

# 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 rhum, Electric Velvet Rinquinquin, 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 Iointain Peychaud bitter Solution saline

## Namaste -15€

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

#### **SANS ALCOOL**

● Marie Jeanne – 10<sup>€</sup> Sirop CBD

Eau de gingembre, lime Infusion hibiscus

## • Ô mon bio – 10€

Sirop ananas bio rôti Shrub, passion tonka Soda water

## • 13<sup>ème</sup> apôtre – 10€

Sirop de Citronnelle, Purée de goyave et d'abricot









# Carte des Vins La sélection de la Cave

CARTE DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX



	BULLES	Verre 12,5cl	– Bouteille 75cl
	Crémant du Jura, Brut – Domaine Rolet 50% Chardonnay, 10% Savagnin, 40% Pinot Noir, Trousseau, Poulsard	8	42
	Champagne Thienot, Brut – Domaine Thienot 20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier	15	85
	Champagne Blanc de blancs, Grand Cru – Domaine Bruno Paillard 100% Chardonnay		125
	VINS BLANCS		
	Bourgogne Aligoté, 2019 – Domaine Danièle Bonnardot 100% Aligoté	6,5	32
0	Luberon, 2020 – Domaine de Fontenille 60% Rolle, 20% Grenache blanc, 20% Clairette	7	36
	Bourgogne Chardonnay, 2019 – Domaine J.C Garnier 100% Chardonnay	7	38
	Côtes de Gascogne, Prélude d'hiver 2020 – Domaine Philippe Gilbert 100% Gros Masena	6,5	32
	Saint Véran, « Le Clos Vessat », 2020 – Domaine Guerrin & Fils — PEPITE DU MOIS 100% Chardonnay		40
	Arbois « Naturé » Savagnin Ouillé 2019 – Domaine Rolet 100% Savagnin		42
	Pouilly-fumé, La Moynerie 2019 – Domaine Michel Redde 100% Sauvignon blanc		48
	Chablis 2019 – Domaine Laventureux 100% Chardonnay		49
	Chablis ler cru, Vosgros, 2017 ou 2018 – Domaine du Chardonnay 100% Chardonnay		58
	Pernand Vergelesses, « Les belles filles », 2019 – Domaine Henri de Villamont 100% Chardonnay		70





# Carte des Vins La sélection de la Cave

CARTE DU SOMMELIER THOMAS VIELJEUX

100.00	

	<u></u>		
	VINS ROUGES	Verre 12,5cl	– Bouteille 75cl
	Bourgogne Pinot Noir, 2014 – Domaine Michel Caillot 100% Pinot Noir	7	38
4	Languedoc, Terrasse du Larzac, 2018 – Domaine Coston 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan, 10% Mourvèdre	7	36
4	Crozes-Hermitage, Inspiration 2020 - Domaine Ville Rouge 100% Syrah	8	44
	Menetou-Salon, 2019 – Domaine Philippe Gilbert 100% Pinot Noir		48
	Nuits Saint Georges, 2019 – Domaine Raphaël & Béatrice Dubois 100% Pinot Noir		72
	Mercurey 1 <sup>er</sup> cru « Clos des Grands Voyens » – Domaine Jeannin-Naltet 100% Pinot Noir		62
	Morgon Côte du Py, « Cuvée Joseph », 2019 – Domaine Gaget 100% Gamay		46
	Saint Emilion Grand Cru, Esprit de Voisin 2015 – Château Jean Voisin 95% Merlot, 5% Cabernet Franc		50
	Maranges 1er cru « Clos Roussots », 2018 – Domaine Edmond Monnot — PEPITE DI 100% Pinot Noir	U MOIS	52
,	Saint-Joseph, Sept lieux, 2018 – Domaine des Amphores 100% Syrah		54
	Bourgogne, Beaune, 2019 – Domaine Henri & Gilles Buisson 100% Pinot Noir		56
	Chassagne – Montrachet 2018 – Domaine Vincent Prunier 100% Pinot Noir		60
	Côte Rôtie, Colline de Couzou, 2017 – Domaine Patrick & Christophe Bonnefond 100% Syrah		95
	VINS ROSÉS		
,	Côtes de Provence, Cuvée Lampe de Méduse, 2021 – Château Saint Maur Cru C 40% Caladoc, 50% Carignan, 10% Merlot	Classé 9	50
4	Domaine des captives, Cuvée de l'Olivier, 2020 – Vin de France, Gris de gris 34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7% Rolle, 4% Syrah	6,5	32
4			



# Menu Snacking

Petit mix de 5 Tapas pour 20€ (Hors Burrata)

Charcuteries, fromages et autres saveurs du jour



## Charcuteries

Fines tranches de Jambon, Noir de Gascon 12

Cecina de Leon 10

Chorizo Ibérique 10

De la Maison DEHESA

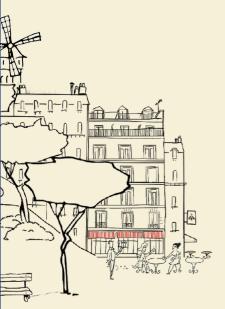
Assiette de saucisson 7

Fromages et autres

Planche de Fromages 8

De la fromagerie TAKA & VERMO

Burrata 300g **15** 



Sashimi de sardines fumées 12

Houmous maison 6

Olives vertes de Gordoue 6









## Carte des cocktails

## Allégeances

PAR LE CHEF BARMAN MARVIN LANDRO

#### Relique sucrée - 12€

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

### Calibre angélique - 12€

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

#### Sainte nitouche - 12€

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

### Mère vapote – 12€

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

#### Influence éternelle - 12€

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

#### Écran béni - 12€

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

#### Père haltère-12€

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

#### Sainte labeur - 12€

Calvados, H.T Cuir lointain Peychaud bitter Solution saline

#### Namaste - 12€

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

#### SANS ALCOOL

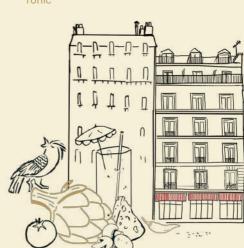
■ Marie Jeanne – 8<sup>€</sup>
Sirop CBD
Eau de gingembre, lime
Infusion hibiscus

## • Ô mon bio – 8€

Sirop ananas bio rôti Shrub, passion tonka Soda water

### 13<sup>ème</sup> apôtre – 8€

Sirop de Citronnelle, Purée de goyave et d'abricot Tonic



## Vins, bières, hydromel

~	Bourgogne Aligoté, 2019 – Domaine Danièle Bonnardot 100% Aligoté	5€
	Bourgogne Pinot Noir, 2014 – Domaine Michel Caillot 100% Pinot Noir	5€
	Domaine des captives, Cuvée de l'Olivier, 2020  – Vin de France, Gris de gris 34% Cinsault, 30% Grenache, 25% Mourvèdre, 7% Rolle, 4% Syrah	5€
	Bière FAUVE NEIPA ou PALE ALE – 33cl	6€
	Hydromel, Fleur de Litchi – 27,5cl	6€

## À grignoter

(Voir avec le personnel en salle) Le sélection des planches change selon les saisons et le marché

