

LES APERITIFS DE L'AUBERGE

LE BOURGUIGNON (<i>Crème de cerise, Nectar Bourguignon, Crémant de Bourgogne</i>)	7.90
LE FRAIREAU (<i>Crème de fraise des bois, Liqueur de sureau, Crémant de Bourgogne</i>)	7.10
LE BLANC GOMMÉ (<i>Sirop de Gomme, Bourgogne Aligoté</i>)	6.50
LE KIR DU CHANOINE (<i>Crème de cassis, Bourgogne Aligoté</i>)	6.50
LE MÛRIER (<i>Crème de mûre, Bourgogne Aligoté</i>)	6.50
LE CERISIER (<i>Crème de cerise, Bourgogne Aligoté</i>)	6.50
LE PAISSIAU (<i>Crème de pêche de vigne, Bourgogne Aligoté</i>)	6.50
LE PEURNIAU (<i>Crème de prunelle, Bourgogne Aligoté</i>)	6.50
LE FRAISIER (<i>Crème de fraise des bois, Bourgogne Aligoté</i>)	6.50
LE FRAMBOISIER (<i>Crème de framboise, Bourgogne Aligoté</i>)	6.50

Il est possible de remplacer l'Aligoté par du **CREMANT DE BOURGOGNE**
ces apéritifs sont alors appelés **ROYAUX**

LE CARDINAL (<i>Crème de cassis, Côteaux Bourguignons rouge d'Irancy</i>)	6.50
LE "MOR-VAN" (<i>Crème de cassis, Cidre fermier du Pays d'Othe à l'Est de l'Yonne</i>)	4.50
LE RATAFIA DE SAINT-BRIS rouge ou blanc <i>(1/3 de Marc de Bourgogne, 2/3 de jus de raisin non fermenté)</i>	5.00
LE RATAFIA DE CIDRE DU PAYS D'OTHE <i>(1/3 d'eau de vie de cidre, 2/3 de jus de pomme non fermenté)</i>	5.00
LE NECTAR BOURGUIGNON (<i>Vin cuit à base de vieux vin de Bourgogne</i>)	4.80

VINS EFFERVESCENTS

	Bout.
CREMANT DE BOURGOGNE (<i>Bailly-Lapierre</i>)	24.20
CIDRE DU PAYS D'OTHE (<i>Frottier</i>)	9.00
CHAMPAGNE Brut (<i>Taittinger</i>)	60.00
CHAMPAGNE Brut "Carte Noire" (<i>Coizy</i>)	50.00

BOISSONS SANS ALCOOL

COCKTAIL JUS de FRUITS	5.00	EVIAN, FERRARELLE, BADOIT
JUS DE FRUITS	3.50	PERRIER "fines bulles"
COCA, ORANGINA, SCHWEPES	3.90	4.60 la Bouteille
THE GLACE, PERRIER	3.90	3.90 la Demie Bouteille
LIMONADE, DIABOLO	3.90	

NOS BIERES

Micro-Brasserie Artisanale Locale LA VAUGERMAINE (33 cl) - Une parenthèse Chablisienne ...

Blonde 7°	7.00	Blanche 5.5 °	7.00
Blonde Triple 9°	7.00	Cuivrée 8.5 °	7.00
Blonde au Moût de Chablis 5°	7.00	Cerise 4.6 °	7.00

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

CHABLIS (<i>Simonnet-Febvre</i>)	2019	6.00
CHABLIS 1er Cru "Vaugiraut" (<i>Notton</i>)	2018	7.00
SAINT-BRIS (<i>Goisot</i>)	2019	4.50
SAINT-VERAN "En Crèche" (<i>Saumaize</i>)	2020	6.50
MONTAGNY "Cuvée Camille" (<i>Feuillat-Juillot</i>)	2019	8.00

VINS ROUGES

IRANCY (<i>Ferrari</i>)	2018	6.00
BOURGOGNE EPINEUIL (<i>Gruhier</i>)	2019	6.00
BOURGOGNE COULANGES LA VINEUSE (<i>Maltoff</i>)	2019	5.00
BROUILLY "L'enfer des Balloquets" (<i>Perroud</i>)	2019	4.50
PAUILLAC - DAUPHIN de GRAND-PUY DUCASSE	2013	9.50

VINS ROSES

BOURGOGNE IRANCY ROSÉ (<i>Ferrari</i>)	2020	4.00
CÔTE D'AUXERRE ROSÉ (<i>Sorin</i>)	2020	4.50
FIGUIERE (<i>IGP Méditerranée - Famille Combard</i>)	2017	4.50

VINS BLANCS

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
PETIT CHABLIS (<i>Bardet</i>)	2019	24.30	2019	18.00
CHABLIS (<i>Savary</i>)	2019	34.90	2019	20.20
CHABLIS (<i>Nicolle</i>)	2019	33.20		
CHABLIS 1er Cru "Les Lys" (<i>Defaix</i>)	2006	55.00		
SAINT-BRIS "Vieilles Vignes" (<i>Davenne</i>)	2015	41.00		
CHABLIS 1er Cru "Vaillons" (<i>Vocoret</i>)	2018	42.40		
BOURGOGNE "Chaume Blanche" (<i>Boussard</i>)	2018	21.50	2018	14.20
BOURGOGNE TONNERRE (<i>Domaine des 4 Saisons</i>)	2019	21.50		
MARSANNAY (<i>Huguenot</i>)	2018	47.60		
MERCUREY "Les Champs-Michaux" (<i>Domaine Adélie</i>)	2018	57.50		
POUILLY-FUISSÉ "Vieilles Vignes" (<i>Cheveau</i>)	2019	46.60		
SANCERRE (<i>Berthier</i>)	2019	42.60	2017	24.90

VINS ROSES

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
BOURGOGNE RANCY (<i>Bienvenu</i>)	2020	26.20		
BOURGOGNE "Cuvée Rosée" (<i>Boussard</i>)	2020	21.50		
BOURGOGNE EPINEUIL (<i>Masson</i>)	2019	26.65		

P'TIOTES CHOPINES (50 cl)

	Mill.	Bout 50 cl
CHABLIS 1er Cru "Vaucoupin" (<i>Dampit</i>)	2018	29.00
BOURGOGNE VEZELAY "Le Clos" (<i>Villiers</i>)	2018	25.00
IRANCY (<i>Ferrari</i>)	2018	22.00
BOURGOGNE VEZELAY "La Garde du Tiers" (<i>Villiers</i>)	2018	25.90
BOURGOGNE EPINEUIL (<i>Gruhier</i>)	2018	18.00
HAUTES CÔTES DE BEAUNE (<i>Rossignol</i>)	2018	27.00
FIGUIERE Rosé "Magali" (<i>IGP Méditerranée - Combard</i>)	2018	22.00

VINS ROUGES

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
YONNE				
IRANCY (<i>Bienvenu</i>)	2018	28.70	2018	16.40
EPINEUIL "La Croix de Templiers" (<i>Masson</i>)	2019	29.80	2018	17.20
COULANGES LA VINEUSE (<i>Clos du Roi</i>)	2020	25.80	2020	15.00
BOURGOGNE "Cuvée Margot" (<i>Boussard</i>)	2019	24.00	2019	15.00
CÔTES DE NUITS				
NUITS-SAINT-GEORGES (<i>Dubois</i>)	2019	54.40		
FIXIN (<i>Huguenot</i>)	2019	50.00		
VOSNE-ROMANÉE (<i>Gros</i>)	2016	90.00		
CÔTES DE BEAUNE				
BEAUNE 1er Cru "Les Teurons" (<i>Bichot</i>)	2017	64.60		
PERNAND-VERGELESSES (<i>Rollin</i>)	2018	48.30		
MARANGES (<i>Girardin</i>)	2017	50.00		
CÔTE CHALONNAISE				
GIVRY 1er Cru "La Baraude" (<i>Bourgeon</i>)	2019	48.10	2019	27.60
BEAUJOLAIS				
JULIENAS "Les Cerisiers - Les Crots" (<i>Aufranc</i>)	2019	26.90		
VALLEE DE LA LOIRE				
SAUMUR-CHAMPIGNY "Les Lizières" (<i>Legrand</i>)	2018	20.00	2017	13.00
CÔTES DU RHONE				
SAINT JOSEPH "Empreinte" (<i>Verzier</i>)	2018	42.90		

VIN AU PICHET

CÔTEAUX BOURGUIGNONS (*Domaine FERRARI - Irancy*) 1/3 Pinot noir et 2/3 Gamay

100 cl : 15.00 / 75 cl : 12.00 / 50 cl : 8.00 / 25 cl : 4.50

ROSE EPINEUIL (*Domaine Masson - Serrigny*)

100 cl : 15.00 / 75 cl : 12.00 / 50 cl : 8.00 / 25 cl : 4.50