

L'APÉRITIF

Spritz 20cl <i>Apérol, prosecco, orange, Perrier</i>	12
Americano maison 8cl	10
Martini <i>bianco - rosso</i> 4cl	6
Porto <i>rouge - blanc</i> 4cl	6
Pastis 51 - Ricard 4cl	6
Suze 4cl	6
Kir vin blanc 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	8
Kir royal 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	14
Coupe de Champagne <i>extra brut</i> 12cl <i>Famille Josselin, 100 % Pinot Noir, « Cuvée des Jean »</i>	14

À PARTAGER



Minis croques apéro 9
Sélection de fromages affinés   14 <i>de la ferme Sainte-Suzanne</i>
Coeur de saumon fumé 16 <i>crème à l'aneth, pain brioché</i>
Pâté en croûte 12 <i>canard & pistaches</i>
Foie gras de canard français 19 <i>toast brioché, chutney mangue - curry</i>
Planche de charcuteries italiennes 19

◇ BIÈRES ◇

pression	25cl	50cl
L'Eurélienne <i>blonde bio et locale</i>	5,5	10
L'Eurélienne <i>IPA locale</i>	5,5	10
Picon bière	5,5	10
Monaco	5,5	10
Panaché	5,5	10
en bouteille locale		
L'Eurélienne <i>rousse 33cl</i> <i>malts blonds et caramélisés</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>triple 33cl</i> <i>puissante et ronde</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>blanche 33cl</i> <i>légère et très fine</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>sans alcool 33cl</i>	6,5	

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola - Coca zéro 33cl	5
Orangina 25cl	5
Schweppes - Schweppes agrum' 25cl	5
Perrier - Évian 33cl	5
Limonade artisanale Lorina 33cl	5
Thé glacé maison 33cl	5
Diabolo 25cl <i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, cerise-griotte, orgeat, hibiscus</i>	4
Fruits pressés <i>orange</i> 25cl - <i>citron</i> 12cl	6
Jus et Nectars Alain Milliat 20cl <i>orange, abricot, fraise, ananas, tomate</i>	6
Jus de pommes Baïo <i>bio & local</i> 20cl	6
Cidre Baïo <i>brut bio & local</i> 33cl	6

LES EAUX	50cl	75cl	1l
Évian	5	-	6,5
Badoit	5	-	6,5
Chateldon	-	7	-

LES COCKTAILS

4cl d'alcool

Azteca Tequila 11 <i>Tequila, purée de mangue, citron vert</i> <i>short drink</i>	Grimaud 12 <i>Vodka, St Germain, basilic, pêche, tonic</i> <i>long drink</i>
◆	◆
Baronne 12 <i>Prosecco, purée de fraise, basilic</i> <i>short drink</i>	Passion Mule 12 <i>Rhum Plantation Pineapple, purée de passion, citron vert, ginger beer</i> <i>long drink</i>
◆	◆
Clover Club 12 <i>Gin, Chambord, framboise, hibiscus, citron vert</i> <i>short drink</i>	Les Classiques 10 <i>Spritz - St Germain, Mojito, Negroni, Old Fashioned...</i>

MOCKTAILS

◆

Rehab & Detox 9 <i>Timur berry, ginger beer, citron vert, concombre, romarin</i> <i>25cl</i>	No Gin Tonic 9 <i>JNPR, tonic, hibiscus, citron vert</i> <i>25cl</i>
---	---

VIN AU VERRE
&
CARAFE

blancs	12cl	25cl	50cl
Chardonnay 2020 <i>bio</i> Ecoterra IGP Pays d'Oc	6	12	24
Menetou-Salon AOC 2023 Domaine Jean Tellier	8	16	32
Chablis AOC 2023 Domaine de la Chaude Écuelle	9	18	36
Muscadet AOC 2024 Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	7	14	28
Jurançon AOC 2021 <i>moelleux</i> Domaine Lasserre	7	14	28
rosés			
Côtes de Provence AOP 2024 Soif de Pampa	6	12	24
rouges			
Vallée du Rhône VDF 2023 <i>bio</i> Domaine Remi Pouizin, « Amour de fruit »	6	12	24
Touraine AOC 2022 <i>conversion AB</i> Domaine des Pierrettes, « Le Gamay »	6	12	24
Morgon AOC 2024 Domaine de la Bèche, « Vieilles vignes »	7	14	28
Bourgogne AOC 2022 Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chevrot	11	22	44
Saint-Émilion AOP 2013 Château La Chapelle Lescours	15	29	59
Chinon AOC 2023 <i>bio</i> Domaine Pascal Lambert, « Les Terrasses »	8	16	32

Les millésimes sont susceptibles de changer en cours de carte.

◆ LES BOUTEILLES ◆

blancs	75cl
Jurançon Sec AOC 2024 Clos Larrouyat " Cuvée Météore"	65
Muscadet AOC 2024 Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	29
Irouléguay AOC 2022 <i>bio</i> Domaine Christian Bourrus " Hegaldaka"	72
Corbières AOC 2022 <i>bio</i> Château la Baronne, « Les chemins »	38
Menetou-Salon AOC 2023 <i>bio</i> Domaine Jean Teiller, « Expression »	38
Chablis AOC 2023 Domaine de la Chaude Écuelle	45
IGP Alpilles 2023 <i>bio</i> Domaine Hauvette, « Jaspe »	99
Riesling <i>Grand Cru</i> AOC 2018 Domaine Loberger	68
Mercurey 1 ^{er} <i>Cru</i> AOC 2023 Domaine Gouffier, « Les Champs-Martin »	72
Puligny-Montrachet 2019 Domaine Génot Boulanger, « Les Levrons »	130
Meursault 2019 Domaine Génot Boulanger, « Clos du Cromin »	130
Meursault - Charmes 2020 Domaine Boyer de Bar	230
Ladoix 2023 Domaine Prieuré Roch, « Le Cloud »	150
Jurançon AOC 2021 <i>moelleux</i> Domaine Lasserre	38
Sauternes 1 ^{er} <i>Cru classé</i> AOP 2019 Château d'Yquem	690
rosés	
Côtes-de-Provence AOP 2024 « Soif de Pampa »	29
Côtes-de-Provence AOP 2024 « Château Minuty Rose et Or »	60

rouges 75cl

Bourgogne - Beaujolais

Morgon AOC 2024 29
Domaine de la Bèche, « Vieilles Vignes »

Hautes-Côtes de Beaune AOC 2023 bio 50
Domaine Chevrot

Aloxe-Corton AOC 2022 110
Domaine Jean Féry

Gevrey-Chambertin AOC 2021 bio 110
Domaine Rossignol-Trapet, « Vieilles Vignes »

Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru AOC 2022 99
Domaine Jean Féry, « Les Vergelesses »

Vin de France 2022 135
Domaine Prieuré Roch

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru AOC 2018 150
F.Magnien, « Clos Sorbé »

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru 2022 350
Domaine Prieuré Roch, vieilles vignes

Bordeaux

Bordeaux AOP 2023 sans sulfites ajoutés « L'Attrape-Rêve » 29

Saint-Émilion AOC 2013 La Chapelle Lescours 70

Saint-Estèphe AOC 2017 Château Ormes de Pez 90

Moulis AOC 2017 Château Chasse-Spleen 90

Margaux AOP 2019 Château Labégorce 99

Saint-Emilion Grand Cru 2017 Château Angelus 790

Margaux AOP 2011 Château Margaux 890

Pessac-Léognan 2019 Château Haut-Brion 990

Pauillac AOP 2015 Château Lafite Rothschild 1290

Les millésimes sont susceptibles de changer en cours de carte.

rouges 75cl

Val de Loire

Touraine AOC 2022 conversion AB 29
Domaine des Pierrettes, « Le Gamay »

Chinon AOC 2023 bio 38
Domaine Pascal Lambert, « Les Terrasses »

Saumur Champigny AOC 2022 bio 45
Domaine La Folie Lucé, « Encore »

Sancerre AOC 2023 bio 52
Domaine Mathieu Delaporte, « Cuvée Chavignol »

Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP 2022 bio 49
Domaine de la Cotelleraie, « L'Envolée »

Bourgueil AOC 2022 bio 55
Domaine de la Butte " Le Haut de la Butte"

Domaine Sebastien David VDF 2018 bio 79
« Vin d'une Oreille »

Vallée du Rhône - Languedoc - Provence

Vallée du Rhône VDF 2023 bio 29
Domaine Remi Pouzin, « Amour de fruit »

Faugères AOC 2023 bio 42
Domaine Binet-Jacques, « Cuvée Tradition »

Crozes-Hermitage AOC 2023 49
Domaine Christelle Betton, « Espiègle »

Les Baux-de-Provence AOC 2020 99
Domaine Hauvette, « Cornaline »

Châteauneuf-du-Pape AOC 2021 110
Château la Nerthe

Côte-Rôtie AOP 2021 150
Domaine Jamet, « Fructus Voluptas »

LES CHAMPAGNES
et vins pétillants *



Montlouis-sur-Loire 2022 * 55
Domaine La Taille aux Loups « Triple zero »

Famille Josselin 70
Extra brut, 100 % Pinot Noir,
« Cuvée des Jean » 2022

Soliste Chardonnay 145
Domaine J-M Sélèque, « Les Tartières et Les Porgeons »
Millésimé 2020 – 1250 bouteilles

Ruinart *Brut* 99

Ruinart *Rosé* 145

Ruinard *Blanc de Blancs* 160

Dom Ruinart *Blanc de Blancs* 300
Millésimé 2007

Louis Roederer *Cristal* 300
Millésimé 2014

ALCOOLS & LIQUEURS

4cl

Calvados Groult 8 ans 10

Cognac Martell VSOP 10

Vodka Beauceronne Faronville 9,5

Armagnac Laballe Résistance 11

Eau-de-vie Poire William 9

Gin Gunpowder Irish 9

Limoncello - Bailey's - Tequila - Menthe Pastille 7

Get 27 - 31 7

Mezcal 8

Chartreuse 11

Goldstrike 6

rhums

Zacapa 23 ans Guatemala 15

Zacapa Xo Centenario 25

Don Papa 7 ans Philippines 10
rhum arrangé à la vanille

whiskies

Jack Daniel's 9

Bulleit Rye 9,5

Nikka Coffey Malt 13

Bushmills Malt Irlandais 8

Aberlour Single Malt Ecossais 10 ans 9

Laphroaig Single Malt 14

Supplément Soda (Coca, Tonic, Limonade) +2€

BOISSONS CHAUDES

Café "bio"

Expresso - Déca - Noisette	2,5
Café crème - Américano - Double expresso	4,5
Chocolat chaud	4,5
Latte végétal <i>au lait d'amande</i>	5
Cappuccino	5
Café ou Chocolat viennois	5
Matcha - Chaï latte <i>au lait entier ou lait d'amande</i>	6
Irish Coffee <i>4cl d'alcool</i>	10



thé & infusions

Kodama, alchimistes infuseurs "bio"

Thés noirs	4,5
<i>London 7 am - Earl Grey & vanille morceaux</i> <i>Chaï Maison - épices, délicieux en version latte</i>	
Thé blanc	4,5
<i>À Fleur de Peau - pétales de fleurs subtiles</i>	
Thés verts	4,5
<i>Nouveau Départ - gingembre & yuzu</i> <i>À Coeur Vaillant - menthe & écorces d'orange</i> <i>Sencha - thé vert japonais raffiné</i>	
Thé d'exception	6
<i>Osmanthus - thé bleu-vert chinois du Fujian</i>	
Infusion	4,5
<i>La Vie à Pleine Dents - rooibos, pommes & épices douces</i> <i>À Poings Fermés - camomille, mélisse & citronnelle</i>	

LES PETITS DÉJEUNERS

LE BLEU 10

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture



LE GRAND BLEU 16

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture
+ 3 Oeufs au plat



À LA CARTE

Croissant 2,5€
Oeufs brouillés et salade 12€
Omelette et salade 12€

tous les jours jusqu'à 11:30