



# GREEN STORY

# NOS FORMULES

## MATIN

### FORMULE BRUNCH

(VALABLE TOUS LES JOURS DE 10H À 15H)

1 PLAT SALÉ

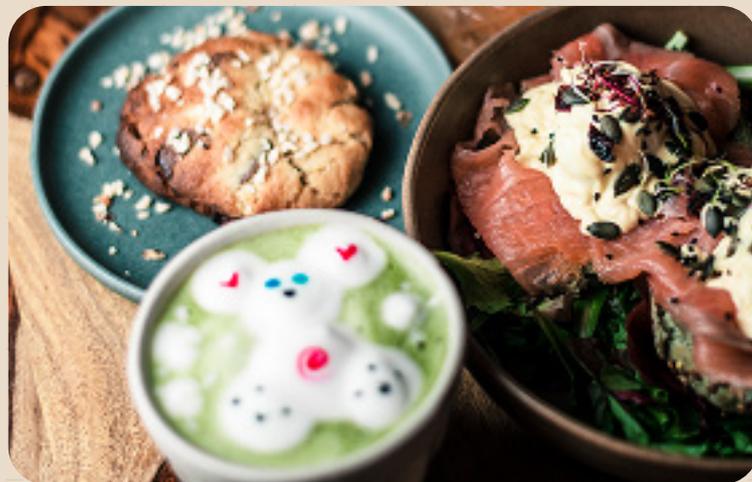
+ 1 JUS FRAIS

+ 1 GOURMANDISE

+ 1 BOISSON CHAUDE

(SUPPLÉMENT SPÉCIALITÉS BOISSONS CHAUDES + 2€)

**32.90 € PAR PERSONNE**



### FORMULE PETIT DEJEUNER

(VALABLE TOUS LES JOURS DE 9H À 11 H)

3 TRANCHES DE PAIN COMPLET +  
BEURRE & CONFITURE

+ 1 JUS DU JOUR

+ 1 BOISSON CHAUDE

(SUPPLÉMENT SPÉCIALITÉS BOISSONS CHAUDES + 2€)

**11,50€ PAR PERSONNE**

# SOIR



## MENU METS & VINS

(VALABLE TOUS LES JOURS DE 16H À 22H30)

1 TAPAS

+ 1 PLAT

+ 1 DESSERT

+ 2 VERRES DE VIN DÉCOUVERTE

49,90€ PAR PERSONNE

## FORMULE WINE NOT ?

(VALABLE TOUS LES JOURS DE 16 H À 22H30)

1 TAPAS

+2 VERRES DE VIN

29,90€ PAR PERSONNE



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

## SALADES & SPÉCIALITÉS FROIDES

**LIKE A CEASAR SALADE** Mesclun, poulet mariné paprika et moutarde à l'ancienne enrobé de corn flake, concombre, comté 18 mois d'affinage, avocat, tomate confite, graine de courge & lin, grenade.

Accord vin Rouge : La vache qui tache - aoc Bourgogne

19.90 €

**GREEN QUEEN** Boulgour à la tomate, falafel & sa sauce tahini, aubergines grillées, concombre, avocat, houmous betterave & cumin, graine de courge & lin, grenade.

Accord vin Rosé : Château Sainte Marguerite - Aoc côtes de Provence

19.90 €

**CRAZY ITALIE ( Formule brunch +3€)**

Mesclun, burrata de vache entière, jambon cru serrano AOP, aubergines grillées, fraises fraîches, graines de courge & lin, grenade.

Accord vin Blanc : Black Papillon - Wolfberger ( Alsace )

19.90 €

**SUNNY AFTERNOON** Boulgour à la tomate, feta AOP, concombre, oeuf poché, aubergines grillées, avocat, grenade, graines de courge & lin.

Accord vin Blanc : Chateau de la Selve - Chardonay

19.90 €

**GREEN BENEDICTE ( Purée d'avocat +2€ // Formule brunch +3€ )**

Pain brioche bio 100% français multigraines, saumon fumé, deux œufs pochés et sauce hollandaise, graine de courge & lin, grenade.

Accord vin Blanc : Sancerre

19.90 €

**BRUSCHETTA** Laissez vous tenter par nos bruschettas, des tartines savoureuses et pleines de caractère qui évoluent au fil des saisons !  
Demandez a nos serveurs la recette du moment.

Accord du moment Voir ardoise

18.90 €

## SPÉCIALITÉS CHAUDES

SERVIES AVEC UNE SALADE ASSAISONNÉE

**HOT CHICKEN** Pain pita libanais, beurre à la ciboulette, poulet mariné paprika et moutarde à l'ancienne enrobé de corn flake, gouda à la truffe, confit d'oignon maison et tomates confites. graine de courge & lin, grenade.

Accord vin rouge : La rose Garnier - Aop Bordeaux

18.90€

**FROM FA TO FEL** Pain pita libanais, falafel maison, aubergine grillées , sauce tahini, confit d'oignon maison. graine de courge & lin, grenade.

Accord vin rouge : Château Kefraya - Cinsault/Grenache

18.90 €

## TAPAS

### PLANCHE MIXTE

Assortiment de fromages et de charcuteries.

Accord vin Rouge : Naturalys Merlot Gérard Bertrand

21.90 €

### PINK HOUMOUS

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

Accord vin Rouge : La louve - Wolfberger (Alsace)

10.90 €

### SALMON LOVER

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

Accord vin Blanc : Chablis - La Chablisienne

16.90 €

### HOTTEST BURRATA

Burrata, mesclun, aubergine grillées, pesto grenades graine de courge & lin, grenade.

Accord vin Blanc : Cros des Calades - Vin Orange

17.90 €

## DESSERTS

**Dessert du moment**, Demander à nos serveurs la recette !

### COOKIE DE SAISON

4.00 €

### CRUMBLE DE SAISON

8.90 €

### DESSERT DU JOUR

8.90 €

### Les incontournables

**COOKIE L'ORIGINAL** : Chocolat au lait et chocolat blanc, fleur de sel.

4.00 €

**BROWNIE** Chocolat au lait & beurre de cacahuète.

8.90 €

**SUPERBOWL** Fromage blanc d'Isigny, granola fait maison, fruits rouges & miel.

10.90 €

**CAFÉ GOURMAND** Brownie chocolat au lait & beurre de cacahuète, d'un crumble de saison et d'un superbowl.

10.90 €

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

OPTION LAIT D'AVOINE DISPONIBLE

Notre café, issu de l'agriculture biologique, est torréfié en île de France par terres de café ou en Italie par Kimbo.

EXPRESSO BIO	2.70 €
MACCHIATO	3.50 €
CAFÉ FILTRE MOCCAMASTER BIO	2.70 €
DOUBLE EXPRESSO BIO	5.10 €
AMERICANO BIO	5.10 €
LATTE	5.50 €
FLAT WHITE (2 DOSES DE CAFÉ & LAIT CHAUD)	5.90 €

### CHOISISSEZ VOTRE CAFÉ

Des cafés grands crus sont disponibles en fonction des saisons, demandez à nos baristas !

### DOUBLE EXPRESSO GRAND CRU BIO

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

5,40€



## SPÉCIALITÉS

+2€ en formule brunch +1€ en version viennois

MATCHA LATTE BIO - Antioxydant Thé vert japonais & son lait chaud.	6.90 €
GOLDEN LATTE - Booster & detox Curcuma, poivre, cannelle, gingembre, miel.	6.90 €
CHOCOLAT CHAUD - Réconfortant Chocolat noir 44%	6.90 €
CHAI LATTE BIO - Anti inflammatoire Sirop de chai élaboré sur place.	6.90 €
DIRTY CHAI LATTE BIO - Anti stress Sirop de chai élaboré sur place, lait chaud & expresso bio.	6.90 €
MOCHA - Booster de bonheur Chocolat noir 44%, expresso bio & son lait chaud.	7.50 €
MATCHA GLOW - Améliore la beauté de la peau Collagène & matcha	7.90 €
UBE LATTE - Antioxydant & énergie 100% naturel. Patate douce violette, ube violet et vanille bourbon de Madagascar	6.90 €

## THÉS/INFUSIONS

THÉS AU CHOIX BIO Darjeeling, earl grey, thé vert menthe ou thé vert jasmin	5.90 €
INFUSIONS AU CHOIX BIO Feelzen, aquareosa ou be cool	5.90 €

# 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

## SOFTS

+2€ en formule brunch

JUS FRAIS DE SAISON 6.90 €

Extrait tous les matins !

THÉ GLACÉ BIO PÊCHE & SIROP D'AGAVE 33cl 6.90 €

Maison meneau

THÉ GLACÉ BIO HIBISCUS & FLEUR DE SUREAU 33cl 6.90 €

Maison meneau

LEMONAID 33cl 6.90 €

Limonaide bio exotique au fruit de la passion & mangue

EVIAN OU BADOIT 50cl 3.90 €

## FRAPPÉS

+2€ en formule brunch

OPTION LAIT D'AVOINE DISPONIBLE

CAFÉ FRAPPÉ BIO 5.50 €

LATTE FRAPPÉ 7.90 €

MATCHA LATTE FRAPPÉ BIO 8.50 €

CHOCOLAT FRAPPÉ 8.50 €

GOLDEN LATTE FRAPPÉ 8.50 €

CHAI LATTE BIO FRAPPÉ 8.50 €

MOCHA FRAPPÉ 8.90 €



### PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON !

- SIROP DE CARAMEL : +0,50 €
- SIROP DE VANILLE : +0,50 €
- DOSE DE CAFE BIO : +1 €
- COLLAGÈNE : +2 €
- MIEL : +1€
- CREME FOUETTEE : +1€

# PRIVATISATION

Créez des moments uniques en privatisant le Green Story, l'endroit idéal pour un brunch en famille ou pour célébrer votre anniversaire avec style !

## LIEU & ÉQUIPEMENTS

Capacité de 36 places assises à l'intérieur et 18 places assises à l'extérieur.

Capacité de 40 personnes debouts en cocktail  
dinatoire

Connexion Wifi

## ANIMATIONS

Possibilité d'inclure des animations (musique live)  
Libre gestion de la musique via les enceintes mises  
à disposition

Possibilité de personnaliser vos cocktails

## INFORMATIONS ANNEXES

Horaires disponibles : 11h/14h, 19h/23h30

Service de salle et de restauration

Personnel dédié à votre évènement

[Greenstorybar@gmail.com](mailto:Greenstorybar@gmail.com)

**FORFAIT DE 1500€**

1000€ DE CONSOMMATION

500€ DE FRAIS DE SERVICE



## LES VINS ROUGE AU VERRE

VERRE

<b>BIO</b>	<b>DOMAINE MILAIRE LOUPIOT - VIN DE FRANCE - MERLOT / CABERNET FRANCE</b> La robe est pourpre sombre, le nez est expressif, avec une pointe d'épices, la bouche est ronde, fraîche et fruitée.	7.00 €
<b>HVE</b>	<b>ZODIAK - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - SYRAH / MOURVÈDRE</b> Vin en biodynamie frais et gourmand sur des notes de fruits frais et d'épices, bouche soyeuse.	7.00 €
<b>BIO</b>	<b>NATURALYS GÉRARD BERTRAND - IGP PAYS D'OC - MERLOT</b> L'attaque en bouche est souple et aromatique, des notes de fruits, d'épices douces et de sous-bois.	7.50 €
<b>HVE</b>	<b>BIG BORN IN GASCONY - IGP CÔTES DE GASCOGNE - MERLOT</b> Au nez, des arômes de fruits rouges et d'épices fraîches. une bouche gourmande et fruitée qui s'harmonise tout en rondeur.	7.50 €
<b>BIO</b>	<b>DOMAINE DUSEIGNEUR "LA GOUTTE DU SEIGNEUR" - AOP CÔTES DU RHÔNE - GRENACHE/SYRAH</b> Au nez, élégant et aux notes de fruits rouges mêlés d'épices. en bouche, une belle structure sur des tanins ronds, finale épicée.	9.00 €
<b>HVE</b>	<b>DOMAINE MILAIRE CHÂTEAU LA ROSE GARNIER - AOP FRONSAC - MERLOT</b> Robe rubis soutenue, brillante, vive, nez fumé, épicé, tendre et minéral. Bouche fruitée. Vin gourmand, équilibré, précis, élégant.	9.90 €
<b>HVE</b>	<b>WOLFBERGER - LA LOUVE - PINOT NOIR ALSACE</b> Un vin élégant et complexe où se mêlent les fruits noirs (cerise, cassis), fumé avec des notes de cacao.	9.90 €
<b>BIO</b>	<b>DOMAINE AIMÉ BLOUZARD- LA VACHE QUI TÂCHE -AOC BOURGOGNE - PINOT NOIR</b> Un vin canon, à boire avec les copains. un vin sur la fraîcheur qui met en avant le cépage et ses arômes de fruits rouges.	9.90 €
<b>BIO</b>	<b>DOMAINE JEAN-PAUL ET CHARLY THÉVENET - EN VOITURE SIMONE - GAMAY</b> Des arômes de pruneaux, de kirsh, de fruits bien mûrs avec de la gourmandise et du caractère ! Ce vin retrouve sa puissance d'origine, mais sans perdre sa fraîcheur.	9.90 €

## VINS ROUGE DU MONDE AU VERRE

	<b>CHÂTEAU KEFRAYA - LIBAN - CINSAUT / GRENACHE</b> D'un nez délicat de griotte, de cassis et d'épice, mêlant en bouche structure et rondeur, avec des tannins soyeux et des notes prononcées de fruits rouges.	8.50 €
<b>BIO</b>	<b>CHIANTI CLASSICO DOCG GRANAIO - AOP CHIANTI ITALIE - SANGIOVESE / CANAILOLO / MERLOT</b> Visuellement, il présente une couleur rouge rubis profond. au nez, le vin déploie un bouquet aromatique intensément fruité, avec des notes dominantes de cerises et de baies, enrichies de nuances d'épices, de cuir et d'une légère touche de tabac.	8.50 €
<b>BIO</b>	<b>LA CONSULTA - ARGENTIN - MALBEC</b> Un vin typique des pays du sud de l'amérique, un malbec souple et élégant ! le bouquet regorge de saveurs : prune , vanille..	9.50 €

## VIN DU MOMENT

VOIR ARDOISE OU DEMANDER AU SOMMELIER

12.50 €

## LES VINS BLANCS AU VERRE

VERRE

<b>BIO</b>	<b>DOMAINE MILAIRE LOUPIOT - VIN DE FRANCE - FIÉ GRIS &amp; SAUVIGNON BLANC</b> Robe paille claire, nez fin, fruits blancs murs, bouche florale et saline à la fois.	7.00 €
<b>BIO</b>	<b>CHÂTEAU DE LA SELVE - CROS DES CALADES - CHARDONNAY</b> Vin blanc complexe, boisé, note de beurre, miel, vanille, très agréable en bouche et en arrière bouche.	7.50 €
<b>BIO</b>	<b>CROS DES CALADES DOLMEN - VIN ORANGE - SAUVIGNON &amp; VIOGNIER</b> Un vin blanc avec une macération pelliculaire de 20 jours qui va apporter cette couleur orangée et de léger tanins !	7.50 €
<b>BIO</b>	<b>ZODIAK - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - MUSCAT/ VIOGNIER</b> Un vin biodynamique équilibré, frais et aromatique !	7.50 €
<b>BIO</b>	<b>WOLFBERGER "BLACK PAPILLON" - AOC ALSACE - PINOT GRIS</b> Ce vin demi-sec et frais, offre toute la palette aromatique de l'alsace : les fleurs blanches, la rose et le chèvrefeuille, les agrumes frais et le zeste confit.	7.50 €
<b>HVE</b>	<b>BIG BORN IN GASCONY - IGP CÔTES DE GASCOGNE - MANSENG</b> Au nez, des arômes d'agrumes, de pêche blanche et de coing, en bouche : des notes d'ananas et de fruit de la passion.	8.00 €
<b>BIO</b>	<b>DOMAINE LIEUBEAU "LE VOYAGE EXTRAORDINAIRE" - MELON DE BOURGOGNE - MUSCADET</b> Un vin plein de souplesse, de fraîcheur et d'expression aromatique. notes d'agrumes et de fruits blancs comme la poire	8.00 €
<b>BIO</b>	<b>DOMAINE DE JOYAU DE JOY - BLANC MOELLEUX</b> Nez puissant avec de très beaux arômes de fruits exotiques et des notes plus citronnées. la bouche est souple et savoureuse. c'est un vin de plaisir avec une très belle élégance.	8.00 €
<b>BIO</b>	<b>DOMAINE DUSEIGNEUR "LA GOUTTE DU SEIGNEUR" - AOP CÔTES DU RHÔNE GRENACHE BLANC / BOURBOULENC / VIOGNIER</b> La goutte du seigneur est un rafraîchissement divin, avec un nez aromatique de fleurs blanches, une bouche fraîche et désaltérante sur les fruits du verger.	9.00 €
<b>BIO</b>	<b>LA CHABLISIENNE "LE FINAGE"- CHABLIS - CHARDONNAY</b> Vin jeune, frais et dynamique. fruitée et fraîche avec une jolie longueur. finale très minérale évoluant sur des notes anisées.	9.90 €
<b>BIO</b>	<b>SANCERRE BIO - SANCERRE - SAUVIGNON</b> 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 AU VERRE

<b>BIO</b>	<b>AUROSE BAIN DE MIDI - IGP - COTES DE PROVENCE - GRENACHE NOIR / SYRAH</b> Un vin d'une fraîcheur incroyable avec une belle longueur en bouche.	6.00 €
	<b>DOMAINE MILLAIRE - VIN DE FRANCE - MERLOT CABERNET FRANC / MALBEC</b> Une Robe peau de pêche, très fruitée, Rond.	7.00 €
	<b>LES RESTANQUES - AOP LUBERON - GRENACHE / CINSAULT</b> Vin blanc complexe, boisé, note de beurre, miel, vanille, très agréable en bouche et en arrière bouche.	7.50 €
	<b>CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - IGP CÔTES DE PROVENCE - GRENACHE / CINSAULT</b> Un bouquet aérien de fruits avec des arômes d'agrumes, de pêche blanche et de reine-claude.	9.50 €

# LES VINS ROUGES

## BORDEAUX

BOUTEILLE

- HVE** **DOMAINE MILAIRE CHÂTEAU LA ROSE GARNIER - MERLOT** 39.00 €  
Robe rubis soutenue, brillante, vive, nez fumé, épicé, fruits compotés, tendre et minéral. bouche fruitée, fraise, framboise. vin gourmand, frais, équilibré, précis, élégant.
- HVE** **CHATEAU MANGOT - SAINT EMILLION GRAND CRU - MERLOT / CABERNET FRANC** 52.00 €  
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** 68.00 €  
Au nez, des notes de griottes confites et d'épices. en bouche, un vin tonique avec des notes mentholées

## VALLÉE DU RHONE

- BIO** **DOMAINE DUSEIGNEUR - LA GOUTTE DU SEIGNEUR - AOP CÔTES DU RHÔNE** 39.00 €  
Au nez, élégant et aux notes de fruits rouges mêlés d'épices. en bouche, une belle structure sur des tanins ronds, finale épicée
- BIO** **DOMAINE LES 4 VENTS - AOP CROZES-HERMITAGE - SYRAH** 55.00 €  
Au nez, des notes de griottes confites et d'épices. en bouche, un vin tonique avec des notes mentholées
- HVE** **DOMAINE MONTIRIUS - AOC CÔTES DU RHÔNE - GRENACHE / MOURVÈDRE** 69.00 €  
Au nez, des notes de griottes confites et d'épices. en bouche, un vin tonique avec des notes mentholées
- BIO** **DOMAINE CRISTIA - CHÂTEAUNEUF DU PAPE - GRENACHE** 77.00 €  
Un nez complexe avec beaucoup de saveurs et une dominante sur les épices. en bouche, un vin ample avec des tanins bien intégrés. on retrouve les épices et une pointe de sous-bois



# LES VINS ROUGES

## BOURGOGNE

BOUTEILLE

- Nature** **DOMAINE MARCEL LAPIERRE** - BEAUJOLAIS AOP MORGON - GAMAY 59.00 €  
Un vin provenant de vignes âgées de 70 ans. trois arômes dominants : cerise, réglisse et violette
- BIO** **DOMAINE AIMÉ BLOUZARD** - LA VACHE QUI TÂCHE - AOC BOURGOGNE / PINOT NOIR 39.00 €  
Un vin canon, à boire avec les copains. un vin sur la fraîcheur qui met en avant le cépage et ses arômes de fruits rouges.
- BIO** **DOMAINE JEAN-PAUL ET CHARLY THÉVENET** - EN VOITURE SIMONE - GAMAY 39.00 €  
Au nez, des notes de griottes confites et d'épices. en bouche, un vin tonique avec des notes mentholées
- BIO** **DOMAINE LOUIS CHENU** - AOP SAVIGNY LES BEAUNE - PINOT NOIR 59.00 €  
Le nez révèle du floral ouvert très agréable, avec des notes subtiles de fruits rouges, framboises et fraises en tête. la bouche plaît par son délié, ses notes de marmelade qui laissent une impression de fondant...
- BIO** **CHÂTEAU DE GARNEROT** - AOP BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE - PINOT NOIR 49.00 €  
Il se dévoile par une belle robe rouge cerise avec quelques reflets rubis et un bouquet sur la framboise, le cassis, la réglisse et de belles notes de violette. en bouche, c'est un vin de bourgogne aux tanins croquants.

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

- BIO** **NATURALYS GÉRARD BERTRAND** - IGP PAYS D'OC - MERLOT 29.00 €  
L'attaque en bouche est souple et aromatique, des notes de fruits (cassis, fraise des bois), d'épices douces et de sous-bois
- BIO** **ZODIAK** - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - SYRAH / MOURVÈDRE 29.00 €  
Au nez, des parfums de prunes, myrtilles et chocolat. en bouche, un vin corsé aux saveurs d'épices et de fruits noirs.
- BIO** **DOMAINE DE L'HORIZON** - IGP CÔTES CATALANES - CARIGNAN / SYRAH 55.00 €  
Au nez, des notes de griottes confites et d'épices. en bouche, un vin tonique avec des notes mentholées

## VALLÉE DE LA LOIRE

- BIO** **BRENDAN STATER-WEST "LA RIPAILLE"** - SAUMUR / CABERNET FRANC 85.00 €  
Au nez, des arômes de fruits rouges et noirs fumés avec des notes plus corsées de fleurs séchées. en bouche, des saveurs douces de framboise, cerise noire et des touches vanillées et safranées.
- HVE** **BAUDRY DUTOUR L'AMARANTHE** - AOP LOIRE CHINON / CABERNET SAUVIGNON 35.00 €  
Au nez, des parfums de prunes, myrtilles et chocolat. en bouche, un vin corsé aux saveurs d'épices et de fruits noirs.

# LES VINS ROUGES

## SUD-OUEST

BOUTEILLE

- BIO** **DOMAINE MILAIRE LOUPIOT** - VIN DE FRANCE - MERLOT / CABERNET FRANC 35.00 €  
La robe est pourpre sombre, à peine translucide. Le nez est expressif, très « yaourt aux fruits noirs », avec une pointe d'épices. La bouche est ronde, fraîche et fruitée, avec une matière pulpeuse, à la fine accroche cannelle.
- Nature** **DOMAINE PARLANGÉ & ILLOUZ CAJOLLE** - SUD OUEST - CINSAUT / JURANÇON 39.00 €  
Le nez délivre des notes de fruits rouges, de framboise, de violette. La bouche est légère peu tannique et fruitée.
- HVE** **BIG BORN IN GASCONY** - IGP CÔTES DE GASCOGNE - MERLOT 29.00 €  
Au nez, des arômes de fruits rouges et d'épices fraîches. Une bouche gourmande et fruitée qui s'harmonise en rondeur.

## VINS DU MONDE

- BIO** **CANTINE LEONARDO DA VINCI** - CHIANTI ITALIE - SANGIOVESE / COLORINO / MERLOT 45.00 €  
Nez sur les fruits rouges et légèrement poivré, bouche plutôt ronde et légèrement tannique.
- BIO** **FAMILIA CECCHIN** - ARGENTIN - MALBEC 50.00 €  
Belle intensité aux arômes fruités de prunes et de framboises compotées. L'attaque en bouche est douce, souple et corsée.
- BIO** **CHÂTEAU KEFRAYA** - LIBAN - CINSAUT / GRENACHE 45.00 €  
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.

-30% SUR NOS  
BOUTEILLES À  
EMPORTER



# LES VINS BLANCS

BOUTEILLE

## BOURGOGNE

- BIO** **LA CHABLISIENNE "DAME NATURE"** - AOP CHABLIS - CHARDONNAY 55.00 €  
Un chablis bio marqué par les agrumes mûrs et une pointe de minéralité.
- Nature** **DOMAINE BONNARDOT** - AOC SANTENAY - CHARDONNAY 69.00 €  
Une robe jaune doré aux arômes fruités de fruits jaune, agrumes et fruits secs.
- HVE** **JEAN LORON "LES VIEUX MURS"** - AOC POUILLY FUISSÉ - CHARDONNAY 75.00 €  
Un vin élégant aux notes de fruits jaune, acacia et amande grillée.

## VALLÉE DE LA LOIRE

- BIO** **CHÂTEAU DE LA SELVE** - CROS DES CALADES - CHARDONNAY 35.00 €  
Vin blanc complexe, boisé, note de beurre, miel, vanille, très agréable en bouche et en arrière bouche.
- BIO** **DOMAINE LIEUBEAU "LE VOYAGE EXTRAORDINAIRE"** - MUSCADET 35.00 €  
Un vin plein de souplesse, de fraîcheur et d'expression aromatique. notes d'agrumes et de fruits blancs comme la poire
- BIO** **LA CHABLISIENNE "LE FINAGE"** - CHABLIS / CHARDONNAY 45.00 €  
Vin jeune, frais et dynamique. fruitée et fraîche avec une jolie longueur. finale très minérale évoluant sur des notes anisées
- BIO** **SANCERRE BIO** - SANCERRE / CHARDONNAY 45.00 €  
Intense et frais, avec des notes florales, fruits jaunes murs, légère pointe de cassis. pour finir sur une touche caillouteuse.
- HVE** **DOMAINE DES FINES CAILLOTES** - AOP POUILLY FUMÉ - SAUVIGNON 50.00 €  
Un vin croquant, de belle fraîcheur 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 48.00 €  
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 rafraichissante
- Nature** **DOMAINE MOSSE** - VIN ORANGE DE LOIRE - CHENIN 59.00 €  
Vin blanc puissant aux aromes de fruits compotés, équilibré par une belle trame tannique

# LES VINS BLANCS

BOUTEILLE

**BIO** **DOMAINE BERNARD DEFAIX - CHABLIS VIEILLE VIGNE - CHARDONNAY** 59.00 €  
Une robe or pâle aux reflets verts. au nez, des notes d'agrumes, poire, pâte d'amande et miel qui se manifestent en bouche en plus de saveurs minérales rafraîchissantes.

**BIO** **CHÂTEAU DE GARNEROT - AOP MERCUREY - CHARDONNAY** 75.00 €  
Au nez, un bouquet de fleurs blanches ainsi que de fruits secs se font ressentir en premier lieu. par la suite, il est possible de déceler des arômes d'épices tels que le poivre. enfin, en bouche ce vin est rond et minéral.

## VALLÉE DU RHÔNE

**BIO** **DOMAINE DUSEIGNEUR "LA GOUTTE DU SEIGNEUR" - AOP CÔTES DU RHÔNE** 39.00 €  
**GRENACHE BLANC / BOURBOULENC / VIOGNIER**  
La goutte du seigneur est un rafraîchissement divin, avec un nez aromatique de fleurs blanches, une bouche fraîche et désaltérante sur les fruits du verger

**BIO** **CROS DES CALADES DOLMEN - VIN ORANGE - SAUVIGNON / VIOGNIER** 39.00 €  
Un vin blanc avec une macération pelliculaire de 20 jours qui va apporter cette couleur orangée et de léger tanins !

## PROVENCE

**BIO** **DOMAINE MILAIRE LOUPIOT - VIN DE FRANCE - FIÉ GRIS / SAUVIGNON BLANC** 29.00 €  
Robe paille claire, nez fin, fruits blancs murs, bouche florale et saline à la fois.

**BIO** **DOMAINE LA COURTADE - AOP CÔTES DE PROVENCE - ROLLE / SÉMILLON** 39.00 €  
Nez floral et fruité, bouche minérale et iodée

## JURA

**BIO** **DOMAINE COURBET "L'ORIGINE" - AOP CÔTES DU JURA - SAVAGNIN** 58.00 €  
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.

# LES VINS BLANCS

BOUTEILLE

## ALSACE

- BIO** **WOLFBERGER "BLACK PAPILLON"** - AOC ALSACE - PINOT GRIS 35.00 €  
Vin sec, frais et croquant, dévoilant toute la richesse aromatique de l'alsace. ses notes de fleurs blanches, rose et chèvrefeuille se mêlent aux agrumes frais et au zeste confit, sublimées par une touche minérale. son équilibre racé et élégant se prolonge en bouche avec une belle longueur.
- HVE** **DOMAINE WOLFBERGER** - AOP ALSACE - GEWÜRZTRAMINER 35.00 €  
Un vin plaisir pour l'apéritif avec des notes de fruits exotiques

## SUD OUEST

- HVE** **BIG BORN IN GASCONY** - IGP CÔTES DE GASCOGNE - MANSENG 29.00 €  
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
- BIO** **DOMAINE DE JOYAU DE JOY** - BLANC MOELLEUX 39.00 €  
Nez puissant avec de très beaux arômes de fruits exotiques et des notes plus citronnées. la bouche est souple et savoureuse. c'est un vin de plaisir avec une très belle élégance.

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

- HVE** **ZODIAK** - IGP LANGUEDOC ROUSSILLON - MUSCAT/ VIOGNIER 29.00 €  
Un vin biodynamique équilibré, frais et aromatique !

## LES DIFFÉRENTES ROBE D'UN VINS BLANC



# LES VINS ROSÉS

## PROVENCE



**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**

Vin bio et biodynamique aux arômes de pêches blanches et de fruits exotiques s'accompagne d'une bouche fraîche, longue et onctueuse

BOUTEILLE

25.00 €

50.00 €

30.00 €

# LES BULLES

## CHAMPAGNE



**CHAMPAGNE JACQUART - AOP CHAMPAGNE - CHARDONNAY**

Un champagne tout en fraîcheur, gourmand et dynamique qui rappelle les agrumes et les fruits blancs. le chardonnay provient des coteaux du cézannais.

## ITALIE

**RICCADONNA - PROSECCO DOC -**

Un joli prosecco aux notes fruités de pommes mûres et de petites fleurs de montagne.

COUPE | BOUTEILLE

12.00 € | 80.00 €

7.00 € | 50.00 €



# COCKTAILS

## CITRUS BLOSSOM (17 CL)

Lillet rosé, fraises fraîches, prosecco italien, badoit, pétales hibiscus séchées

## SPRING BEEZE (17 CL)

Rhum ambré havana club, gin plymouth, crème de cassis, jus d'ananas, jus d'orange

## GREEN MOJITO (12 CL)

Rhum ambré havana club, cassonade, citron vert, menthe, limonade & angustura

## SPRITZ CLASSIQUE (17 CL)

Cinzano, badoit, prosecco italien, orange

## GIN & TONIC (12 CL)

Disponible avec gin plymouth ou hendrick's (supplément 3€)

## IRISH COFFEE (12 CL)

Shot d'expresso bio, cassonade, whisky haig club ou rhum ambré havana club, crème chantilly

VERRE

13.00 €

13.00 €

13.00 €

13.00 €

13.00 €

13.00 €



# SPIRITUEUX

## RHUMS

### ZACAPA 23 ANS - GUATEMALA

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

17.00 €

### 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

14.00 €

### DON PAPA BAROKO - PHILIPPINES

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

11.00 €

## WHISKY

VERRE

### SEXTON - IRLANDE

14.00 €

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

### NIKKA FROM THE BARREL - JAPON

14.00 €

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

### TOGOUCHI - JAPON

14.00 €

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

### BULLEIT - USA

9.00 €

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

## TEQUILA

### ALTOS - MEXIQUE

9.00 €

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

## GIN

### PLYMOUTH - ANGLETERRE

8.00 €

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

### HENDRICK'S - ANGLETERRE

8.00 €

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

## COGNAC

### HENNESSY - FRANCE

11.00 €

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

## DIGESTIFS

### GET 27 - FRANCE

7.00 €

### CALVADOS CHATEAU DU BREUIL - FRANCE

7.00 €

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

