Réserve	75cl : 55 €