

Notre carte de cave

<i>Page</i>	<i>Appellations</i>
<i>2 et 3</i>	<i>Les Champagnes et Crémants</i>
<i>4</i>	<i>Nos Suggestions du mois</i>
<i>5</i>	<i>Secret de Cave Les Maritones</i>
<i>6 et 7</i>	<i>Bourgogne Blanc: Mâconnais et Beaujolais</i>
<i>8 et 9</i>	<i>Bourgogne Rouge</i>
<i>10 et 11</i>	<i>Les 10 Crus du Beaujolais</i>
<i>12</i>	<i>L'Alsace</i>
<i>13</i>	<i>Le Jura</i>
<i>14</i>	<i>Vallée du Rhône Rouge Vallée du Rhône Blanc</i>
<i>15</i>	<i>Val de Loire Blanc et Rouge Les Vins Rosé de toutes régions</i>
<i>16</i>	<i>Les Vins du Bordelais et encore plus du sud</i>
<i>17</i>	<i>les Vins du Monde</i>
<i>18</i>	<i>Service au verre: blanc sec ou moelleux, du rouge</i>
<i>19</i>	
<i>20</i>	<i>Les bières, sodas, jus de fruits, eaux, la cafétéria</i>

*Les bouteilles ont toutes une contenance de 75 cl. par produit proposé,
la demie étant de 37,5 cl ou bien 50 cl si indiqué
Un magnum contient 150 cl. lors de son conditionnement à la station.
Le tarif s'entend prix net.*

Champagne

150 CL 75 cl 37,5 cl

Brut

Besserat de Bellefon	Cuvée des Moines		75,00	
Brice	Bouzy Grand Cru		84,00	
Gosset	Grande Réserve		84,00	
Pol Roger	Extra cuvée de réserve		75,00	39,00
Taittinger	Cuvée Prestige	160,00	84,00	44,00

Demi sec

Veuve Cliquot	Rich Réserve	1991	90,00	
Pol Roger	la cuvée "Rich"		75,00	

Rosé

Perrier-Jouet	Belle Epoque	1997	160,00	
Taittinger	Bulles Galantes Cuvée Prestige			44,00

Crémant Brut

Crémant de Bourgogne	Blanc de blancs	Royale	Louis Loron & Fils	30,00
----------------------	-----------------	--------	--------------------	-------

Champagne

Les Grandes Cuvées

75 cl

Henriot	Cuvée des Enchanteleurs fût de chêne	1988	160,00
Perrier-Jouet	Cuvée Belle Epoque Blanc	1996	160,00
Taittinger	Comtes de Champagne Blanc de Blanc	1995 2000	175,00 190,00
Pol Roger	Winston Churchill	1998	220,00

Service au verre

11,5 cl

GOSSET	Grande Réserve	12,00
	Kir Royal - au crème de cassis Jacquolot	13,00

SECRET DE CAVE

150 cl 75 cl

Rouge cépage Gamay

Il est fruité, tendre et plein de charme

Chiroubles	Vieilles Vignes vignes de plus de 60 ans, vin élevé à l'ancienne en foudre, très élégant en bouche	2009 Pierre Méziat	33,00
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------	-------

Élégant, racé et parfumé, il évoque un printemps en fleurs (violette)

Fleurie	Cuvée Prestige élevé en fût de chêne, vin de couleur rubis clair; en bouche agréable avec ses tanins fondus	2009 Jean-Marc Despres	33,00
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	-------

Corsé avec une belle robe rubis foncé, aux arômes d'iris fanés, d'épices et de fruits mûrs

Moulin à Vent	Vieilles Vignes élevé en fût de chêne pendant 12 mois, nez : expressif fruits à l'alcool cerise, puis épices bouche : tanins très veloutés, fin de bouche cannelle, fumé	2008 Bernard Diochon	36,00
----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-------

Vignobles jouxtant Moulin-à-Vent et Juliéna, vin à arômes floraux

Chénas	Cuvée de l'Echevin élevé en foudre	2007 Pierre-Yves Perrachon Belle structure du vin	36,00
---------------	---------------------------------------	-------------------------------------------------------------	-------

Frais et fruité, avec une robe foncée

Juliéna	Cuvée prestige élevé en barrique, affinage en fût ce domaine Clos de Haute Combe appartient depuis 1938 à la Famille Audras	2009 Vincent Audras tanins fins, belle longueur en bouche	36,00
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	-------

Blanc cépage Chardonnay

Saint Véran	Les Terres Noires nez complexe et fin, belle expression de fleurs et de fruits, en bouche bien frais	2009 Collovray et Terrier	33,00
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------	-------

Pouilly-Fuissé	Metertière nez expressif agréable, arômes de fruits mûrs, en bouche vin ample charnu fruité riche et frais	2009 Domaine Thierry Drouin 2008 72,00	36,00
-----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	-------

Viré Clessé	Quintaine raisins cueillis tard, vinification lente en cuve pendant 24 mois sans levurage ni chaptalisation vin riche expressif qui reste agréable en bouche	2009 René Michel & ses fils	36,00
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	-------

Bourgogne Blanc

75 cl 37,5 cl

Le Chablisien

Les Vénérables - vieilles vignes	2009 La Chablisienne	36,00	19,50
Fourchaume 1er cru	2007 J. Moreau & Fils	54,00	
Montmains 1er cru	2008 La Chablisienne	42,00	
Bougros grand cru	2000 William Fèvre	69,00	
Vaudésir grand cru	2000 William Fèvre	76,00	
Le Clos Blanc grand cru	2007 J. Moreau & Fils	78,00	
Château Grenouilles grand cru	2007 La Chablisienne	84,00	45,00

La Côte de Nuits

Vougeot Clos du Prieuré	2005 Domaine de la Vougeraie	88,00	
Marsannay	2008 Louis Jadot	45,00	
Marsannay	2009 Louis Jadot		25,00

La Côte de Beaune

Savigny	2009 Château de Meursault	39,00	
Saint Aubin 1er cru En Remilly	2008 Dne. Olivier Leflaive	56,00	
Meursault Charmes 1er cu	2007 Dne. Olivier Leflaive	96,00	
Puligny-Montrachet Champ Gain 1er cru	1997 Louis Jadot	132,00	
Chassagne-Montrachet V.V. La Maltroye 1er cru	2004 Domaine Jouard	93,00	

La Côte Châlonnaise

Rully 1er cru Les Cloux	2008 Domaine Saint Michel	38,00	
Bourgogne Aligoté	2010 Domaine Fichet	16,50	

Bourgogne Blanc

150 cl 75 cl 37,5cl

Mâconnais-cépage Chardonnay

Pouilly - Fuissé	Réserve Les Maritones	2009	Vins G. Duboeuf		19,50
	Metertière	2009	Domaine Thierry Drouin	72,00	36,00
	Le Clos	2007	J.J. Vincent & Fils		54,00
	Les Insarts	2004	F. Burrier - Dne.Beauregard		54,00
Pouilly - Vinzelles	Les Longeays	2009	Domaine Thibert à Fuissé		39,00
Saint -Véran	Les Terres Noires	2009	Collovray et Terrier		33,00
	Cuvée Georges Duboeuf	2009	Vins G. Duboeuf		27,00
Macon - Villages	Terroir de Burgy	2009	Domaine Fichet		21,00
Viré Clessé	Quintaine	2009	Domaine Michel à Clessé		36,00
Viré Clessé	Héritage (moelleux)	2006	Domaine Michel à Clessé		68,00
Viré Clessé	Quintaine, cuvée tradition	2004	Domaine de la Bongran Jean Thévenet à Clessé		54,00

Beaujolais-cépage Chardonnay

	Château du Chatelard	2010	Sylvain & Isabelle Rosier		21,00
	Clos de Loyse	2009	Louis Jadot		27,00
vin de raisin d' agriculture b i o l o g i q u e		2009	Domaine Paire à Ternand		21,00
Labeur d'Octobre	m o e l l e u x 13°	2006	Jean-Paul Brun à Charnay		<u>50cl,</u> 80,00

Bourgogne Rouge

75 cl 37,5 cl

Le Mâconnais

La Fraisière - cuvée Prestige Pinot Noir 2008 Domaine Fichet 33,00

La Côte Châlonnaise

Mercurey 1er cru Les Velley 2008 Château d'Etroyes 42,50 24,50

Rully 1er cru Les Champs Cloux 2009 Domaine Brelière 39,00

La Côte de Beaune

Pommard 1er cru Les Grands Epenots 2006 Louis Jadot 80,00

Monthélie les Duresses 2008 Bouchard Père & Fils 48,00

Volnay 2007 Dne. Olivier Leflaive 58,00

Savigny-les-Beaune 2006 Dne.Arnoix Père & Fils 36,00

Chorey-Les-Beaune 2007 Dne.Arnoix Père & Fils 33,00 19,50

Bourgogne Rouge

75 cl

La Côte de Nuits

Nuits St. Georges	Le Petit Arlot	2006	Domaine de l'Arlot	48,00
Vosne Romanée	1er cru Les Beaux Monts	2006	Domaine Bertagna	75,00
Clos de Vougeot	Grand Cru	2006	Domaine de la Vougeraie	158,00
Clos Vougeot	Grand Cru	1999	Domaine Méo-Camuzet	225,00
Vougeot	Clos du Prieuré	2006	Domaine de la Vougeraie	88,00
Vougeot	1er Cru La Perrière	2007	Domaine Bertagna	80,00
La Tâche	Grand Cru	2007	Dne.de la Romanée Conti	900,00
Richebourg	Grand Cru	2007	Dne.de la Romanée Conti	750,00
Morey-Saint-Denis	1er cru La Forge	2000	Mommessin	160,00
Morey-Saint-Denis	1er cru La Forge	1998	Mommessin	160,00
Morey-Saint-Denis		2008	Domaine Méo-Camuzet	60,00
Clos de Tart	Grand Cru Monopole	2000	Mommessin	165,00
Gevrey Chambertin	1er cru Clos Prieur	2006	Domaine Pierre Gelin	84,00
Gevrey Chambertin	1er cru Lavaux St Jacques	2007	Denis Mortet	124,00
Gevrey Chambertin	vieilles vignes	2007	Denis Mortet	88,00
Gevrey Chambertin		2005	Humbert	<u>150CL</u> 110,00

Les dix Crus du Beaujolais

Cépage Gamay, raisins cueillis à la main

150cl 75 cl 50 cl

Chiroubles

Il est fruité, tendre et plein de charme.

Vieilles Vignes	2009	Pierre Méziat	33,00
-----------------	------	---------------	-------

Régnié

Fin, frais et fruité.

Domaine Les Braves	2009	Franck Cinquin	19,50
--------------------	------	----------------	-------

Côte-de-Brouilly

D'une belle couleur pourpre foncée, généreux et charnu.

Domaine du Baron de l'écluse	2005	J. Gajowka & C. Pegaz	21,00
Cuvée Zaccharie, cuvée fût de chêne	2009	Château Thivin	36,00
Cuvée Zaccharie, cuvée fût de chêne	2005	Château Thivin	36,00
Les Griottes , cuvée fraîcheur	2009	Château Thivin	30,00

Brouilly

Le plus méridional des crus, est coloré, ferme et corsé.
Recommandé sur des petits gibiers à plumes, viandes rouges.

Vieilles Vignes	2009	Jean Paul Dubost	30,00
Vieilles Vignes cuvée prestige	2009	Château de La Chaize	36,00
Vieilles Vignes cuvée prestige	2008	Château de La Chaize	68,00

Morgon

De couleur grenat, avec un parfum de groseille et de kirsch, vin de garde.

Côte du Py	2006	Jéroboam=3litres Gaget	98,00
Côte du Py Cuvée Joseph fût chêne	2007	Domaine de Famille Gaget	29,00
Morgon	2009	Château des Jacques Jadot	36,00

Fleurie

Elégant, racé et parfumé, il évoque un printemps en fleurs.

Cuvée Traditio, fût de chêne	2008	Château du Chatelard	27,50
Cuvée la Roilette	2006	Jean-Paul Champagnon	28,50
Cuvée Prestige, fût de chêne	2009	Jean-Marc Despres	33,00
La Réserve	2009	Villa Ponciago	33,00

Les dix Crus du Beaujolais

Cépage Gamay, raisins cueillis à la main

75 cl 37,5 cl

Moulin -à-Vent

Corsé avec une belle robe rubis foncé, aux arômes d'iris fanés, d'épices et de fruits mûrs.

Vignes de 40 à 80 ans	foudres et fûts de chêne	2009	Richard Rottiers	36,00
La Rochelle	très vieilles vignes, sol granit	2007	Domaine du Granit	32,00
Clos du Tremblay	élevé en foudre, vin fin	2007	Paul et Eric Janin	28,50
Cuvée Vieilles Vignes	élevé en fût de chêne	2008	Bernard Diochon	36,00
Cuvée Prestige	fût de chêne	2005	Vins G. Duboeuf	36,00
Clos du Grand Carquelin	Château des Jacques	2005	Louis Jadot	24,50
Clos du Grand Carquelin	Château des Jacques	2006	Louis Jadot	45,00
Clos des Thorins	Château des Jacques	2005	Louis Jadot	45,00
La Roche	Château des Jacques	2006	Louis Jadot	45,00

Chénas

Bouqueté, robe rubis, fruité; généreux et complet.
Vignobles joutant Moulin-à-Vent et Juliéas.

Cuvée Spéciale	Confidence de l'Echevin	2007	Château Bonnet	36,00
Cuvée Quartz		2009	Dominique Piron	33,00

Juliéas

Frais et fruité, avec une robe foncée

Cuvée prestige	Clos de Haute Combe	2009	Vincent Audras	36,00
	Château des Capitans	2009	Georges Duboeuf	24,00

Saint-Amour

Une jolie couleur rubis, avec un bouquet délicat fruité et floral

Vieilli en fût de chêne	vieilles vignes	2009	Georges Trichard	36,00
Tradition du Bois de la Salle		2009	Cave des Producteurs	24,00

Le Beaujolais - cépage Gamay

Beaujolais Villages	cuvée Allys	2009	Dominique Capart	18,00
---------------------	-------------	------	------------------	-------

Le vin mousseux Rosé (sparkling)

FRV 100	demi-sec 7,5° apéritif/dessert	Jean-Paul Brun	36,00
Manganèse	demi-sec 8° apéritif/dessert	Richard Rottiers	27,00

L'Alsace Blanc

75cl 50cl 37,5cl

VIN ISSU DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

Riesling	2005	Clos St Landelin - R. MURE	48	
Riesling	2009	Clos St Landelin - R. MURE	48	28
Pinot Gris	2005	Clos St Landelin - R. MURE		25
Pinot Gris	2009	Clos St Landelin - R. MURE	42	25
Gewurztraminer le Clos	2009	Clos St Landelin - R. MURE	54	
Gewurztraminer Vendanges Tardives	2005	Clos St Landelin - R. MURE		48

Le Jura

Arbois Pupillin Chardonnay " Melon à queue rouge" Elevé pendant 18 mois en fût de chêne dont bois neuf jusqu'à 80 % Arômes de miel, noisette, poire, vanille. Un vin gras et généreux	2001	Domaine de la Pinte	<u>75 cl</u> 32,00
Côtes du Jura Blanc " Savagnin "	2001	Domaine Bourdy	59,00
Arbois " Savagnin "	2002	Domaine de la Pinte	40,00
Château - Chalon " Vin Jaune "	2000	Domaine Bourdy	89,00
Arbois Vin de Paille cépages Savagnin et Poulsard Déshydratation des baies durant 4 à 5 mois avant vinification, concentration en sucre ; suivi d'une fermentation lente en fût de 2 ou 3 ans. Elévation en fût de chêne 3 ans. Arômes complexes de noix, miel, pommes cuites, coing, figue sèche, pruneau, abricot, Epices tel que le curry et la muscade. Le vin est liquoreux et d'une grande longueur en bouche.	1997	Domaine de la Pinte	<u>35,5 cl</u> 68,00
Macvin cépages Savagnin et Chardonnay - vin de liqueur - Fruits confits et fruits secs, caramel. A déguster avec du melon, du foie gras en terrine ou alors dessert. Bon digestif également		Domaine de la Pinte	<u>75 cl</u> 40,00
liqueur Galant des Abbesses 16°		Jean Bourdy	<u>70 cl</u> 130,00
		servi au verre également de 4 cl	8,80
		2 cl	6,85
jus de raisins qui coule du pressoir (le moût) est mis dans un chaudron de cuivre, auquel on ajoute 25 épices pesés au gramme près. On chauffe alors au feu de bois pour le faire réduire. Les aromates donnent ainsi tous leurs subtils arômes. Il faut une journée pour faire une cuite. Ensuite, on met ce jus de raisins chauffé et aromatisé dans des fûts avec 1/3 de vieux Marc de Franche Comté ou de Fine. On laisse cette magnifique alliance du jus de raisins et du Marc se bonifier pendant au minimum cinq ans. Le « Galant des Abbesses » se sert frais en apéritif. On remplace le Porto dans les melons par du Galant. Au dessert, il est très apprécié avec un gâteau au chocolat noir. L'été avec des glaces à la vanille, un petit filet de Galant dans la coupe. Ou encore, toujours glaces à la vanille			

Vallée du Rhône Rouge

				<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Châteauneuf-du-Pape	Vieux Télégraphe 14°	2006	Vignoble Brunier	82,00	42,00
Châteauneuf-du-Pape	La Roquette 14°	2007	Vinobles Brunier	58,00	
Gigondas	Domaine des Pallières	2006	Vignoble Brunier	44,00	
Gigondas	Les Racines	2008	Vignoble Brunier	48,00	27,00
Cairanne	l'Authentique	2006	Domaine Delubac	38,00	
Cornas	Les Terres Brûlées	2000	Jean-Luc Colombo	76,00	
Cornas	Les Terres Brûlées	2003	Jean-Luc Colombo	78,00	
Hermitage		2004	Yann Chave	62,00	
Crozes - Hermitage		2006	Guigal Ampuis	27,50	
Saint Joseph	Les Pierres Sèches	2009	Cuilleron	36,00	22,00
Vin de Pays des Collines Rhodaniennes	SYRAH	2009	Cuilleron	21,00	
Côte Rôtie	Domaine de Rosiers	2007	Louis Drevon	64,00	
Côte Rôtie	Brune et Blonde de Guigal	2006	Guigal Ampuis	72,00	
Côte Rôtie	Brune et Blonde de Guigal	2005	Guigal Ampuis	84,00	
Côtes du Rhône		2007	Guigal Ampuis	19,50	

Vallée du Rhône Blanc

Châteauneuf-Du-Pape		2008	Château La Nerthe	58,00
Hermitage		2007	Guigal Ampuis	64,00
Condrieu		2009	Guigal Ampuis	58,00
Saint-Joseph V.V. Le Lombard		2007	Yves Cuilleron	45,00
Côtes du Rhône		2009	Guigal Ampuis	19,50

Val de Loire Blanc

75 cl 50 cl 37,5 cl

Pouilly-Fumé		2008	Château du Nozet	45,00	26,00
Sancerre		2008	Château de Sancerre		21,00
Sancerre	Connétable	2007	Château de Sancerre	48,00	

Les Vins Rosé

75 cl 50 cl 37,5 cl

Côtes de Provence - cuvée spéciale		2010	Château de Berne	27,00	22,00
Bandol "grande réserve" AOC		2010	Moulin de la Roque	39,00	
Marsannay Bourgogne		2009	Château de Marsannay	30,00	16,00

Les vins du Bordelais

ROUGE

				<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Pauillac	5ème Grand Cru Classé	2009	Château Lynch Bages	240,00	
Pauillac	4ème Grand Cru Classé	2009	Ch. Duhart-Milon Rothschild	210,00	
Pauillac	5ème Grand Cru Classé	2009	Château d'Armailhac	200,00	
Pauillac	Baron Nathaniel	2007	Baron Philippe de Rothschild	45,00	
Pauillac	Baron Nathaniel	2005	Baron Philippe de Rothschild		27,00
Pauillac	5ème Grand Cru Classé	2007	Pontet Canet	140,00	
Pauillac	2ème vin du château	2006	Hauts de Pontet Canet	54,00	
Pessac Léognan	grand vin de Graves	2008	l'Esprit de Chevalier	75,00	
Pomerol		2007	Château l'Evangile	240,00	
Saint Estèphe	2ème Grand Cru Classé	2008	Château Calon Ségur	128,00	
Saint Estèphe	2ème vin du château	2008	Dame de Montrose	68,00	
Saint Estèphe	2ème Grand Cru Classé	2006	Château Cos d'Estournel	190,00	
Saint Julien		2009	Clos du Marquis	120,00	
Saint Julien	2ème Grand Cru Classé	2008	Château Léoville Barton	168,00	
Saint Julien	2ème vin du château	2008	Croix de Beaucaillou	78,00	
Saint Julien	2ème Grand Cru Classé	2006	Château Ducru Beaucaillou	240,00	

Blanc moelleux

Sauternes	1er Cru	2006	Château Rieussec	110,00	
Sauternes		2005	Baron Philippe de Rothschild	75,00	
Sauternes	2ème cru	2001	Château Filhot	55,00	
Sauternes	1er cru supérieur	1998	Château d'Yquem		180,00
Sainte-Croix-du Mont		2005	Château La Rame	60,00	

Plus vers la Méditerranée

BLANC sec

				<u>75cl</u>
Chardonnay	Pays-d'Oc	2006	J. Moreau & Fils Chablis	16,00
Faune = viognier, marsanne, chardonnay		2010	Moulin de Gassac	19,50

Rouge

Cépage Zinfandel	Cuvée "Z" 13,5°	2007	Domaine de l'Arjolle	38,00
Côteaux Languedoc AOC - TERRA en AB	grenache, syrah et mourvèdre; vin issu de raisins de l'agriculture biologique	2010	Moulin de Gassac	30,00
Mas de Daumas Gassac	30% assemblage de: cabernet franc, merlot, pinot noir, malbec, tannat et 70% cabernet sauvignon	2008	Moulin de Gassac	75,00

Les Vins du Monde

75 cl

Vin Blanc Sec Chili

Chardonnay	cuvée Alexandre 14°	2004	Casa Lapostolle	45,00
Chardonnay	cuvée Alexandre 14°	2009	Casa Lapostolle	45,00

Vin Blanc Sec Argentine

Torrontes	Alta Vista Premium 14°	2008	Alta Vista Wines - Salta	24,00
-----------	------------------------	------	--------------------------	-------

Vin Blanc Moelleux Hongrie

Tokaji Aszu	5 Puttonyos	2005	Château Dereszla 50cl	39,00
-------------	-------------	------	------------------------------	-------

Vin Rouge Portugal

Tinta Roriz & Touriga	Quinta 13,5°	2004	Lagoalva de Cima	38,00
-----------------------	--------------	------	------------------	-------

Vin Rouge Italie

Barbera d'Alba		2007	Sylla Sebaste	33,00
Barolo		2003	Sylla Sebaste	63,00

Service au verre

Blanc "sec" cépage Chardonnay

12,5 cl

Beaujolais	Clos de Loyse	2008	Louis Jadot	5,00
Mâcon	Terroir de Burgy	2009	Domaine Fichet à Igé	3,50
Saint Véran	Les Terres Noires	2009	Collovray et Terrier	5,50
Viré Clessé	Quintaine	2009	Domaine Michel à Clessé	6,50
Crémant de Bourgogne	Cuvée "Royale"		Louis Loron	6,50

Blanc "moelleux"

12,5 cl

Sainte-Croix-du-Mont	Château La Rame	2005	Yves Armand	10,00
Gewurztraminer grand cru	Vendanges Tardives	2009	Clos Saint Landelin- R.Muré	12,00
				<u>8 cl</u>
Sauternes	Baronne Pauline	2005	Baron Philippe de Rothschild	10,00
Viré Clessé	Héritage	2006	Domaine René Michel & Fils	9,00
Labeur d'Octobre	issu de raisins botrytisés sur sol calcaire ; vin élevé en fût	2006	Jean-Paul Brun	<u>6 cl</u> 8,00

Rouge

12,5 cl

Beaujolais Villages	la cuvée Allys	2009	Dominique Capart	3,50
Fleurie	Traditio; fût de chêne	2008	Sylvain & Isabelle Rosier	5,00
Moulin à Vent	foudre et fûts de chêne	2009	Richard Rottier	6,50
Mercurey	1er cru Les Velley	2008	Château d'Etroyes	8,00

Les Bières

Kronenbourg 1664 Pression	25 cl	4,50 €
Kronenbourg 1664 Pression	50cl	6,80 €
Heineken's Premium bouteille	25 cl	4,50 €
Picon-bière	25 cl	6,00 €

Les sodas, jus de fruits et eaux

Jus d'orange, citron pressés frais	8 cl	5,00 €
Jus de pamplemousse pressée frais	8 cl	5,00 €
Cocktail de fruits frais	8 cl	6,50 €
Jus de fruits en bouteille :		
abricot, ananas	25 cl	4,00 €
orange, pamplemousse,	25 cl	4,00 €
Jus de pomme	25 cl	4,00 €
Jus de tomate avec son assaisonnement	25 cl	4,50 €
Perrier + tranche de citron	33 cl	4,00 €
Limonade, Tonic Schweppes	20 cl	3,80 €
Orangina	25 cl	4,00 €
Coca Cola, Coca Cola light	25 cl	3,80 €
Bitter	20 cl	2,50 €
Thé glacé (Ice tea pêche)	25 cl	4,00 €
Evian, Badoit, San Pellegrino	50 cl	3,50 €
Evian, Vittel, Badoit	100 cl	5,00 €
San Pellegrino	50 cl	4,00 €
Eau de Perrier fine bulle, San Pellegrino	100 cl	6,50 €

La Cafétérie

Café ou Décaféiné 'expresso', Thé ou Infusion "Bar"	2,75 €
Café ou Décaféiné 'expresso', Thé ou Infusion "Gourmand"	4,00 €
Café au lait, Thé au lait	5,00 €
Double Café ou Décaféiné expresso "Gourmand"	5,00 €
Chocolat chaud "Gourmand"	5,00 €