



GREEN STORY

menu

BE READY FOR ANOTHER STORY ...

Vous nous connaissez déjà avec le Long Story.

Bienvenue au Green Story, une nouvelle histoire à écrire avec vous !

Des produits bio et de qualité, un coffee shop avec des cafés de grand cru,
des vins de vignerons engagés et bio ...

Un lieu convivial plein d'amour et de passion que nous souhaitons partager avec vous !



COFFEE SHOP &
DÉJEUNER

de 9h à 16h

@greenstorybar

SALADES

AMOREMIO

12€

Quinoa rouge bio, straciatella italienne, mortadelle pistache & truffe, pesto à la genovese, tomate confite, graine de courge & cranberry

GREEN LIGHT

14€

Quinoa rouge bio, persillé de chèvre bio du 78, poire caramélisée, chou fleur rôtis au zaatar & cumin, falafel maison, graine de courge & cranberry

LIKE A CEASAR SALADE

13€

Mesclun, poulet croustillant aux corn flake, concombre, comté 18 mois d'affinage, pois chiche au cumin et oignon rouge, tomate confite, graine de courge & cranberry

SPÉCIALITÉS FROIDES

SERVIES AVEC UNE SALADE ASSAISONNÉE

PINK LADY

14€

Pain brioche à la poudre de betterave, saumon fumé artisanal, fromage blanc aux herbes, concombre, chou rouge

PEARFECT !

12€

Pain brioche à la spiruline, fromage blanc aux herbes, persillé de chèvre bio du 78, poire caramélisée, concombre, tomate confite

TRUFFLE IS THE NEW BLACK

13€

Pain brioche à l'encre de seiche bio, beurre à la ciboulette, chiffonade de jambon blanc à la truffe, comté affiné 18 mois AOP, confit d'oignon

SPÉCIALITÉS CHAUDES

SERVIES AVEC UNE SALADE ASSAISONNÉE

HOT CHICKEN !

13€

Pain pita, beurre à la ciboulette, poulet croustillant aux corn flakes, gouda à la truffe, confit d'oignon et tomate confite

FROM FA TO FEL

12€

Pain pita, falafel maison, chou fleur rôtis au zaatar et cumin, sauce tahini au miel, confit d'oignon

DESSERTS

CRUMBLE DE SAISON

6€

COOKIE DEUX CHOCOLATS & FLEUR DE SEL 3,50€

BROWNIE CHOCOLAT & PEANUT BUTTER

6€

CAKE AU CITRON GLAÇAGE CHOCOLAT & NOISETTE 6€

SUPERBOWL AUX FRUITS DE SAISON

8,90€

Fromage blanc (médaillé d'or 2020), muesli bio fait maison, fruits de saison



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGETARIEN

BOISSONS FROIDES

NOS BIERES



GALLIA - WEST IPA (33 CL) 7,50€

Une bière aux notes d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins.

GALLIA - WEISSBIER BLANCHE (33 CL) 7,50€

Bière blanche d'inspiration allemande, son arôme unique et subtil vient de sa levure spéciale. Le blé malté lui confère douceur et légèreté.

GALLIA - FOLLAMOUR LAGER BIO (33 CL) 8€

Un blend de 3 variétés de houblons bio qui apporte un bel équilibre aromatique entre notes fruitées et florales. Houblons : Golding BIO, saphir BIO et Chinook BIO.

NOS VINS AU VERRE

RETROUVEZ NOS VINS AU VERRE SUR LES PAGES SUIVANTES RUBRIQUE "VINS AU VERRE"



NOS JUS

JUS FRAIS DE SAISON 6€
EXTRAIT TOUS LES MATINS !

NOS SOFTS



ZENAT HIBISCUS INFUSION GLACÉE BIO À L'HIBISCUS, MENTHE ET CITRON 6€

ZENAT PÊCHE THÉ GLACÉ BIO AU THÉ NOIR, À LA PÊCHE ET AUX BAIES D'ÉGLANTIER 6€

CHARITEA MATÉ INFUSION BIO DE MATÉ À L'ORANGE ET AU CITRON 6€

BOISSONS CHAUDES



NOS CAFÉS

NOTRE CAFÉ, ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, EST TORRÉFIÉ EN ÎLE DE FRANCE PAR TERRES DE CAFÉ.

CHOISISSEZ VOTRE CAFÉ :
PLUTÔT DOUX OU PLUTÔT CORSÉ !
DES CAFÉS GRANDS CRUS SONT DISPONIBLES EN
FONCTION DES SAISONS, DEMANDEZ À NOS BARISTAS !

EXPRESSO	2,50€
MACCHIATO	2,90€
CAFÉ FILTRE MOCCAMASTER	2,50€
DOUBLE EXPRESSO	4,00€
DOUBLE EXPRESSO GRAND CRU	5,00€
AMERICANO	4,00€
LATTE	4,90€
FLAT WHITE	5,10€

OPTION LAIT VÉGÉTAL DISPONIBLE

NOS SPÉCIALITÉS



MATCHA LATTE THÉ VERT JAPONAIS & SON LAIT CHAUD	6€
GOLDEN LATTE CURCUMA, POIVRE, CANNELLE, GINGEMBRE, MIEL	6€
CHOCOLAT CHAUD MAISON CHOCOLAT NOIR 44%	6€
CHAI LATTE THÉ NOIR, CLOU DE GIROFLE, MIEL, GINGEMBRE ET CANNELLE	6€
MOCHA CHOCOLAT NOIR 44%, SHOT D'EXPRESSO BIO & SON LAIT CHAUD	6,50€



NOS THÉS/INFUSIONS

THÉS AU CHOIX DARJEELING, EARL GREY, THÉ VERT MENTHE OU THÉ VERT JASMIN	5,50€
INFUSIONS AU CHOIX FEELZEN OU BE COOL	5,50€



BAR A VINS & TAPAS

de 16h à 23h

Cela nous tient à coeur de vous faire découvrir
des nouveaux produits et de sourcer des fournisseurs de qualité.
Nous vous laissons découvrir ces vins issus d'agriculture biologique, de
biodynamie ou ces vins naturels produits par des vignerons passionnés !
Pour accompagner cela, des assiettes de fromages, de charcuterie et des
tapas maison sauront vous séduire !

LES VINS AU VERRE

LES VINS ROUGES


- 
- DOMAINE CRISTIA - IGP MÉDITERRANÉE - GRENACHE** 5€
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRAISE DES BOIS, FRAMBOISE ET NOTES DE CACAO EN BOUCHE, LÉGER SUR LES FRUITS ROUGES, TANINS SOUPLES
- 
- LES JAMELLES - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - MERLOT** 6€
AU NEZ, DES NOTES DE FRUITS MÛRS ET ÉPICES. EN BOUCHE, DES ARÔMES DE CERISE MÛRE ET CONFITURE DE FRAISE, TOUCHE ÉPICÉE ET VANILLÉE
- 
- CHÂTEAU VIEUX GEORGET - AOP BORDEAUX - MERLOT & CABERNET** 7€
AU NEZ, DES NOTES DE CASSIS ET DE BUIS. EN BOUCHE, DES ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET TANINS SUAVES
- 
- LES ATHLÈTES DU VIN - SAUMUR CHAMPIGNY - CABERNET FRANC** 8€
AU NEZ, TRÈS FLORAL AUX NOTES D'ACACIA ET L'AUBÉPINE. EN BOUCHE, SEC, FRAIS, MINÉRAL ET AUX NOTES D'AGRUMES
- 
- PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 - AOP CÔTES DU RHÔNE** 9€
AU NEZ, ÉLÉGANTE ET AUX NOTES DE FRUITS ROUGES MÊLÉS D'ÉPICES. EN BOUCHE, UNE BELLE STRUCTURE SUR DES TANINS RONDS, FINALE ÉPICÉE.



LES VINS BLANCS

- 
- LE COQUILLIER - IGP VAL DE LOIRE - CHARDONNAY** 5€
UN CHARDONNAY FRAIS, ÉLÉGANTE, EXPRESSIF ET FRUITÉ. FAIT RÉFÉRENCE AU BATEAU DE PÊCHE QUI DRAGUAIT DES COQUILLES SAINT-JACQUES DANS LES BAIES NORMANDES ET BRETONNES
- 
- DOMAINE CRISTIA - IGP MÉDITERRANÉE - VERMENTINO** 6€
AU NEZ, DES ARÔMES DE FLEURS, D'ACACIA ET DE MIEL. EN BOUCHE, UN VIN GRAS ET FRUITÉ, MARQUÉ PAR DES NOTES ACIDULÉES ET FRAÎCHES
- 
- LE PINOT DE JO H - AOP ALSACE - PINOT GRIS** 7€
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRUITS JAUNES, DE SOUS-BOIS ET DE FLEURS. UNE BOUCHE GOURMANDE, RONDE, FLORALE AVEC DES ARÔMES DE FRUITS JAUNES
- 
- LA GRANGE TIPHAINE TRINQU'ÂMES - TOURAINE - SAUVIGNON** 8€
AU NEZ, TRÈS FRUITÉ ET FLORAL. EN BOUCHE, UN VIN VIF ET MINÉRAL AVEC UN JOLI GRAS
- 
- WINERIE PARISIENNE - VIN DE FRANCE BIO - VIOGNIER/ CHARDONNAY** 9€
UN VIN LOCAL VINIFIÉ À VERSAILLES ! UN VIN GÉNÉREUX ET GRAS, AUX NOTES DE PÊCHES BLANCHES, ABRICOTS ET VIOLETTE QUI S'ALLIENT AVEC INTENSITÉ.

LES VINS ROSÉS

- 
- AUROSE BAIN DE MIDI - AOP CÔTES DE PROVENCE - GRENACHE NOIR & SYRAH** 5€
UN VIN D'UNE FRAICHEUR INCROYABLE AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE
- 
- LES JAMELLES CINSULT - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON** 6€
VIN TRÈS FRAIS ET ROND AUX ARÔMES INTENSES DE GRENADINE ET DE FRAMBOISE ACIDULÉE

LES CHARCUTERIES

BRESAOLA IGP	9€
COPPA DI PARMA IGP	7€
MORTADELLA À LA PISTACHE ET TRUFFE	7€
JAMBON CRU SERRANO BODEGA AOP 8 MOIS D'AFFINAGE	8€
CHIFFONADE DE JAMBON BLANC À LA TRUFFE	9€



LES FROMAGES

TOUTES NOS ASSIETTES DE FROMAGES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE COMPOTÉE DE SAISON

GOUDA À LA TRUFFE - ITALIE	7€
CRÉMEUX BOURGOGNE TRUFFÉ - FROMAGERIE DULIN (27)	12€
 PERSILLÉ DE CHÈVRE BIO - FERME DE LA TREMBLAYE (78)	9€
 ST JACQUES À LA SAUGE BIO - FERME DE LA TREMBLAYE (78)	8€
PARMIGIANO REGGIANO DOP & SA CRÈME BALSAMIQUE - ITALIE	9€
COMTÉ AOP 18 MOIS - FROMAGERIE GUY RIEME (25)	7€



ASSIETTES À PARTAGER

THE HOTTEST BURRATA 13€

Burrata de vache des Pouilles, chou fleur rôtis au cumin et zaatar, mesclun et noisettes torrifiées

POULPE FICTION 15€

Carpaccio de poulpe, vinaigrette fruit de la passion, zestes de combawa, grenade, noisettes torrifiées

CREAMY BABY 13€

Stracciatella des Pouilles, poire caramélisées au miel, huile de noisette

CHOU LE VENT 12€

Fromage blanc frais aux herbes, chou fleur rôtis au cumin et zaatar, huile de noisette et noisettes torrifiées

TRUFFLE IS THE NEW BLACK 13€

Pain brioche à l'encre de seiche bio, beurre à la ciboulette, chiffonade de jambon blanc à la truffe, comté 18 mois AOP, confit d'oignon

GREEN LIGHT 14€






Quinoa rouge bio, persillé de chèvre bio, poire caramélisée, chou fleur rôtis au zaatar & cumin, falafel maison, graine de courge & cranberry










LES VINS ROUGES

BORDEAUX

-  **DOMAINE CRISTIA - IGP MÉDITERRANÉE - GRENACHE** 5€ 25€
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRAISE DES BOIS, FRAMBOISE ET NOTES DE CACAO EN BOUCHE, LÉGER SUR LES FRUITS ROUGES, TANINS SOUPLES
-  **CHÂTEAU VIEUX GEORGET - AOP BORDEAUX - CABERNET SAUVIGNON** 7€ 28€
AU NEZ, DES NOTES DE CASSIS ET DE BUIS. EN BOUCHE, DES ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET TANINS SUAVES
-  **MARMOT DE LA BRANDE - CÔTES DE BORDEAUX - MERLOT CABERNET FRANC** 30€
AU NEZ, DES NOTES FRUITÉES DE CASSIS. EN BOUCHE, UN VIN VIF, GOÛTEUX ET FACILE À BOIRE
-  **CHÂTEAU MANGOT - SAINT EMILION GRAND CRU - MERLOT CABERNET FRANC** 66€
AU NEZ, DES PARFUMS DE PRUNES, MYRTILLES ET CHOCOLAT. EN BOUCHE, UN VIN CORSÉ AUX SAVEURS D'ÉPICES ET DE FRUITS NOIRS, UNE NOTE DE FIN BOISÉE.
-  **LE SEUIL DE MAZEYRES - AOP POMEROL - CABERNET FRANC MERLOT** 85€
AU NEZ, DES NOTES DE GRIOTTES CONFITES ET D'ÉPICES. EN BOUCHE, UN VIN TONIQUE AVEC DES NOTES MENTHOLÉES

VALLÉE DU RHÔNE

-  **DOMAINE DE CRISTIA - CHÂTEAUNEUF DU PAPE - GRENACHE** 94€
UN NEZ COMPLEXE AVEC BEAUCOUP DE SAVEURS ET UNE DOMINANTE SUR LES ÉPICES. EN BOUCHE, UN VIN AMPLÉ AVEC DES TANINS BIEN INTÉGRÉS. ON RETROUVE LES ÉPICES ET UNE POINTE DE SOUS-BOIS
-  **DOMAINE MONTIRIUS - AOC CÔTES DU RHÔNE - GRENACHE MOURVÈDRE** 85€
UN NEZ FIN ET SOYEUX AUX NOTES DE FRAMBOISE, RÉGLISSE ET VANILLE. LA BOUCHE EST DOMINÉE PAR DES TANINS PRÉSENTS, RETROUVANT LES MÊMES ARÔMES DU NEZ AVEC UNE GRANDE LONGUEUR.
-  **DOMAINE MIRAMONT - AOP VACQUEYRAS - MOURVÈDRE SYRAH** 50€
BELLE ROBE VIOLINE SOMBRE AUX NOTES DE FRAISE, GRENADE, MÛRE. LA BOUCHE EST SUAVE ET DENSE. LES TANINS SONT BIEN FONDUS DANS UNE TEXTURE RACÉE
-  **PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 - AOP CÔTES DU RHÔNE** 9€ 38€
AU NEZ, UN VIN ÉLÉGANTE AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES. EN BOUCHE, UNE BELLE STRUCTURE SUR DES TANINS RONDÉS ET UNE FINALE ÉPICÉE.
-  **DOMAINE CHRISTOPHE PACALET - AOC BEAUJOLAIS VILLAGE - GAMAY** 45€
VINIFICATION SANS INTRANT ET SANS SOUFFRE. ROBE VIVE ET ATTRAYANTE. RUBIS FRANC. NEZ FRAIS ET FRUITÉ.
-  **CHÂTEAU FONTVERT - AOP LUBÉRON - GRENACHE/CINSAULT** 30€
UNE ROBE POURPRE VIOLINE AVEC DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET ÉPICES.

PROVENCE

-  **DOMAINE MYRKO TÉPUS - IGP CÔTEAUX DU VERDON - GRENACHE** 62€
UN VIN TRAVAILLÉ AVEC DES DOSES HOMÉOPATHIQUES DE SULFITES ET SANS AUCUN INTRANT CHIMIQUE




JURA

-  **DOMAINE GUILLAUME OVERNOY - JURA - POULSARD** 75€
NEZ SUR LES FRUITS ROUGES ET LA GARRIGUE, BOUCHE VIVE ET COMPLEXE.






BOURGOGNE



VERRE | BOUTEILLE

-  **DOMAINE BONNARDOT - HAUTES CÔTES DE BEAUNE - PINOT NOIR** 75€
UNE ROBE RUBIS AVEC DES ARÔMES DE FRUITS BIEN MÛRS. UNE BOUCHE FRUITÉE ET SOUPLE.
-  **DOMAINE MARCEL LAPIERRE - AOP MORGON - GAMAY** 80€
UN VIN PROVENANT DE VIGNES AGÉES DE 70 ANS. TROIS ARÔMES DOMINANTS : CERISE, RÉGLISSE ET VIOLETTE
-  **DOMAINE BONNARDOT - POMMARD - PINOT NOIR** 115€
UN NEZ AUX NOTES DE POIVRE ET FRUITS BIEN MÛRS. EN BOUCHE, DES NOTES ÉPICÉES ET FRUITÉES.

LOIRE

-  **BRENDAN STATER-WEST "LA RIPAILLE" - SAUMUR - CABERNET FRANC** 98€
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS FUMÉS AVEC DES NOTES PLUS CORSÉES DE FLEURS SÉCHÉES. EN BOUCHE, DES SAVEURS DOUCES DE FRANBOISE, CERISE NOIRE ET DES TOUCHES VANILLÉES ET SAFRANÉES.
-  **BAUDRY DUTOUR L'AMARANTHE - AOP LOIRE CHINON - CABERNET SAUVIGNON** 32€
UN CHINON ROUGE ATYPIQUE PLUS FIN QUE LES CLASSIQUES. GOURMAND, ARÔME DE FRUITS NOIRS ET ÉPICES.
-  **LES ATHLÈTES DU VIN - SAUMUR CHAMPIGNY - CABERNET FRANC** 35€
NEZ EXPRESSIF AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS. LA BOUCHE EST SOUPLE AUX SAVEURS FRUITÉES ET ÉPICÉES.

SUD OUEST

-  **DOMAINE PARLANGE & ILLOUZ CAJOLLE - SUD OUEST - CINSAULT JURANÇON** 48€
LE NEZ DÉLIVRE DES NOTES DE FRUITS ROUGES, DE FRAMBOISE, DE VIOLETTE. LA BOUCHE EST LÉGÈRE PEU TANNIQUE MAIS FRAIS ET FRUITÉ.
-  **BIG BORN IN GASCONY - IGP CÔTES DE GASCOGNE - MERLOT** 25€
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES FRAÎCHES. UNE BOUCHE GOURMANDE ET FRUITÉE QUI S'HARMONISE TOUT EN RONDEUR

VIN DE FRANCE

-  **LES POULBOTS - VIN DE FRANCE - CINSAULT MERLOT ET SYRAH** 30€
AU NEZ ET EN BOUCHE, DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS AVEC UNE POINTÉ DE GARRIGUE.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

-  **LES JAMELLES - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - MERLOT** 25€
UN VIN QUI RAPPELLE LA MÉDITERRANÉE, VELOUTÉ ET FRUITÉ (CERISE, FRAISE), AUX PARFUMS DE GARRIGUE ENSOLEILLÉE
-  **ZODIAK - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - SYRAH ET MOURVÈDRE** 25€
VIN EN BIODYNAMIE FRAIS ET GOURMAND SUR DES NOTES DE FRUITS FRAIS ET D'ÉPICES, BOUCHE RONDE ET SOYEUSE
-  **DOMAINE DE L'HORIZON - IGP CÔTES CATALANES - CARIGNAN SYRAH** 70€
VIN EN BIODYNAMIE FRAIS ET GOURMAND SUR DES NOTES DE FRUITS FRAIS ET D'ÉPICES, BOUCHE RONDE ET SOYEUSE






LES VINS BLANCS



VERRE | BOUTEILLE



BOURGOGNE

-  **LA CHABLISIENNE "DAME NATURE" - AOP CHABLIS - CHARDONNAY** 60€
UN CHABLIS BIO MARQUÉ PAR LES AGRUMES MÛRS ET UNE POINTE DE MINÉRALITÉ.
-  **DOMAINE BONNARDOT - AOC SANTENAY - CHARDONNAY** 120€
UNE ROBE JAUNE DORÉ AUX ARÔMES FRUITÉS DE FRUITS JAUNE, AGRUMES ET FRUITS SECS.
-  **JEAN LORON "LES VIEUX MURS" - AOC POUILLY FUISSÉ - CHARDONNAY** 70€
UN VIN ÉLÉGANT AUX NOTES DE FRUITS JAUNE, ACACIA ET AMANDE GRILÉE.

LOIRE

-  **LE COQUILLIER - IGP VAL DE LOIRE - CHARDONNAY** 5€ 25€
UN CHARDONNAY FRAIS, ÉLÉGANT, EXPRESSIF ET FRUITÉ. FAIT RÉFÉRENCE AU BATEAU DE PÊCHE QUI DRAGUAIT DES COQUILLES SAINT-JACQUES DANS LES BAIES NORMANDES ET BRETONNES
-  **VOYAGE EXTRAORDINAIRE - AOP MUSCADET - MELON DE BOURGOGNE** 30€
UN VIN CROQUANT ET SOUPLE AUX NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS BLANCS (POIRE)
-  **LES ATHLÈTES DU VIN - IGP VAL DE LOIRE - CHARDONNAY** 35€
UN VIN AUX REFLETS DORÉS AUX NOTES DE FRUITS BLANCS ANISÉS. MINÉRAL ET AMPLÉ.
-  **DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE - TOURAINE - SAUVIGNON** 8€ 35€
GOURMAND ET PLEIN DE FRUITS MÛRS, AUX SAVEURS EXOTIQUES ET D'AGRUMES, CE BLANC EST FRAIS, ACCESSIBLE D'EMBLÉE.
-  **DOMAINE DES FINES CAILLOTES - AOP POUILLY FUMÉ - SAUVIGNON** 55€
UN VIN CROQUANT, DE BELLE FRAÎCHEUR QUE CE 2020 INTENSÈMENT PARFUMÉ DE FRUIT DE LA PASSION, DE PÊCHE, DE POIRE ET DE FLEURS BLANCHES
-  **BRENDAN STATER-WEST "LA RIPAILLE" - IGP VAL DE LOIRE - SAUMUR** 62€
CE VIN NOUS OFFRE UN BOUQUET COMPLEXE DE MELON, DE POIVRE CONCASSÉ, DE PAMPLEMOUSSE ET DE POMME VERTE, LE TOUT ÉTANT PARFAITEMENT DYNAMISÉ PAR UNE ACIDITÉ RAFFRAÎCHISSANTE
-  **DOMAINE MOSSE - VIN ORANGE DE LOIRE - CHENIN** 62€
VIN BLANC PUISSANT AUX AROMES DE FRUITS COMPOTÉS, ÉQUILIBRÉ PAR UNE BELLE TRAME TANNIQUE

VIN DE FRANCE

-  **LES POULBOTS - VIN DE FRANCE - VIGNERONS PARISIENS** 30€
BELLE EXPRESSION D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES. UNE NOTE MINÉRALE QUI RENFORCE LA FRAICHEUR AU NEZ
-  **WINERIE PARISIENNE - VIN DE FRANCE - VIOGNIER / CHARDONNAY** 9€ 45€
EN BOUCHE, UNE VIVACITÉ AUX ARÔMES DE PÊCHE BLANCHES, D'ABRICOT ET DE VIOLETTE QUI S'ALLIENT AVEC INTENSITÉ AU GRAS DU MILIEU DE BOUCHE

LANGUEDOC-ROUSSILLON

-  **ZODIAK - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - MUSCAT/ VIOGNIER** 28€
UN VIN BIODYNAMIQUE ÉQUILIBRÉ, FRAIS ET AROMATIQUE !



VERRE | BOUTEILLE

VALLÉE DU RHÔNE



PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 - AOP CÔTES DU RHÔNE

CITRON, MANDARINE, BERGAMOTE ! LES AGRUMES EXPLOSENT TANT AU NEZ QU'EN BOUCHE. UNE INCROYABLE FRAÎCHEUR POUR UNE FINALE INTERMINABLE

36€

PROVENCE



DOMAINE CRISTIA - IGP MÉDITERRANÉE - VERMENTINO

AU NEZ, DES ARÔMES DE FLEURS, D'ACACIA ET DE MIEL. EN BOUCHE, UN VIN GRAS ET FRUITÉ, MARQUÉ PAR DES NOTES ACIDULÉES ET FRAÎCHES

6€

25€



DOMAINE LA COURTADE - AOP CÔTES DE PROVENCE - ROLLE ET SÉMILLON

NEZ FLORAL ET FRUITÉ, BOUCHE MINÉRALE ET IODÉE

45€

ALSACE



LE PINOT DE JO H - AOP ALSACE - PINOT GRIS

AU NEZ, DES ARÔMES DE FRUITS JAUNES, DE SOUS-BOIS ET DE FLEURS. UNE BOUCHE GOURMANDE, RONDE, FLORALE AVEC DES ARÔMES DE FRUITS JAUNES

7€

29€

NATURE

DOMAINE CHRISTOPHE LINDENLAUB - AOP ALSACE - PINOT GRIS

AU NEZ, DES NOTES D'ANIS ET DE FLEURS BLANCHES. EN BOUCHE, DE LA FRAÎCHEUR ET UN LÉGER GRAS QUI DONNE UNE VRAIE DENSITÉ AU VIN.

45€



DOMAINE WOLFBERGER - AOP ALSACE - GEWÜRZTRAMINER

UN VIN PLAISIR POUR L'APÉRITIF AVEC DES NOTES DE FRUITS EXOTIQUES

48€

JURA



DOMAINE COURBET "L'ORIGINE" - AOP CÔTES DU JURA - SAVAGNIN

UN VIN BIODYNAMIQUE QUI FAIT RÉFÉRENCE AU TABLEAU DE GUSTAVE COURBET. UN VIN ÉPICÉ, FLORAL, VÉGÉTAL NOBLE AVEC UNE DENSITÉ SANS TOMBER DANS LA LOURDEUR.

65€

SUD OUEST



BIG BORN IN GASCONY - IGP CÔTES DE GASCOGNE - MANSENG

AU NEZ, DES ARÔMES D'AGRUMES, DE PÊCHE BLANCHE ET DE COING. EN BOUCHE : DES NOTES D'ANANAS ET DE FRUITS DE LA PASSION OFFRENT UNE FINALE DÉLICIEUSE, TOUT EN RONDEUR

25€





LES VINS ROSÉS

PROVENCE

 **AUROSE - AOP CÔTES DE PROVENCE - GRENACHE/CINSAULT**
UN VIN D'UNE FRAICHEUR INCROYABLE AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE

VERRE | BOUTEILLE

5€ 25€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

 **LES JAMELLES - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - CINSAULT**
VIN TRÈS FRAIS ET ROND AUX ARÔMES INTENSES DE GRENADINE ET DE FRAMBOISE ACIDULÉE

6€ 28€

VALLÉE DU RHÔNE

 **CHÂTEAU FONTVERT - AOP LUBÉRON - GRENACHE/CINSAULT**
VIN BIO ET BIODYNAMIQUE AUX ARÔMES DE PÊCHES BLANCHES ET DE FRUITS EXOTIQUES S'ACCOMPAGNE D'UNE BOUCHE FRAÎCHE, LONGUE ET ONCTUEUSE

30€

CORSE

 **CLOS SIGNADORE - AOP PATRIMONIO**
UNE ROBE JAUNE PÂLE ET BRILLANTE. UN NEZ SUBTIL, DES NOTES D'AGRUMES, DE POIVRE BLANC. LA BOUCHE EST NERVEUSE, LA TRAME EST SERRÉE.

50€

LES BULLES

CHAMPAGNE



EPC BLANC DE BLANCS - AOP CHAMPAGNE - CHARDONNAY

UN CHAMPAGNE TOUT EN FRAICHEUR, GOURMAND ET DYNAMIQUE QUI RAPPELLE LES AGRUMES ET LES FRUITS BLANCS. LE CHARDONNAY PROVIENT DES COTEAUX DU CÉZANNAIS.



EPC BLANC DE NOIR - AOP CHAMPAGNE - PINOT NOIR

UN CHAMPAGNE PINOT NOIR AUX NOTES DÉLICATES DE RÉGLISSE. À 6H56 DE VÉLO DEPUIS ÉPERNAY EN ROULANT VERS LE SUD !

ITALIE



LA GIOIOSA BRUT - PROSECCO DOC - GLERA

UN JOLI PROSECCO BIO AUX NOTES FRUITÉS DE POMMES MÛRES ET DE PETITES FLEURS DE MONTAGE



VERRE | BOUTEILLE

12€

80€

13€

85€

7€

50€





@greenstorybar