



CARTE DES VINS  
&  
SPIRITUEUX



## LES COCKTAILS SIGNATURE DU JEHANNE

### **Le « Jehanne V.3 »** (Elixir Pétillant) 13,00

Lillet Rosé, Liqueur de fruits des bois, Purée de fruits rouges  
Crème de Rose Comber, Vin pétillant.

*Le « Jehanne » est lié au prénom « Jeanne » dont il est l'écriture médiévale.*

### **Moscow «Normand»** (Rafraîchissant, Normand) 13,00

Vodka Normande (Distillerie C'est Nous) Purée de Rhubarbe, Sirop de Pomme.  
Soda de gingembre, Jus de citron vert.

### **Porn Star Martini** (Passionista, Pétillant) 15,00

Vodka, liqueur de passion Fair, Citron jaune,  
Sirop de vanille, Blanc d'oeuf, Fruit de la Passion, Shot de vin pétillant.

## LES APÉRITIFS

<b>Ratafia Solera Champenois</b> Henri Giraud	10 cl	12,00
<b>Americano</b> Italie	12 cl	12,00
<b>Kir</b> Cassis, Pêche de Vigne, Framboise, Abricot	12 cl	10,00
<b>Dolin Vermouth Rouge / Blanc ≠ Martini</b> Chambéry (Haute-Savoie)	10cl	10,00
<b>Pontarlier Anis</b> Franche-Comté	4 cl	10,00
<b>Ricard</b> Marseille	4 cl	9,00
<b>Dolin Bitter ≠ Campari</b> Chambéry (Haute-Savoie)	10 cl	9,00
<b>Porto Fonseca Rouge / Blanc</b> Portugal	10 cl	9,00

## EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	1 L
<b>Evian</b>	5,00		7,00
<b>Badoit</b>	5,00		7,00
<b>Saint-Georges</b>	5,00		7,00
<b>Chateldon</b>		9,00	



## LES CHAMPAGNES

*Les liaisons commencent dans le Champagne  
et finissent dans la camomille.*

### CHAMPAGNE À LA COUPE 14 CL

<b>Philipponnat</b> Royale Réserve Brut	15,00
<b>Philipponnat</b> Royale Réserve Brut Rosé	18,00

### LES CHAMPAGNES 75 CL

#### CUVÉES BRUT

<b>Philipponnat</b> Royale Réserve Brut	80,00
<b>Louis Roederer</b> Brut Premier Collection 244	130,00
<b>Henri Giraud</b> Esprit Nature Brut	140,00

#### ROSÉS

<b>Philipponnat</b> Royale Réserve Brut Rosé	90,00
<b>Billecart Salmon</b> Brut Rosé	160,00
<b>Louis Roederer</b> Brut Rosé 2016	180,00
<b>Ruinart</b> Rosé	170,00
<b>Moët Chandon</b> Réserve Impériale Rosé	120,00

#### CUVÉES SPÉCIALES

<b>Deutz Amour de Deutz</b> 2011	300,00
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs	180,00
<b>Philipponnat</b> Grand Blanc Extra Brut 2015	150,00
<b>Billecart Salmon</b> Blanc de Blancs	230,00
<b>Louis Roederer</b> Cristal Brut 2013	420,00
<b>Dom Pérignon</b> Vintage 2012	370,00
<b>Billecart Salmon</b> Vintage 2013	190,00

#### LES MAGNUMS 150 CL

<b>Mailly Collection 2000</b> Grand Cru Millésimé	370,00
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs	340,00



## LES VINS AU VERRE 12,5 CL

### BLANC

<b>Cheverny Val de Loire</b> (Sauvignon) «Enclos du Petit Chien» Phillipe Angier - 2022	10.00
<b>Vin de France «Rhôdanien»</b> (Clairette-Sauvignon) Maison Damiano - 2023	8.00
<b>Pinot Auxerrois</b> (Pinot blanc) Domaine Albert Seltz - 2019	8.00
<b>Vin de France «BL»</b> (Sauvignon Gris) Béatrice Larribière - 2023	9.00

*Ce cépage rare et distingué, il se distingue par des grains légèrement rosés et une palette aromatique unique. Le Sauvignon Gris est reconnu pour ses arômes complexes et sa capacité à développer des saveurs profondes.*

### ROUGE

<b>Castillon-Côtes de Bordeaux</b> (Cabernet Franc, Merlot) Béatrice Larribière - 2020	9.00
<b>ROLLIER Nature BIO</b> (Syrah,Cinsault) Château la Martinette - 2023	8.00
<b>Saint Nicolas de Bourgeuil</b> (Cabernet Franc) Sylvain Bruneau - 2022	9.00
<b>Crozes-Hermitage «EQUINOXE»</b> (Syrah) Maxime Graillet & Thomas Schmittel - 2022	13.00

*Voici un joli rouge sur les terroir de Crozes-Hermitage, On découvre une explosion de fruits rouge et noirs, délicieuse pleine d'énergie révélant une belle fraîcheur.*

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence BIO</b> (Grenache, Syrah, Cinsault) Château la Martinette - 2023	7.00
---	------

## LES GRANDS VINS AU VERRE 12,5 CL

### BLANC

<b>Chablis</b> (Chardonnay) Domaine de Perdrycourt - 2023	12.00
---	-------

### ROUGE

<b>Saint-Emilion</b> (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) Château Trapaud - 2015	15.00
--	-------

## LES SUGGESTIONS DE NOS ÉQUIPES

*Tout au long de l'année, nos équipes vous dénicher des "pépites" venues du monde entier...*

*Voici nos accords  
Mets & Vins du moment*  
Scannez le QR Code





## LES BLANCS

BOURGOGNE	Millésime	bout 75 cl
<b>Bourgogne Aligoté</b> Henri de Villamont	2022	31,00
<b>Pouilly-Loché</b> « Les 4 saisons » Clos des Rocs Bio	2022	59,00
<b>Viré-Clessé</b> Maison Jean Loron	2020	46,00
<b>Petit Chablis</b> Domaine de Perdrycourt	2023	33,00
<b>Chablis</b> Domaine de Perdrycourt	2023	40,00
<b>Chablis 1er Cru « Fourchaume »</b> Domaine de Perdrycourt	2021	75,00
<b>Beaujolais Villages « Le Clos des Mûriers »</b> Dupré Goujon	2022	41,00
<b>Saint-Véran « Les Ombrelles »</b> Jean Loron	2022	56,00
<b>Bourgogne Côte-d'Or</b> Clos de la Chaise Dieu	2017	44,00
<b>Mâcon-Charnay</b> « Clos de la Tournache » Monopole	2023	38,00
<b>Pouilly-Fuissé « Clos du Pavillon »</b> Domaine de Régnard	2022	80,00
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</b> Manuel Olivier	2022	62,00
<b>Coteaux Bourguignons AOC</b> Louis Jadot	2021	35,00
<b>Maranges</b> Domaine Vincent Prunier	2020	70,00

GRANDS VINS DE BOURGOGNE	Millésime	bout 75 cl
<b>Meursault « Les Clous »</b> Domaine Vincent Prunier	2019	130,00
<b>Chablis Grand Cru « Vaudesir »</b> Domaine de Perdrycourt	2020	150,00
<b>Ladoix</b> Domaine D'Ardhuy	2020	95,00
<b>Pernand Vergelesse « Les Combottes »</b> Jean Féry & Fils	2020	100,00
<b>Chassagne-Montrachet</b> Domaine Balland-Curtet	2020	160,00
<b>Puligny-Montrachet</b> Jean Fery & Fils	2018	140,00
<b>Givry « Clos Des Vignes Rondes »</b> Domaine Lumppe	2020	90,00
<b>Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Le Clos Blanc Grèves »</b> Louis Jadot	2019	170,00



## LES BLANCS

### BORDEAUX

Millésime      bout 75 cl

<b>Graves</b> « Expression » Château Grand Bourdieu	2022	27,00
<b>Sauternes</b> Château Roumieu	2020	52,00
<b>Vin de France</b> « BL » Béatrice Larribière	2023	29,00

### LANGUEDOC ROUSSILLON / CÔTES DE PROVENCE

Millésime      bout 75 cl

<b>Chardonnay IGP Pays D'OC</b> Domaine de Viranel	2023	29,00
<b>Limoux</b> « Louis » Domaine Les Hautes Terres	2021	45,00
<b>Côtes de Provence</b> « Le Clos Blanc » Château La Martinette	2020	54,00
<b>Corbières</b> « Les Sources » Château Gléon	2020	38,00
<b>Viognier</b> Domaine de Viranel	2023	32,00

### LOIRE

Millésime      bout 75 cl

<b>Anjou blanc</b> « En Chenin » Domaine Ogereau	2023	45,00
<b>Vouvray</b> Marc Brédif «Classic»	2023	29,00
<b>Coteaux du Giennois</b> Domaine Berthier	2023	30,00
<b>Sancerre</b> Comte Lafond	2023	49,00
<b>Pouilly-Fumé</b> La Doucette	2023	60,00
<b>Menetou-Salon</b> Comte Lafond	2023	38,00
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine sur Lie</b> Domaine Marc Bredif	2021	32,00
<b>Cheverny Val de Loire</b> «Enclos du Petit chien» Phillipe Angier	2022	35,00



## LES BLANCS

VALLEE DU RHÔNE	Millésime	bout 75 cl
<b>Vin de France Rhodanien «Pénates et Lares»</b> Maison Damiano	2023	28,00
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Domaine Mestre	2020	80,00
<b>Condrieu</b> Pierre Gaillard	2021	110,00
<b>IGP Principauté-d'Orange</b> « Les deux Albion » Domaine St Cosme	2022	39,00
<b>Crozes-Hermitage</b> Domaine des Lises	2021	85,00

ALSACE	Millésime	bout 75 cl
<b>Riesling</b> Château Wagenbourg	2022	29,00
<b>Pinot Auxerrois</b> Domaine Albert Seltz	2019	31,00
<b>Pinot Gris</b> Château Wagenbourg	2023	28,00
<b>Gewurztraminer</b> Château Wagenbourg	2022	36,00
<b>Sylvaner</b> Vieilles Vignes Grand Cru Albert Seltz	2018	45,00

## LES VINS ROSÉS

MÉDITERRANÉE	Millésime	bout 75 cl
<b>Côtes de Provence</b> Château Roubine « La vie en rose »	2023	45,00
<b>Côtes de Provence Bio</b> Château La Martinette	2023	34,00
<b>Côtes de Provence Peyrassol</b> Cuvée des Commandeurs	2023	37,00
<b>Minuty Cuvée Prestige</b> Château Minuty	2023	60,00

LOIRE	Millésime	bout 75 cl
<b>Sancerre « Rosé »</b> Comte Lafond	2022	48,00



## LES ROUGES

<b>BORDEAUX</b>	Millésime	bout 75 cl
<b>Médoc Cru Bourgeois</b> Château Haut Barrail	2016	45,00
<b>Côtes de Bourg</b> « Promesse » Douthe	2020	33,00
<b>Margaux</b> Baron de Brane	2016	72,00
<b>Lalande-De-Pomerol</b> Chateaux des Annereaux	2019	47,00
<b>Pessac-Leognan</b> Château Bardins	2019	60,00
<b>Haut-Médoc</b> Le Moulin Rose de la Malescasse	2017	42,00
<b>Saint-Estèphe</b> 2nd Pez	2020	56,00
<b>Graves</b> Château Brannens	2017	30,00
<b>Saint-Estèphe</b> Château Arnaud	2017	45,00
<b>Lussac Saint-Emilion</b> Château Haut-Piquat	2014	29,00
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> Château Trapaud	2015	48,00
<b>Castillon-Côtes de Bordeaux</b> «La Parcelle 784» Béatrice Larribière	2020	34,00
<b>Listrac-Médoc</b> Château Fourcas Dupré	2016	50,00
<b>Pomerol</b> Château du Couvent	2019	80,00

<b>GRANDS VINS DE BORDEAUX</b>	Millésime	bout 75 cl
<b>Saint-Estèphe</b> « Le C de Calon Ségur » Château Calon Ségur	2019	110,00
<b>Pauillac</b> Château Tour Sieu Jean	2014	85,00
<b>Saint-Julien</b> Château Teynac	2015	102,00
<b>Pessac-Léognan Grand Cru Classé</b> Château Bouscaut	2014	130,00
<b>Haut-Médoc</b> Château Belgrave	2009	115,00
<b>Pomerol</b> Ballade de la pointe	2018	100,00
<b>Moulis en Médoc</b> Héritage de Chasse-Spleen	2017	140,00
<b>Saint-Julien</b> Amiral de Beychevelle	2018	135,00
<b>Pauillac</b> Château Pibran	2009	150,00
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> Château Trapaud « Secrets »	2020	90,00
<b>Saint-Emilion</b> Premier Grand Cru Classé Château de Pavie	1997	420,00





## LES ROUGES

<b>BOURGOGNE / BEAUJOLAIS</b>	Millésime	bout 75 cl
<b>Irancy</b> Côte du Moutier Colinot	2020	75,00
<b>Moulin à Vent « Champ de Cour »</b> Jacques Charlet	2019	50,00
<b>Côtes d'Auxerre</b> Domaine Bersan	2020	42,00
<b>Beaujolais-Villages « Combe aux Jacques »</b> Louis Jadot	2022	29,00
<b>Fleurie</b> Château de Fleurie Héritiers Loron	2022	45,00
<b>Givry « Héritage »</b> Domaine Chofflet	2021	60,00
<b>Santenay</b> Domaine Regnard	2022	80,00
<b>Morgon</b> Renée Bobillard Corcelette	2022	31,00
<b>Mercurey</b> Louis Jadot	2022	70,00
<b>Hautes Côtes de Nuits</b> Manuel Olivier	2022	47,00
<b>Rully « Chaponnière »</b> Domaine Ninot	2021	62,00
<b>Chorey-Les-Beaune « Vieilles Vignes »</b> Domaine Rapet	2021	86,00
<b>Côtes de Brouilly « 6.3.1 »</b> Dupré Goujon	2020	43,00

<b>GRANDS VINS DE BOURGOGNE</b>	Millésime	bout 75 cl
<b>Nuits-Saint-Georges</b> Domaine Forey Père & Fils	2020	130,00
<b>Savigny-Les-Beaune</b> Domaine Jean Féry Sous la Cabotte	2021	96,00
<b>Volnay</b> Domaine Bitouzet-Prieur	2018	100,00
<b>Pommard</b> Manuel Olivier	2021	130,00
<b>Gevrey Chambertin</b> Domaine René Bouvier La Justice	2020	170,00
<b>Aloxe Corton</b> Manuel Olivier	2019	110,00
<b>Beaune « Clos du Roi »</b> Château de Santenay	2018	105,00
<b>Vosne-Romanée</b> Domaine Forey	2020	120,00
<b>Chambolle-Musigny « Les Feusselotes »</b> Henri de Villamont	2018	180,00
<b>Chassagne-Montrachet</b> Bader-Mimeur	2019	140,00



## LES ROUGES

LANGUEDOC ROUSSILLON / PROVENCE / CORSE	Millésime	bout 75 cl
<b>ROLLIER Nature Bio</b> Château La Martinette	2023	30,00
<b>Saint Chinian</b> « Intuition » Château Viranel	2020	35,00
<b>« SPOUTNIK » Pic Saint Loup</b> Domaine Clos des Reboussiers	2020	110,00
<b>Côtes de Provence</b> « La Grande Pièce » Château La Martinette	2019	57,00
<b>Terrasses du Larzac</b> « Première Pierre » Mas des Disciples	2022	33,00
<b>Pic Saint Loup</b> Domaine Clos des Reboussiers	2020	52,00
LOIRE	Millésime	bout 75 cl
<b>Saumur</b> Domaine de L'ours Bleu	2020	28,00
<b>Cheverny</b> « Envol » Domaine des Huards	2020	43,00
<b>Chinon</b> « Le Temps des Cerises » Domaine de la Noblaie	2022	40,00
<b>Saint Nicolas de Bourgueil</b> « Les Pentès » Sylvain Bruneau	2022	32,00
<b>Saumur Champigny</b> La Croix de Chaintres	2019	34,00
<b>Sancerre Rouge</b> Comte Lafond	2022	62,00
<b>Menetou-Salon</b> Domaine de Loye	2023	39,00
ALSACE/VALLEE DU RHÔNE	Millésime	bout 75 cl
<b>Pinot Noir Réserve Alsace</b> Domaine Albert Seltz	2023	32,00
<b>Crozes-Hermitage</b> Domaine des Lisés	2021	60,00
<b>Côte Rôtie</b> Pierre Gaillard	2021	140,00
<b>Côtes du Rhône</b> Domaine de Saint Cosme	2021	31,00
<b>Crozes-Hermitage</b> « Equinoxe » Maxime Graillot & Thomas Schmittel	2022	38,00
<b>Vacqueyras</b> « Cuvée des Templiers » Le Clos des Cazaux	2021	43,00
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Clos du Roi Château Gigognan	2017	90,00
<b>Gigondas</b> Château Saint Cosme	2017	95,00
<b>Crozes-Hermitage</b> Alain Graillot	2020	85,00
<b>Saint-Joseph</b> La Relève Famille Pierre Gaillard	2022	79,00
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Domaine Arthur Mayard	2020	80,00



## LES VINS DU MONDE

VINS BLANCS	Millésime	bout 75 cl
<b>Metis Sauvignon blanc «Klein Constantia»</b> Afrique du Sud	2018	48,00
<b>Cloudy Bay Marlborough</b> Nouvelle-Zélande	2022	57,00
<b>Cape Mentelle Margaret River</b> Australie	2021	62,00
VINS ROUGES	Millésime	bout 75 cl
<b>AOC De paarl - Bosstok - Man Family Wines</b> Afrique du Sud	2021	31,00
<b>Dalrympe Région de Tasmanie</b> Australie	2020	80,00
<b>Quinta da Corte « Reserva Princesa » Douro</b> Portugal	2019	70,00

## MAGNUMS 1,5 L

BLANC	Millésime	bout 1,5 L
<b>Chablis « Cuvée Éléance »</b> Domaine de Perdrycourt	2022	140,00
<b>Pouilly Fumé de la Doucette</b> Comte Lafond	2021	150,00
ROUGE	Millésime	bout 1,5 L
<b>Côtes de Provence</b> Château La Martinette	2020	80,00
<b>Saint-Émilion Grand Cru Bio</b> Château Trapaud	2015	120,00
<b>Bourgogne</b> Pinot Noir Joseph Faiveley	2019	130,00
ROSÉ	Millésime	bout 1,5 L
<b>Côtes de Provence</b> Château Roubine « La vie en Rose »	2021	85,00
<b>Côtes de Provence</b> Château La Martinette	2021	75,00

## DEMI BOUTEILLE 37,5 CL

BLANC	Millésime	Demi-bout.
<b>Chablis</b> Domaine de Perdrycourt	2023	20,00
<b>Sauternes</b> Château Roumieu	2020	25,00
ROUGE	Millésime	Demi-bout.
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> Château Trapaud	2022	24,00
<b>Beaujolais-Villages</b> Combe aux Jacques	2023	19,00



## LES SPIRITUEUX<sup>4</sup> CL

ARMAGNAC	Prix 4 cl
<b>Pierre Charron 1989 France</b> Bas Armagnac	38,00
<b>Château de Laubade XO France</b> Bas Armagnac	24,00
<b>L'Encantada L'Esprit 25 ans</b> Gascogne	21,00

COGNAC	Prix 4 cl
<b>Pierre Ferrand France</b>	22,00
<b>Hennessy XO</b>	32,00
<b>Napoléon Jean Fillioux</b> (Poitou-Charentes)	20,00

CALVADOS	Prix 4 cl
<b>Christian Drouin</b> Sélection AOC	12,00
<b>Christian Drouin</b> VSOP	13,00
<b>Christian Drouin</b> XO	16,00

### LES CALVADOS ROLLON

<b>Le Jeannetton</b> (Hors d'âge)	14,00
<b>Rollon</b> (Hors d'âge)	22,00
<b>Le Calvados Arrangés</b>	9,00

**Pomme Vanille** : Une belle association de parfum toute en rondeur.

**Ananas Passion** : Un exotisme qui se marie parfaitement bien avec des sorbets.

**Mangue Citron** : Notes exotiques et douces de la mangue associés à celle du citron.

**Orange Basilic** : Quand la Méditerranée rencontre la Normandie.

EAUX-DE-VIE	Prix 4 cl
<b>Mirabelle</b> Alsace	9,00
<b>Grappa Nardini Bianca</b> Vicence	12,00
<b>Eau de vie de Cidre «La Blanche »</b> Christian Drouin	11,00

LIQUEURS	Prix 4 cl
<b>Grande Liqueur de Menthe Ernest</b> Charentes-Maritime	15,00
<b>Bénédictine</b> Fécamp	12,00
<b>B&amp;B DOM Bénédictine</b> Fécamp	15,00
<b>Absinthe</b> France	13,00
<b>Poire Williams</b> Alsace	9,00
<b>Crème Menthe Glaciale</b> Suisse	15,00
<b>Chartreuse Verte ou Jaune</b> France	14,00
<b>Cointreau</b> Angers	10,00
<b>30&amp;40 Double Jus</b> Normandie	11,00
<b>Amaretto Adriatico</b> Les Pouilles	14,00
<b>Baileys</b> Irlande	12,00
<b>Fair Café 22%</b> France	12,00
<b>Amaretto Bianco Adriatico</b> Les Pouilles	14,00
<b>Limoncello Mamma Mia Adriatico</b> Les Pouilles	12,00
<b>Pommeau de Normandie</b> Christian Drouin	11,00
<b>Chambord Royale Framboise</b> Vallée de la Loire	10,00
<b>Liqueur de Menthe Poivrée</b> Alsace	13,00