



# GREEN STORY

BE READY FOR ANOTHER STORY ...

Vous nous connaissez déjà avec le Long Story.

Bienvenue au Green Story !

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 !

WiFi GREEN STORY | PASSWORD green2022

@greenstorybar

# FOOD

## **FORMULE BRUNCH**

(VALABLE TOUS LES JOURS DE 10H À 16H)

**1 PLAT SALÉ + 1 JUS FRAIS  
1 GOURMANDISE + 1 BOISSON CHAUDE**  
(SAUF SPÉCIALITÉS BOISSONS CHAUDES)

**29€90 PAR PERSONNE**

## **FORMULE PETIT DÉJEUNER**

(VALABLE TOUS LES JOURS DE 9 H À 11 H)

**2 TARTINES BEURRE & CONFITURE + 1 JUS DU JOUR +  
1 BOISSON CHAUDE** (SAUF SPÉCIALITÉS BOISSONS CHAUDES)

**9€90 PAR PERSONNE**

Prix net, service compris. Eau potable gratuite. Viande origine France

## SALADES

### GREEN QUEEN

Boulgour à la tomate, falafel & sa sauce tahini, courgettes grillées aux herbes, concombre, avocat, houmous betterave & cumin, graine de courge & sésame noir

16€

### LIKE A CEASAR SALADE

Mesclun, poulet croustillant aux corn flake, concombre, comté 18 mois d'affinage, avocat, tomate confite, graine de courge & sésame noir

17€

### CRAZY ITALIE !

Mesclun, burrata de vache entière, jambon cru serrano, courgettes grillées aux herbes, fraises fraîches, graine de courge & sésame noir

17€

### SUNNY AFTERNOON

Boulgour à la tomate, feta AOP, concombre, oeuf poché, courgettes grillées aux herbes, avocat, grenade, graine de courge & sésame noir

16€

## SPÉCIALITÉS FROIDES

SERVIES AVEC UNE SALADE ASSAISONNÉE

### GREEN BÉNÉDICTE (+3€ FORMULE)

Pain brioche bio 100% français multigraines, saumon fumé, deux œufs pochés et sauce hollandaise, graine de courge & sésame noir  
(Supplément purée d'avocat +2€)

17€

### CIAO BELLA BURRATA !

Pain brioche bio 100% français multicéréales, pesto vert, burrata italienne crémeuse, jambon cru serrano, fraises fraîches

17€

## SPÉCIALITÉS CHAUDES

SERVIES AVEC UNE SALADE ASSAISONNÉE

### HOT CHICKEN !

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

16€

### FROM FA TO FEL

Pain pita libanais, falafel maison, courgettes grillées aux herbes, sauce tahini au miel, confit d'oignon

16€

## DESSERTS

DEMANDEZ LES RECETTES À NOS SERVEURS !

### CRUMBLE DE SAISON

7,00€

### BROWNIE CHOCOLAT & BEURRE DE CACAHUÈTE

7,00€

### SUPERBOWL AUX FRUITS DE SAISON

9,50€

Fromage blanc, granola bio fait maison, fruits rouges et banane & miel

### COOKIE CHOCOLAT AU LAIT ET CHOCOLAT BLANC & FLEUR DE SEL

4,00€

### TARTE GOURMANDE DE SAISON

7,00€

### CAFÉ GOURMAND DU MOMENT

9,90€

Composé d'un brownie chocolat & beurre de cacahuète, d'un crumble de saison et d'un superbowl

(Possibilité de choisir une autre boisson chaude avec un supplément)



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGETARIEN

# ASSIETTES À PARTAGER

## PLANCHE DE CHARCUTERIES 🌿 16€

Assortiment de charcuteries à partager

## PLANCHE DE FROMAGES 🌿 15€

Assortiment de fromages  
& sa compotée de figue

## PLANCHE MIXTE DE FROMAGES & CHARCUTERIES 🌿 17€

Assortiment de fromages et de charcuteries

## SALMON LOVER 🌿 15€

Planche de saumon fumé, fromage blanc à la ciboulette,  
mesclun & citron jaune

## THE HOTTEST BURRATA 🌿 16€

Burrata de vache des Pouilles & sa sauce pesto,  
courgettes grillées aux herbes de provence,  
mesclun et noisettes torréfiées

## POULPE FICTION 🌿🥛 17€

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

## PINK HOUMOUS 🥛🌿🌿 10,90€

Houmous maison de betterave rouge & cumin,  
grenade et noisettes torréfiées, accompagné de son pain pita





# BOISSONS & VINS

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 natures produits par des vignerons passionnés !

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

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

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

EXPRESSO BIO	2,60€
MACCHIATO	3,00€
CAFÉ FILTRE MOCCAMASTER BIO	2,60€
DOUBLE EXPRESSO BIO	4,20€
AMERICANO BIO	4,20€
LATTE	5,00€
FLAT WHITE	5,20€

OPTION LAIT AVOINE DISPONIBLE

### DOUBLE EXPRESSO GRAND CRU BIO 5,20€

- FINCA HIMALAYA BOURBON ROUGE - SALVADOR
- YETI VILLAGE MOKA BIO - ETHIOPIE
- BOURBON SOUTH HUILA- COLOMBIE
- DIPILTO VIEJO - NICARAGUA
- EL CUTO - SALVADOR

## SPÉCIALITÉS

MATCHA LATTE BIO THÉ VERT JAPONAIS & SON LAIT CHAUD	6,20€
GOLDEN LATTE CURCUMA, POIVRE, CANNELLE, GINGEMBRE, MIEL	6,20€
CHOCOLAT CHAUD CHOCOLAT NOIR 44%	6,20€
CHAI LATTE BIO SIROP DE CHAÏ ÉLABORÉ SUR PLACE	6,20€
DIRTY CHAI LATTE BIO SIROP DE CHAÏ ÉLABORÉ SUR PLACE, LAIT CHAUD & EXPRESSO BIO	6,70€
MOCHA CHOCOLAT NOIR 44%, EXPRESSO BIO & SON LAIT CHAUD	6,70€

## THÉS/INFUSIONS

THÉS AU CHOIX BIO DARJEELING, EARL GREY, THÉ VERT MENTHE OU THÉ VERT JASMIN	5,60€
INFUSIONS AU CHOIX BIO FEELZEN, AQUAROSA OU BE COOL	5,60€

### LES EXTRAS

- SIROP DE CAMEL : +0,50€
- SIROP DE VANILLE : +0,50€
- DOSE DE CAFE BIO : +1€
- MIEL : +1€
- CREME FOUETTEE : +1€



# BOISSONS FROIDES

## BIÈRES

**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 CHAMP LIBRE (33 CL)** 7,50€

En bouche, les touches fruitées se révèlent au fil de l'expérience avec une pointe légèrement acidulée. Une bière plutôt atténuée qui va accentuer la perception d'amertume.

## SOFTS

**JUS FRAIS DE SAISON** 6€50

EXTRAIT TOUS LES MATINS !

**THÉ GLACÉ BIO PÊCHE & SIROP D'AGAVE -  
MAISON MENEAU** 6€50

**THÉ GLACÉ BIO HIBISCUS & FLEUR DE  
SUREAU - MAISON MENEAU** 6€50

**LEMONAID LIMONADE BIO EXOTIQUE AU  
FRUIT DE LA PASSION & MANGUE** 6€50

**EVIAN OU BADOIT** 2€90

## FRAPPÉS

**CAFE FRAPPÉ BIO** 5,50€

**LATTE FRAPPÉ** 7,00€

**MATCHA LATTE FRAPPÉ BIO** 7,50€

**CHOCOLAT CHAUD FRAPPÉ** 7,50€

**GOLDEN LATTE FRAPPÉ** 7,50€

**CHAI LATTE FRAPPÉ BIO** 7,50€

**MOCHA FRAPPÉ** 7,50€


OPTION AVOINE DISPONIBLE



# LES VINS AU VERRE



## LES VINS ROUGES

- BIO** **DOMAINE CRISTIA - IGP MÉDITERRANÉE - GRENACHE** 6€  
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRAISE DES BOIS, FRAMBOISE ET NOTES DE CACAO EN BOUCHE, LÉGER SUR LES FRUITS ROUGES, TANINS SOUPLES
- BIO** **NATURALYS GÉRARD BERTRAND - IGP PAYS D'OC - MERLOT** 7€  
L'ATTAQUE EN BOUCHE EST SOUPLE ET AROMATIQUE, DES NOTES DE FRUITS (CASSIS, FRAISE DES BOIS), D'ÉPICES DOUCES ET DE SOUS-BOIS
- FACILE** **MARMOT DE LA BRANDE - CÔTES DE BORDEAUX - MERLOT CABERNET FRANC** 7€  
AU NEZ, DES NOTES FRUITÉES DE CASSIS. EN BOUCHE, UN VIN VIF, GOÛTEUX ET FACILE À BOIRE
-  **ZODIAK - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - SYRAH ET MOURVÈDRE** 7€  
VIN EN BIODYNAMIE FRAIS ET GOURMAND SUR DES NOTES DE FRUITS FRAIS ET D'ÉPICES, BOUCHE SOYEUSE
-  **BIG BORN IN GASCONY - IGP CÔTES DE GASCOGNE - MERLOT** 7€  
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES FRAÎCHES. UNE BOUCHE GOURMANDE ET FRUITÉE QUI S'HARMONISE TOUT EN RONDEUR
- LES RESTANQUES - AOP LUBERON - SYRAH & CINSAULT** 8€  
**BIO** D'UNE BELLE ROBE POURPRE-VIOLINE, CE CHÂTEAU FONTVERT PRÉSENTE UN NEZ DOMINÉ PAR LES FRUITS ROUGES ET LES ÉPICES DOUCES. LA BOUCHE, TOUTE EN FINESSE, ALLIE RONDEUR ET FRUITÉ.
- BIO** **PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 - AOP CÔTES DU RHÔNE** 9€  
AU NEZ, ÉLÉGANTE ET AUX NOTES DE FRUITS ROUGES MÉLÉS D'ÉPICES. EN BOUCHE, UNE BELLE STRUCTURE SUR DES TANINS RONDS, FINALE ÉPICÉE.

## LES VINS DU MONDE

- BIO** **CANTINE LEONARDO DA VINCI - CHIANTI ITALIE - SANGIOVESE, COLORINO, MERLOT** 8,50€  
MAJORITÉ DE SANGIOVESE ET UN PEU DE MERLOT, NEZ SUR LES FRUITS ROUGES ET LÉGÈREMENT POIVRÉ, BOUCHE PLUTÔT RONDE ET LÉGÈREMENT TANNIQUE.
- BIO** **FAMILIA CECCHIN- ARGENTIN - 100% MALBEC** 9,50€  
BELLE INTENSITÉ AUX ARÔMES FRUITÉS DE PRUNES ET DE FRAMBOISES COMPOTÉES. L'ATTAQUE EN BOUCHE EST DOUCE, SOUPLE ET CORSÉE
- CHÂTEAU KEFRAYA - LIBAN - CINSAUT & GRENACHE** 8,00€  
D'UN NEZ DÉLICAT DE GRIOTTE, DE CASSIS ET SUBTILEMENT ÉPICÉ, BRETÈCHES MÊLE EN BOUCHE STRUCTURE ET RONDEUR, AVEC DES TANINS SOYEUX ET DES NOTES PRONONCÉES DE FRUITS ROUGES.
- BIO** **DOMAINE VINA ILUSION - ESPAGNE - TEMPRANILLO** 8,50€  
EN DÉGUSTATION, CE VIN SÉDUIT PAR SON FRUIT ET UNE BELLE LONGUEUR PORTÉE PAR DES NOTES ÉPICÉES. L'ÉLEVAGE EN CUVE L'AIDE À CONSERVER BEAUCOUP DE FRAÎCHEUR ET DE BUVAIBILITÉ, À L'OPPOSÉ DE BIEN DES RIOJA ÉCRASÉS PAR UN BOISÉ DOMINANT.



# LES VINS AU VERRE



## LES VINS BLANCS

### DOMAINE CRISTIA - IGP MÉDITERRANÉE - VERMENTINO

**BIO** CE VERMENTINO OFFRE UN NEZ FRAIS ET COMPLEXE AVEC DES ARÔMES D'AGRUMES, DE CITRON CONFIT ET UNE LÉGÈRE NOTE D'ABRICOT. EN BOUCHE, IL PRÉSENTE UNE ACIDITÉ VIVE, UNE TEXTURE LÉGÈREMENT GRASSE ET UNE FINALE TENDUE.

6€

### NATURALYS GÉRARD BERTRAND - IGP PAYS D'OC - CHARDONNAY

**BIO** EN BOUCHE, IL DEMEURE SUAVE ET ONCTUEUX (NOTES DE VANILLE, FRUITS EXOTIQUES) AVEC UNE FINALE MARQUÉE PAR UNE BELLE VIVACITÉ ET UNE BONNE LONGUEUR

7€

### LE PINOT DE JO H - AOP ALSACE - PINOT GRIS

**BIO** AU NEZ, DES ARÔMES DE FRUITS JAUNES ET DE FLEURS. UNE BOUCHE GOURMANDE, RONDE, FLORALE AVEC DES ARÔMES DE FRUITS JAUNES

7€



### 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 FRUIT DE LA PASSION OFFRENT UNE FINALE DÉLICIEUSE.

8€



### LES ATHLETES DU VIN - AOC TOURAINE LOIRE - SAUVIGNON

ARÔMES DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES, TELS QUE LE CITRON ET LE PAMPLEMOUSSE DOMINENT

8€

### **BIO** CHARTRON ET TREBUCHET- CHABLIS - CHARDONNAY

UN JOLI NEZ COMPLEXE ET MINÉRAL, AVEC DES ARÔMES DE NOISETTES. LA BOUCHE EST DENSE ET PROFONDE AVEC UN TRÈS BEL ÉQUILIBRE

9,90€

### **BIO** SANCERRE BIO - SANCERRE - SAUVIGNON

INTENSE ET FRAIS, AVEC DES NOTES FLORALES, FRUITS JAUNES MURS, LÉGÈRE POINTE DE CASSIS. POUR FINIR SUR UNE TOUCHE CAILLOUTEUSE.

9,90€

## LES VINS ROSÉS

### **BIO** AUROSE BAIN DE MIDI - IGP CÔTES DE PROVENCE - GRENACHE NOIR & SYRAH

UN VIN D'UNE FRAICHEUR INCROYABLE AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE

6€

### **demeter** LES RESTANQUES - AOP LUBERON - GRENACHE/CINSAULT

VIN BIO ET BIODYNAMIQUE AUX ARÔMES DE PÊCHES BLANCHES ET DE FRUITS EXOTIQUES S'ACCOMPAGNE D'UNE BOUCHE FRAÎCHE ET ONCTUEUSE

8,50€

### CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - IGP CÔTES DE PROVENCE - GRENACHE/CINSAULT

UN BOUQUET AÉRIEN DE FRUITS AVEC DES ARÔMES D'AGRUMES, DE PÊCHE BLANCHE ET DE REINE-CLAUDE.

9,50€

# LES VINS ROUGES

## BORDEAUX

BOUTEILLE

- TAILLE** **MARMOT DE LA BRANDE - CÔTES DE BORDEAUX - MERLOT CABERNET FRANC** 35€  
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.
- BIO** **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

- BIO** **DOMAINE CRISTIA - IGP MÉDITERRANÉE - GRENACHE** 29€  
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRAISE DES BOIS, FRAMBOISE ET NOTES DE CACAO EN BOUCHE, LÉGER SUR LES FRUITS ROUGES, TANINS SOUPLES
- BIO** **DOMAINE DE CRISTIA - CHÂTEAUNEUF DU PAPE - GRENACHE** 90€  
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.
- BIO** **PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 - AOP CÔTES DU RHÔNE** 45€  
AU NEZ, UN VIN ÉLÉGANT AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES.  
EN BOUCHE, UNE BELLE STRUCTURE SUR DES TANINS RONDS ET UNE FINALE ÉPICÉE.

## PROVENCE

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

## JURA

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

## VIN DE FRANCE


- BIO** **LES POULBOTS - VIN DE FRANCE - CINSULT MERLOT ET SYRAH** 29€  
AU NEZ ET EN BOUCHE, DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS AVEC UNE POINTE DE GARRIGUE.

## BOURGOGNE


## BOUTEILLE

- NATURE** **DOMAINE BONNARDOT - HAUTES CÔTES DE BEAUNE - PINOT NOIR** 70€  
UNE ROBE RUBIS AVEC DES ARÔMES DE FRUITS BIEN MÛRS. UNE BOUCHE FRUITÉE ET SOUPLE.
- NATURE** **DOMAINE MARCEL LAPIERRE - BEAUJOLAIS AOP MORGON - GAMAY** 80€  
UN VIN PROVENANT DE VIGNES AGÉES DE 70 ANS. TROIS ARÔMES DOMINANTS : CERISE, RÉGLISSE ET VIOLETTE

## LOIRE

- BIO** **BRENDAN STATER-WEST "LA RIPAILLE" - SAUMUR - CABERNET FRANC** 95€  
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** 35€  
UN CHINON ROUGE ATYPIQUE PLUS FIN QUE LES CLASSIQUES. GOURMAND, ARÔME DE FRUITS NOIRES ET ÉPICES.
- BIO** **LES RESTANQUES -AOP LUBERON - SYRAH & CINSAULT** 39€  
D'UNE BELLE ROBE POURPRE-VIOLINE, CE VIN PRÉSENTE UNE BOUCHE DOMINÉE PAR LES FRUITS ROUGES ET ÉPICES DOUCES.

## SUD OUEST

- NATURE** **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 ET FRUITÉ.
-  **BIG BORN IN GASCONY - IGP CÔTES DE GASCOGNE - MERLOT** 29€  
AU NEZ, DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES FRAÎCHES. UNE BOUCHE GOURMANDE ET FRUITÉE QUI S'HARMONISE EN RONDEUR

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

- BIO** **NATURALYS GÉRARD BERTRAND - IGP PAYS D'OC - MERLOT** 35€  
L'ATTAQUE EN BOUCHE EST SOUPLE ET AROMATIQUE, DES NOTES DE FRUITS (CASSIS, FRAISE DES BOIS), D'ÉPICES DOUCES ET DE SOUS-BOIS
-  **ZODIAK - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - SYRAH ET MOURVÈDRE** 29€  
VIN EN BIODYNAMIE FRAIS ET GOURMAND SUR DES NOTES DE FRUITS FRAIS ET D'ÉPICES, BOUCHE RONDE ET SOYEUSE
- BIO** **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
- NATURE** **DOMAINE BALANSA - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - CARIGNAN & GRENACHE NOIR** 35€  
VIN ROUGE FRAIS ET FRUITÉ, SUR LA FRAÎCHEUR, BEL ÉQUILIBRE DES TANINS, NOTES DE FRUITS ROUGES SAUVAGES.

## MONDE

- BIO** **CANTINE LEONARDO DA VINCI - CHIANTI ITALIE - SANGIOVESE, COLORINO, MERLOT** 45€  
NEZ SUR LES FRUITS ROUGES ET LÉGÈREMENT POIVRÉ, BOUCHE PLUTÔT RONDE ET LÉGÈREMENT TANNIQUE.
- BIO** **FAMILIA CECCHIN- ARGENTIN - 100% MALBEC** 55€  
BELLE INTENSITÉ AUX ARÔMES FRUITÉS DE PRUNES ET DE FRAMBOISES COMPOTÉES. L'ATTAQUE EN BOUCHE EST DOUCE, SOUPLE ET CORSÉE
- CHÂTEAU KEFRAYA - LIBAN - CINSAULT & GRENACHE** 45€  
D'UN NEZ DÉLICAT DE GRIOTTE, DE CASSIS ET SUBTILEMENT ÉPICÉ, BRETÈCHES MÊLE EN BOUCHE STRUCTURE ET RONDEUR, AVEC DES TANNINS SOYEUX ET DES NOTES PRONONCÉES DE FRUITS ROUGES.
- BIO** **DOMAINE VINA ILUSION - ESPAGNE - TEMPRANILLO** 55€  
EN DÉGUSTATION, CE VIN SÉDUIT PAR SON FRUIT ET UNE BELLE LONGUEUR PORTÉE PAR DES NOTES ÉPICÉES. L'ÉLEVAGE EN CUVE LAIDE À CONSERVER BEAUCOUP DE FRAÎCHEUR ET DE BUVABILITÉ, À L'OPPOSÉ DE BIEN DES RIOJA ÉCRASÉS PAR UN BOISÉ DOMINANT.

# LES VINS BLANCS



## BOURGOGNE

BOUTEILLE

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

55€

120€

70€

## LOIRE

- BIO** **NATURALYS GÉRARD BERTRAND - IGP PAYS D'OC - CHARDONNAY**  
EN BOUCHE, IL DEMEURE SUAVE ET ONCTUEUX (NOTES DE VANILLE, FRUITS EXOTIQUES) AVEC UNE FINALE MARQUÉE PAR UNE BELLE VIVACITÉ ET UNE BONNE LONGUEUR
- BIO** **VOYAGE EXTRAORDINAIRE - AOP MUSCADET- MELON DE BOURGOGNE**  
UN VIN CROQUANT ET SOUPLE AUX NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS BLANCS (POIRE)
- BIO** **LES ATHLETES DU VIN - AOC TOURAINE LOIRE - SAUVIGNON**  
ARÔMES DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES, TELS QUE LE CITRON ET LE PAMPLEMOUSSE DOMINENT
-  **DOMAINE DES FINES CAILLOTES - AOP POUILLY FUMÉ - SAUVIGNON**  
UN VIN CROQUANT, DE BELLE FRAÏCHEUR QUE CE 2020 INTENSÉMENT PARFUMÉ DE FRUIT DE LA PASSION, DE PÊCHE, DE POIRE ET DE FLEURS BLANCHES
- BIO** **BRENDAN STATER-WEST - IGP VAL DE LOIRE - SAUMUR**  
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 RAFRAÏCHISSANTE
- VILLEZ** **DOMAINE MOSSE - VIN ORANGE DE LOIRE - CHENIN**  
VIN BLANC PUISSANT AUX AROMES DE FRUITS COMPOTÉS, ÉQUILIBRÉ PAR UNE BELLE TRAME TANNIQUE
- BIO** **CHARTRON ET TREBUCHET- CHABLIS - CHARDONNAY**  
UN JOLI NEZ COMPLEXE ET MINÉRAL, AVEC DES ARÔMES DE NOISETTES. LA BOUCHE EST DENSE ET PROFONDE AVEC UN TRÈS BEL ÉQUILIBRE
- BIO** **SANCERRE BIO - SANCERRE - SAUVIGNON**  
INTENSE ET FRAIS, AVEC DES NOTES FLORALES, FRUITS JAUNES MURS, LÉGÈRE POINTE DE CASSIS. POUR FINIR SUR UNE TOUCHE CAILLOUTEUSE.

35€

35€

35€

55€

59€

59€

50€

50€


## VIN DE FRANCE

- BIO** **LES POULBOTS - VIN DE FRANCE - VIGNERONS PARISIENS**  
BELLE EXPRESSION D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES. UNE NOTE MINÉRALE QUI RENFORCE LA FRAICHEUR AU NEZ

30€

## BOUTEILLE

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

29€

### VALLÉE DU RHÔNE

**PAUL JABOULET PARALLÈLE 45 - AOP CÔTES DU RHÔNE**  
**BIO** CITRON, MANDARINE, BERGAMOTE ! LES AGRUMES EXPLOSENT TANT AU NEZ QU'EN BOUCHE. UNE INCROYABLE FRAÎCHEUR POUR UNE FINALE INTERMINABLE

45€

### 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

29€

**BIO** **DOMAINE LA COURTADE - AOP CÔTES DE PROVENCE - ROLLE ET SÉMILLON**  
NEZ FLORAL ET FRUITÉ, BOUCHE MINÉRALE ET IODÉE

45€

### ALSACE

**BIO** **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

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

**BIO** **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

29€

# LES VINS ROSÉS



## PROVENCE

**BIO** **AUROSE - AOP CÔTES DE PROVENCE - GRENACHE/CINSAULT**

UN VIN D'UNE FRAICHEUR INCROYABLE AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE

**CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - IGP CÔTES DE PROVENCE - GRENACHE/CINSAULT**

UN BOUQUET AÉRIEN DE FRUITS AVEC DES ARÔMES D'AGRUMES, DE PÊCHE BLANCHE ET DE REINE-CLAUDE.

## VALLÉE DU RHÔNE

**CHÂTEAU FONTVERT - AOP LUBÉRON - GRENACHE/CINSAULT**

**demeter** VIN BIO ET BIODYNAMIQUE AUX ARÔMES DE PÊCHES BLANCHES ET DE FRUITS EXOTIQUES S'ACCOMPAGNE D'UNE BOUCHE FRAÎCHE, LONGUE ET ONCTUEUSE

## BOUTEILLE

25€

50€

30€

# LES BULLES

## CHAMPAGNE



**CHAMPAGNE JACQUART - 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.

## ITALIE

**BIO** **LA GIOIOSA BRUT - PROSECCO DOC - GLERA**

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

## COUPE | BOUTEILLE

12€

80€

7€

50€

# COCKTAILS

	VERRE
<b>PINKY SPRITZ</b> (17 CL) LILLET ROSÉ, FRAISES FRAÎCHES, PROSECCO ITALIEN BIO, BADOIT, PÉTALES HIBISCUS SÉCHÉES	13€
<b>GROOVY SUNSET</b> (17 CL) RHUM AMBRÉ HAVANA CLUB, GIN PLYMOUTH, CRÈME DE CASSIS, JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE	13€
<b>GREEN MOJITO</b> (12 CL) RHUM AMBRÉ HAVANA CLUB, CASSONADE, CITRON VERT, MENTHE, LIMONADE & ANGUSTURA	13€
<b>SPRITZ CLASSIQUE</b> (17 CL) CINZANO, BADOIT, PROSECCO ITALIEN BIO, ORANGE	13€
<b>GIN &amp; TONIC</b> (12 CL) DISPONIBLE AVEC GIN PLYMOUTH OU HENDRICK'S (SUPPLÉMENT 3€)	13€
<b>IRISH COFFEE</b> (12 CL) SHOT D'EXPRESSO BIO, CASSONADE, WHISKY HAIG CLUB OU RHUM AMBRÉ HAVANA CLUB, CRÈME CHANTILLY	13€



# SPIRITUEUX



## RHUMS

### ZACAPA 23 ANS - GUATEMALA

EN BOUCHE, DES NOTES TOASTÉES DE VANILLE ET D'ÉPICES TRÈS ÉQUILIBRÉES.

### SANTA TERESA - VENEZUELA - ELU MEILLEUR RHUM DU MONDE

EN BOUCHE, TRÈS DOUX ET RICHE. UN MÉLANGE DE JUS DE CANNE, MIEL, CHOCOLAT, CAFÉ ET BANANE SÉCHÉE.

### DON PAPA BAROKO - PHILIPPINES

EN BOUCHE, L'AMBIANCE CONFISERIE DÉMEURE ENTRE LA VANILLE ET L'ORANGE LE TOUT VEILLÉITÉ D'AMERTUME.

## WHISKY

### SEXTON - IRLANDE

EN BOUCHE, L'ÉQUILIBRE EST PARFAIT ENTRE LES NOTES DE CHÊNES GRILLÉS ET FRUITS SECS.

### NIKKA FROM THE BARREL - JAPON

EN BOUCHE, PUISSANT ET BOISÉ, LES NOTES ÉVOLUENT SUR LES FRUITS MÛRS, LA POMME CARAMÉLISÉE ET FLEURS.

### TOGOUCHI - JAPON

EN BOUCHE, DOUX ET RAFFINÉ, DES NOTES DE NOISETTE, DE CHOCOLAT, DE MIEL ET DE POIVRE.

### BULLEIT - USA

EN BOUCHE, UN CORPS ROND AUX SAVEURS DE GRAINS MIELLEUX, DE VANILLE ET DE PRALINES.

## TEQUILA

### ALTOS - MEXIQUE

ELABORÉE EXCLUSIVEMENT D'AGAVE BLEU CULTIVÉES AU MEXIQUE. EN BOUCHE, DOUX ET AGRUMEUX PRÉSENTANT DES NOTES DE VANILLE ET DE BOIS.

## GIN

### PLYMOUTH - ANGLETERRE

EXTREMEMENT DOUX EN BOUCHE, CRÉMEUX ET CORSÉ AUX NOTES DE CORIANDRE ET CARDAMOME.

### HENDRICK'S - ANGLETERRE

UNE BELLE TRAME AROMATIQUE QUI FAIT RESSORTIR LA DOUCEUR DES PÉTALES DE ROSES ET LA FRAÎCHEUR DU CONCOMBRE.

## COGNAC

### HENNESSY - FRANCE

EN BOUCHE, RICHE ET CRÉMEUX AUX NOTES DE VANILLE ET SE TERMINE PAR DES NOTES FRAÎCHES ET FLORALES.

## DIGESTIFS

### GET 27 - FRANCE

### CALVADOS CHATEAU DU BREUIL - FRANCE

LA SAVEUR RAFFINÉE ET SOPHISTIQUEE PRÉSENTE DES NOTES DE VANILLE, DE CHÊNE ET DE FRUITS SECS QUI PROCURENT UNE AUTHENTIQUE EXPÉRIENCE GUSTATIVE.

## VERRE

17€

14€

11€

14€

14€

14€

9€

9€

8€

8€

11€

7€

7€