

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

Pâté en croûte 12
canard & pistaches

Foie gras de canard français 19
toast brioché, chutney mangue - curry

Planche de charcuteries italiennes 19

Sélection de fromages affinés   14
de la ferme Sainte-Suzanne

◇ BIÈRES ◇

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

LES EAUX 50cl 75cl 1l

Servies uniquement avec les repas

Évian / Badoit	5	-	6,5
Chateldon	-	7	-

BOISSONS FRAÎCHES

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

Bien-être

Kombucha Archipel 33cl feuilles de cassis, bio - sélection Richard Vins	7
Giga Ginger Lemon 25cl eau pétillante au collagène marin, gingembre & citron bio	6
Shot curcuma, orange, gingembre	3
Shot citron, gingembre, poivre de Cayenne	3

LES COCKTAILS

12€
4cl d'alcool

Azteca Tequila

Tequila, purée de mangue,
citron vert
short drink

Espresso Martini

Vodka, espresso, liqueur de café
short drink



Smoky Paloma

Mezcal, pamplemousse, citron vert,
agave, soda
long drink

Gin Tonic Hibiscus

Gin Gunpowder Irish, tonic,
hibiscus, citron vert, zeste d'orange
long drink



Les Classiques

Spritz - St Germain, Mojito,
Negroni, Old Fashioned...

MOCKTAILS

9€



Rehab & Detox

Timur berry, ginger beer,
citron vert, concombre, romarin
25cl

No Gin Tonic

JNPR, tonic, hibiscus,
citron vert
25cl

VIN AU VERRE & CARAFE

blancs	12cl	25cl	50cl
Chardonnay 2020 <i>bio</i> Ecoterra IGP Pays d'Oc	6	12	24
Menetou-Salon AOC 2024 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 2025 Soif de Pampa	6	12	24
rouges			
Vallée du Rhône VDF 2024 <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 2023 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
Muscadet AOC 2025 Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	29
Corbières AOC 2023 <i>bio</i> Château la Baronne, « Les chemins »	38
Menetou-Salon AOC 2025 <i>bio</i> Domaine Jean Teiller, « Expression »	38
Chablis AOC 2023 Domaine de la Chaude Écuelle	45
Jurançon AOC 2021 <i>moelleux</i> Domaine Lasserre	38
IGP Alpilles 2023 <i>bio</i> Domaine Hauvette, « Jaspe »	99
Riesling Grand Cru AOC 2018 Domaine Loberger	68
Mercurey 1 ^{er} Cru AOC 2024 Domaine Gouffier, « Les Champs-Martin »	72
Puligny-Montrachet 2019 Domaine Génot Boulanger, « Les Levrons »	130
Meursault 2022 Domaine Génot Boulanger, « Clos du Cromin »	130
Meursault - Charmes 2020 Domaine Boyer de Bar	230
Ladoix 2023 Domaine Prieuré Roch, « Le Cloud »	150
Sauternes 1 ^{er} Cru classé AOP 2019 Château d'Yquem	690
rosés	
Côtes-de-Provence « Soif de Pampa » AOP 2025	29
Domaine Tempier, AOP Bandol, 2025 <i>bio</i>	60
Côtes-de-Provence « Château Minuty Rose et Or » AOP 2025	65

rouges 75cl

Bourgogne - Beaujolais

Morgon AOC 2025	29
Domaine de la Bèche, « Vieilles Vignes »	
Hautes-Côtes de Beaune AOC 2023 bio	50
Domaine Chevrot	
Aloxe-Corton AOC 2018	110
Domaine Jean Féry	
Gevrey-Chambertin AOC 2022 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 2020 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 2023 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 2022/23 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 2024 bio	29
Domaine Remi Pouzin, « Amour de fruit »	
Faugères AOC 2024 bio	42
Domaine Binet-Jacques, « Cuvée Tradition »	
Crozes-Hermitage AOC 2024	49
Domaine Christelle Betton, « Espiègle »	
Les Baux-de-Provence AOC 2020	99
Domaine Hauvette, « Cornaline »	
Châteauneuf-du-Pape AOC 2023	120
Domaine du Vieux Télégraphe	
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 » 2023

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

Ruinart *Brut* 99

Ruinart *Rosé* 145

Ruinart *Blanc de Blancs* 160

Dom Ruinart *Blanc de Blancs* 300
Millésimé 2013

Louis Roederer *Cristal* 300
Millésimé 2016

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
Golden latte <i>lait végétal, curcuma, gingembre, cannelle</i>	5
Cappuccino	5
Café ou Chocolat viennois	5
Matcha latte <i>au lait entier ou lait d'amande</i>	6
Iced matcha latte <i>matcha, lait au choix, glaçons</i>	6,5
Chaï Latte <i>lait entier ou lait d'amande</i>	6
Irish Coffee <i>4cl d'alcool</i>	10



thé & infusions

Kodama, alchimistes infuseurs "bio"

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

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€
Shot curcuma, orange, gingembre 3€
à ajouter à votre petit-déjeuner

tous les jours jusqu'à 11:30

FAIT MAISON
AVEC PASSION



1 CLOÎTRE NOTRE-DAME
♦
CHARTRES
28000