

Carte des cocktails Allégeances

PAR LE CHEF BARMAN MARVIN LANDRO

Relique sucrée – 15€

Amaretto, griotte,
Liqueur de Vanille
Angostura bitter, lime
Mousse de coco

Calibre angélique – 15€

Monkey Shoulder
Infusion sésame, Carpano,
Aperitivo blanco
Fernet, bitter Cardamome

Sainte nitouche – 16€

Clement canne bleu, lime
Sailor Jerry rum, Electric Velvet
Rinquiquin, Smith and Cros
Pickles de jalapeño
Jus de patate douce carotte

Mère vapote – 15€

Mezcal Espadin, Lustau fino
Verjus, Liqueur de sureau
Mangue verte

Influence éternelle – 15€

Pisco la caravado, Suze
Gin Hendricks, hydromel
Cordial champagne poivre

Écran béni – 15€

Vodka tito's, Velvet Falernum
Noix de Saint Jean, sirop poire,
Sassy poiré, Lime

Père altère – 15€

Cognac Hine, sirop miel pomme
Chartreuse jaune, lime
Blanc d'œuf

Sainte labeur – 15€

Calvados, H.T Cuir lointain
Peychaud bitter
Solution saline

Namaste – 15€

Mount gay Rhum
Bois de santal fumé
Saccharum Ananas citron
Bitter vanille

SANS ALCOOL

Marie Jeanne – 10€

Sirop CBD
Eau de gingembre, lime
Infusion hibiscus

Ô mon bio – 10€

Sirop ananas bio rôti
Shrub, passion tonka
Soda water

13^{ème} apôtre – 10€

Sirop de Citronnelle,
Purée de goyave et d'abricot





NECTAR

BY MAISON MÈRE

Carte des vins

La sélection de la cave

BULLES

Verre 12,5cl – Bouteille 75cl



Crémant de Bourgogne, Brut Nature

Domaine Sainte-Barbe Perle de Roche 100% Chardonnay

10

46



Champagne Extra-Brut La Nature'L

Domaine Hervé Rafflin

40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Pinot meunier

15

85

Champagne Blanc de blancs, Grand Cru

Domaine Bruno Paillard 100% Chardonnay

125



BLANCS

Bourgogne Aligoté, 2021 – *Domaine Georges Roy*

100% Aligoté

8

38

Bourgogne Chardonnay, 2020 – *Domaine J.C Garnier*

100% Chardonnay

8

40



Saumur, 2021 – *Domaine Chancelle* 100% Chenin

7

36

Luberon, 2021 – *Domaine de Fontenille*

20% Clairette, 20% Grenache blanc, 60% Vermentino

8

38

Côte de Gascogne, 2021

Domaine Saint Lannes 100% Gros Maseng

7

36



Arbois, 2020 – *Vins Rijckaert* 100% Savagnin

50

Pouilly-fumé «La Moynerie», 2020

Domaine Michel Redde 100% Sauvignon blanc

48

Chablis 2019 – *Domaine Laventureux* 100% Chardonnay

52

Pernand Vergelesses, 2019 – *Domaine Henri de Villamont*

100% Chardonnay

70



Bio



Biodynamie

ROUGES

	Côtes de Bordeaux, 2019 – <i>Clos Puy Arnaud Castillon</i>	9	46
	70% Merlot, 30% Cabernet Franc		
	Languedoc, Terrasse du Larzac, 2020 – <i>Domaine Coston</i>	8	40
	30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre		
	Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 – <i>Domaine Ville Rouge</i>	9	46
	100% Syrah		
	Loire, Red Deer, Vin de France, 2021	9	46
	<i>Domaine Jérémie Choquet</i> 100% Cabernet Franc		
	Barbera d'Alba, 2021 – <i>Castello di Verduno</i>	9	46
	100% Barbera		
	Bourgueil, Cuvée Franco de Porc, 2019	8	40
	<i>Domaine de la Chevalerie</i> 100% Cabernet Franc		
	Morgon Côte du Py, 2020 – <i>Domaine Gaget</i>	100% Gamay	46
	Menetou Salon, 2020 – <i>Domaine Philippe Gilbert</i>		48
	100% Pinot Noir		
	Savigny-les-Beaune «Les Picotins», 2020		60
	<i>Domaine Georges Roy</i> 100% Pinot Noir		
	Pic Saint Loup, 2019 – <i>Domaine Christophe Peyrus</i>		58
	80% Syrah, 20% Grenache		
	Graves, 2012 – <i>Château Massereau</i>		68
	40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Carbernet Franc, 10% Petit Verdot		
	Bourgogne, Beaune, 2020 – <i>Domaine Henri & Gilles Buisson</i>		56
	100% Pinot Noir		
	Côte rotie, 2019		95
	<i>Domaine Patrick & Christophe Bonnefond</i> 100% Syrah		
ROSÉS			
	Patrimonio, Corse 2021 – <i>Domaine Giacometti</i>	75% Niellucciu, 25%	9 46
	Sciaccarellu		
	Gris de gris , Cuvée de l'Olivier, 2020 – <i>Domaine des Captives</i>	8	38
	34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7% Rolle, 4% Syrah		

