



TOUT EN DOUCEUR

LES ESSENTIELS

Nos Jardins Imparfais (25 cl) 10 €

Tous les jus d'Amandine Thouny et Tristan Thomas sont élaborés dans un respect du vivant et de la saisonnalité, c'est pourquoi certaines références peuvent venir à manquer.

Nectar Cassis et Menthe intense

Nectar Coing, Hibiscus et Gingembre rouge

Nectar Groseille, Framboise et Galanga

Nectar Figue Blanche et Réglisse des bois

Pur jus de Tomate ancienne et Piment de Bresse

LES FIZZ

Unaju (25 cl) 8 €

Marion Gaudicheau et François Delmas élaborent ici des boissons naturelles finement pétillantes, élaborées à partir de fruits et de plantes sélectionnées.

Mandarine et Romarin

Concombre et Yuzu

Citron et Verveine

NOS CRÉATIONS SUR MESURE

Thé Glacé maison suivant l'humeur du jardin (30 cl) *Thé infusé aux herbes aromatiques de notre jardin* 11 €

Jus frais du moment : légumes, fruits, racines, herbes (30 cl) 14 €

H₂O

Les eaux sont produites par nos soins avec le système de filtration Aquachiara.

Ce choix répond à notre engagement écologique.

La Plate (1 L) 3 €

La Pétillante (1 L) 4 €

Toutes nos boissons non alcoolisées sont issues de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie. Prix nets et service compris.



L'ALPHA & L'OMEGA

LES PETITES BULLES

La coupe de Champagne Leclerc Briant Réserve Brut, Epernay, <i>Pascal Leclerc</i>	18 €
La coupe Champagne Laherte Frères Rosé de Meunier, Rosé, <i>Chavot-Courcourt, Aurélien Laherte</i>	21 €
La coupe Royale selon l'inspiration de l'instant	24€



PERCEPTIONS

La Force Rhum Neisson Bio Martinique, sucre non raffiné, citron vert (10cl)	18 €
La Fraîcheur Rhum Barboncourt Haïti, citron vert et yuzu, menthe fraîche du jardin, <i>Eau pétillante (25 cl)</i>	18 €
L'Amertume Bitter Rondo Sud Tyro, Kalamansi, Prosecco DOC La Jara (16 cl)	18 €
La Folle Envie Gin Generous (élaboré dans la région de Cognac), Tonic Archibald et Apéritif Folle Envie (25 cl)	18 €
L'Extravagance Création du moment (25cl)	22 €

LE PAYSAN BRASSEUR

Bières artisanales Louis et Marguerite (33cl)

Thomas Vergneaud cultive ses propres céréales, l'exploitation est en BIO depuis plus de 30 ans. Ses bières exclusivement brassées à la main sont le reflet de son travail dans les champs.

Blonde, IPA Blonde, Triple, Blanche	10 €
---	------

FINALITÉ

COGNAC "PAUL GIRAUD VSOP GRANDE CHAMPAGNE" Famille Giraud	18 €
BAS-ARMAGNAC "DARTIGALONGUE HORS D'AGE" 12 ANS Famille Dartigalongue	21 €
WHISKY "NC NEAN BIO" SINGLE MALT Annabel Thomas, Ecosse	29 €

RHUM VIEUX "NEISSON BIO" PROFIL 107 Famille Vernant-

Neisson, Martinique	35 €
---------------------------	------

EAU DE VIE "FRAMBOISE SAUVAGE" Maison Mette, Alsace ..	27 €
--	------

EAU DE VIE "GINGEMBRE" Maison Mette, Alsace	23 €
---	------

LIQUEUR "PRUNELLE" Maison Mette, Alsace	14 €
---	------

LIQUEUR "MIRABELLE" Maison Mette, Alsace	14 €
--	------

LIQUEUR "PLANTES" Maison Mette, Alsace	14 €
--	------



Tous nos alcools sont issus de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie. Aucun collage d'origine animale. L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets et service compris.

LE PIED DE VIGNE

Selon l'inspiration de notre sommelière, du moment ou de la saison en habit rouge, blanc ou rose.

EN VERRE (12 CL)

La Loire

La couleur blanche 12 €

La couleur rouge 13 €

Le Bordelais

La couleur rouge 13 €

La Provence

La couleur rose 9 €

La Bourgogne

La couleur blanche 14 €

La couleur rouge 16 €

Le Languedoc

La couleur blanche 10 €

La note douce 12 €



EN ACCORD

Sélection de 4 verres (12cl) par notre sommelière 76 €

NOS FLACONS FANTASTIQUES

L'HABIT ROUGE (75 CL)

LE BORDELAIS

GRAVES Château Mamin, Vincent Lataste 2014	30 €
SAINT EMILION "CHÂTEAU LA DEVINE" Château La Devine, Famille Perez 2019	35 €
MONTAGNE SAINT EMILION "CHÂTEAU TREYTINS" Château Treytins, Famille Esnée 2018	35 €
LALANDE DE POMEROL "CHÂTEAU GARRAUD" Château Garraud, Famille Esnée 2012	48 €
FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX "EMILIEN" Château Le Puy, Jean-Pierre Amoreau 2017	53 €
SAINT EMILION GRAND CRU "CLOS SYSTÉY" Clos Systey, Sylvie Dulong et Stéphan Grawitz 2015	68 €
POMEROL "FLEUR DE CLINET" Château Clinet, Monique Bailly et Ronan Laborde 2017	96 €
POMEROL "CHÂTEAU ENCLOS HAUT MAZEYRES" Château Enclos Haut Mazeyres, Famille Souille de Pedro, Yoann Gregori 2016	116 €
BORDEAUX "DOMAINE DE CAMBES" Domaine de Cambes, Emilie et François Mitjavile 2017	139 €
CÔTES DE BOURG "ROC DE CAMBES" Domaine de Cambes, Emilie et François Mitjavile 2017	176 €
FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX "BARTHÉLÉMY" Château Le Puy, Jean-Pierre Amoreau 2017	188 €
PAUILLAC 5 ^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ "CHÂTEAU PONTET CANET" Château Pontet Canet, Alfred Tesseron 2014	226 €
FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX "RETOUR DES ILES" Château Le Puy, Jean-Pierre Amoreau 2016 ...	310 €
SAINT EMILION GRAND CRU "TERTRE ROTEOEUF" Tertre Roteboeuf, Emilie et François Mitjavile 2017	320 €

Tous nos vins sont issus de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie. Aucun collage d'origine animale.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets et service compris.

— L'HABIT ROUGE (75 CL)



LA BOURGOGNE

BEAUJOLAIS "DOMAINE CHRISTOPHE PASCALET" <i>Domaine Christophe Pascalet, Christophe Pascalet</i>	
2019	30 €
CÔTE DE BROUILLY "DOMAINE CHRISTOPHE PASCALET" <i>Domaine Christophe Pascalet, Christophe Pascalet</i>	
2018	41 €
MORGON "MORGON" <i>Domaine Marcel Lapierre, Matthieu et Camille Lapierre</i>	2020
	52 €
CÔTE DE BEAUNE "CLOS DES TOPES BIZOT" <i>Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat</i>	2018
	66 €
SANTENAY "CROIX SORINE" <i>ABBAYE DE SANTENAY Famille Clair, Ludovic Pierrot</i>	2018
	68 €
CÔTES DE NUITS VILLAGES "DOMAINE JULIEN" <i>Domaine Julien, Etienne Julien</i>	2018
	75 €
MARANGES 1 ^{ER} CRU "CLOS DES LOYIÈRES" <i>Domaine Nicolas Perrault, Nicolas Perrault</i>	2018
	81 €
BEAUNE 1 ^{ER} CRU "LES CHOUACHEUX" <i>Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat</i>	2017
	96 €
NUITS SAINT GEORGES VILLAGES "DOMAINE JULIEN" <i>Domaine Julien, Etienne Julien</i>	2018
	116 €
POMMARD 1 ^{ER} CRU "LES BERTINS" <i>Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat</i>	2017
	144 €
VOSNES ROMANÉE 1 ^{ER} CRU "LES SUCHOTS" <i>Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat</i>	2017
	181 €
CLOS VOUGEOT "CLOS VOUGEOT" <i>Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat</i>	2017
	249 €
ECHEZEAUX GRAND CRU "DOMAINE JULIEN" <i>Domaine Julien, Etienne Julien</i>	2018
	310 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE "VIEILLES VIGNES" <i>Domaine Santa Duc, Famille Gras,</i>	
<i>Yves et Benjamin Gras</i>	2017
	30 €
CÔTES DU RHÔNE "CLOS DES BEATUS" <i>Domaine Saint préfert, Isabel Ferrando</i>	2020
	35 €
SAINT JOSEPH "LES ÉCHALAS À JO" <i>Antoon Jeantet-Laurent</i>	2018
	64 €
GIGONDAS "CLOS DERRÈRE VIEILLE" <i>Domaine Santa Duc, Famille Gras,</i>	
<i>Yves et Benjamin Gras</i>	2018
	88 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE "HABEMUS PAPAM" <i>Domaine Santa Duc, Famille Gras, Yves et Benjamin</i>	
<i>Gras</i>	2018
	90 €
CÔTE RÔTIE "FILLES DU MAUGIRON" <i>Antoon Jeantet-Laurent</i>	2019
	124 €

Tous nos vins sont issus de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie. Aucun collage d'origine animale.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets et service compris.

— L'HABIT ROUGE (75 CL)

LA LOIRE

REUILLY "LES FOSSILES" DOMAINE JAMAIN Denis Jamain 2019	36 €
ANJOU "LA FRESNAYE" DOMAINE PATRICK BAUDOUIN Patrick Baudouin 2016	41 €
ANJOU "LES COTEAUX D'ARDENAY" Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2016	47 €
SANCERRE "DOMAINE VACHERON" Domaine Vacheron, Jean Laurent et Jean Dominique Vacheron, 2018	56 €

LE LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC "DOMAINE LES BERMUDES" Domaine les Bermudes, Claude-Eric Prade 2019	30 €
IGP CÔTES CATALANES "LES SORCIÈRES" Domaine Clos des Fées, Hervé Bizeul 2019	36 €
CÔTES DU ROUSSILLON "LAIS" Domaine Olivier Pithon, Olivier Pithon 2019	48 €
FAUGÈRES "LA MAISON JAUNE" Domaine Bardi-Alquier 2018	57 €
VIN DE FRANCE "BENEFACTUM" Domaine du Père Benoît, Anne Sophie Palayer et Benoît Bodson 2017	68 €
IGP CÔTES CATALANES "VIEILLES VIGNES" Domaine Gauby, Lionel Gauby 2018 Bodson 2017	84 €
VIN DE FRANCE "ONDINE" Domaine du Père Benoît, Anne Sophie Palayer et Benoît Bodson 2017	88 €
VIN DE FRANCE "GNOME" Domaine du Père Benoît, Anne Sophie Palayer et Benoît Bodson 2017	88 €
VIN DE FRANCE "SYLPHE" Domaine du Père Benoît, Anne Sophie Palayer et Benoît Bodson 2017	88 €
IGP DU GARD "ROC D'ANGLADE" Roc d'Anglade, Remy Pedreno 2019	110 €
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE "LA PETITE SIBÉRIE" Domaine Clos des Fées, Hervé Bizeul 2014 ..	302 €

LA CORSE

IGP ILE DE BEAUTÉ "YL" Domaine Yves Leccia, Yves Leccia 2020	46 €
--	------

LE MONDE EN ROUGE

ALLEMAGNE BADEN Domaine Harteneck, Spätburgunder, Thomas Harteneck 2018	41 €
---	------



Tous nos vins sont issus de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie. Aucun collage d'origine animale.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets et service compris.



L'HABIT BLANC (75 CL)

LE BORDELAIS ET LE SUD OUEST

BORDEAUX "LA GARENNE" Château la Garenne, Alain Fourcaud 2020	30 €
JURANÇON "PART D'AVANT" (sec) Domaine Larredya, Jean-Marc Grussaute 2019	42 €
VIN DE FRANCE "GALETS DE CAZEBONNE" (vin de macération) Domaine Cazebonne, Jean-Baptiste Duquesne 2019 ...	44 €
VIN DE FRANCE ROUSSET PEYRAGUEY (50 cl, vin oxydatif) Domaine Rousset Peyraguey, Alain Dejean	46 €

LA BOURGOGNE

VÉZELAY "PIECETTE" Domaine La soeur Cadette, Famille Montanet 2019	44 €
BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY "DOMAINE PERNOT BELICART" Domaine Pernot Belicart, Philippe Pernot 2018	49 €
CÔTE DE BEAUNE "CLOS DES TOPES BIZOT" Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat 2018	64 €
MARANGES 1 ^{ER} CRU "FUSSIÈRE" Domaine Nicolas Perrault, Nicolas Perrault 2019	72 €
SANTENAY 1 ^{ER} CRU "COMME" Abbaye de Santenay, Famille Clair, Ludovic Pierrot 2018	89 €
MEURSAULT "VIEILLES VIGNES" Domaine Pernot Belicart, Philippe Pernot 2018	107 €
CHABLIS 1 ^{ER} CRU "LE MILIEU DE MONTMEILLANT" Antoon Jeantet-Laurent 2018	128 €
PULIGNY-MONTRACHET 1 ^{ER} CRU "PERRIÈRES" Domaine Pernot Belicart, Philippe Pernot 2018	186 €

LA LOIRE

TOURAINE AMBROISE "TOURAINE" Domaine Bonigal Bodet, Stéphane Bodet et Baptiste Bonnigal 2019	30 €
VIN DE FRANCE "ZESTE" Domaine de la Combe, Pierre Henri Gadais 2020	32 €
TOURAINE AMBROISE "CLOS DES BEAUCE" Domaine Bonigal Bodet, Stéphane Bodet et Baptiste Bonnigal 2019	35 €
MONNIÈRES-SAINT-FIACRE "DOMAINE DE L'ASTRÉE" Domaine de l'Astrée, Pierre henry Gadais 2017	36 €
ANJOU "CHENINSOLITE" Domaine Cady, Famille Cady 2018	41 €
SANCERRE "DOMAINE VACHERON" Domaine Vacheron, Jean-Laurent et Jean-Dominique Vacheron 2019	48 €
ANJOU "EFFUSION" Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2018	51 €
ANJOU "LES GÂTS" Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2014	82 €
SAVENIÈRES "SAVENIÈRES BELLEVUE" Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2018	91 €
QUARTS DE CHAUME LES ZERSILLES" (50 cl, liquoreux) Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2014	98 €

Tous nos vins sont issus de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie. Aucun collage d'origine animale.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets et service compris.

LA VALLÉE DU RHÔNE

IGP COLLINES RHODANIENNES "PRIMAVERA" <i>Domaine Pierre-Jean Villa, Pierre-Jean Villa 2019</i> ...	51 €
CONDRIEU "JARDIN SUSPENDU" <i>Domaine Pierre Jean Villa, Pierre-Jean Villa 2019</i>	112 €

LE LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC "DOMAINE LES BERMUDES" <i>Domaine les Bermudes, Claude-Eric Prade 2018</i>	30 €
IGP CÔTES CATALANES "LES SORCIÈRES" <i>Domaine Clos des Fées, Hervé Bizeul 2018</i>	36 €
CÔTE DU ROUSSILLON "LAIS" <i>Domaine Olivier Pithon, Olivier Pithon 2019</i>	48 €
IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT "SOLERA" (doux) <i>Clos Aquilem, Jean-Charles Auffret 2015-2019</i>	49 €
AOP FAUGÈRES "LES VIGNES DU PUIT" <i>Domaine Bardi-Alquier 2018</i>	52 €
IGP CÔTES CATALANES "VIEILLES VIGNES" <i>Domaine Gauby, Lionel Gauby 2018</i>	86 €
VIN DE FRANCE "PSAUME, DOMAINE DU PÈRE BENOÎT" <i>Domaine du Père Benoît, Anne-Sophie Palayer et Benoît Bodson 2016</i>	88 €
VIN DE FRANCE "GAVROCHE, DOMAINE DU PÈRE BENOÎT" <i>Domaine du Père Benoît, Anne-Sophie Palayer et Benoît Bodson 2016</i>	88 €
IGP CÔTES CATALANES "LA D18" <i>Domaine Olivier Pithon, Olivier Pithon 2018</i>	93 €

L'ALSACE

ALSACE-RIESLING "LES EAUX DE ROCHES N°1, LA COULÉE DE SOURCE" <i>Jeff Carrel, Bertrand Praz & Jeff Carrel 2018</i>	49 €
--	------

LA CORSE

IGP ILE DE BEAUTÉ "CUVÉE YL" <i>Domaine Yves Leccia, Yves Leccia 2020</i>	46 €
---	------

LE MONDE EN BLANC

HONGRIE, TOKAJI FURMINT DRY "T" <i>Pajzos, Monique Bailly et Ronan Laborde 2019</i>	30 €
SUISSE "LA GRANDE CÔTE DRAPEAU BLANC" <i>Antoon Jeantet-Laurent 2018</i>	172 €



Tous nos vins sont issus de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie. Aucun collage d'origine animale.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets et service compris.



— L'HABIT ROSE (75 cl)

LE BORDELAIS

FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX "ROSE-MARIE" Château Le Puy, Jean-Pierre Amoreau 2019 71 €

LA PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE "PINCHINAT" Domaine Pinchinat, Alain de Welle 2019 30 €

CÔTES DE PROVENCE "LES OLIVIERS DE BERNE" Château de Berne, Alexis Cornu 2020 33 €

— LES GRANDES BULLES 75 cl

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT Réserve Brut, Epernay, Pascal Leclerc 92 €

CHAMPAGNE LAHERTE FRÈRES Rosé de Meunier, Rosé extra-brut,
Chavot-Courcourt, Aurélien Laherte 114 €

CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS Cuvée de Réserve Grand Cru, Blanc de Blanc
Brut, Le Mesnil-sur-Oger, François et Rodolphe Péters 149 €

CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS Réserve Oubliée Grand Cru, Blanc de Blanc
Brut, Le Mesnil-sur-Oger, François et Rodolphe Péters 249 €

CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE Initial Grand Cru, Blanc de Blanc Brut,
Avize, Anselme Selosse 338 €



Tous nos vins sont issus de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie. Aucun collage d'origine animale.
L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets et service compris.



UN PEU DE CHALEUR

LA BRÛLERIE

KAWA

CAFÉ BLEND KAWA 5 €

Variété Yellow Catuaí, Caturra, Mundo Novo,
Typica

Méthode Lavées et naturelles

Pays Guatemala, Brésil & Pérou

DÉCAFÉINÉ 100% Déca Kawa Mexique 5 €

BENOÎT ALECKI

CAFÉ KAWA ROSA BLEND 9 €

Variété Arabica & Robusta

Méthode Lavées et naturelles

Pays Honduras, Guatemala, Salvador & Inde

Une dégustation unique mêlant la typicité et la
force du café à la fraîcheur des plantes.

Méthode slow avec adjonction au choix de Nepita corse
ou de Verveine citron.



LES EXCEPTIONNELS

THÉS DE LORÈNE MILLET

Dénicheuse de thés d'exception, cette passionnée propose une sélection unique aux quatre coins du monde garantissant une éthique de production écologique et humaine.

LE BLANC Bourgeons de Nan Mei, Théiers sauvages, Chine, Province du Yunnan, Vallée de Nanmei	8 €
LE VERT Duyun Maojian, Fuyun n°6, Chine, Province du Guizhou, Montagnes de Duyun	8 €
LE NOIR Aiguilles fauves, Chine, Province du Yunnan	8 €

LA TISANERIE

BENOÎT ALECKI

Créateur d'assemblages uniques d'herbes aromatiques provenant en direct de sa propre production.

Infusion de feuillages d'oeillet passion et de fleurs d'immortelle	8 €
Infusion de menthe piperita, fleur de marjolaine et ortie	8 €
Infusion de feuilles d'agastache fenouil, mélisse citron et sauge ananas	8 €

LORÈNE MILLET

ROOIBOS NATURE African Chaï bio, Afrique du Sud, Massif du Cederberg	8 €
---	-----

*Toutes nos boissons chaudes sont issues de domaines réalisant un travail en accord avec le bio et la biodynamie.
Prix nets et service compris.*

