

VINS BLANCS

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
BOURGOGNE Côtes d'Auxerre "Les Gaudiers" (<i>Verret</i>)	2017	34.90		
PETIT CHABLIS (<i>Savary</i>)	2020	32.40	2021	19.20
CHABLIS "Grand Regnard" (<i>Regnard</i>)	2021	57.00	2021	39.60
CHABLIS (<i>Savary</i>)	2020	34.90		
CHABLIS "Vieilles Vignes" (<i>Defaix</i>)	2020	46.80		
CHABLIS 1er Cru "Fourchaume" (<i>Regnard</i>)	2017	70.00	2017	40.00
MARSANNAY (<i>Huguenot</i>)	2019	46.20		
SANTENAY (<i>Bichot</i>)	2015	64.00		
MONTAGNY 1er Cru "Les Coères" (<i>Feuillat-Juillot</i>)	2020	54.00		
POUILLY-FUISSÉ "Vieilles Vignes" (<i>Corsin</i>)	2019	49.00		
POUILLY-FUMÉ (<i>De Ladoucette</i>)	2020	51.80	2021	33.60

VINS ROSES

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
BOURGOGNE IRANCY (<i>Bienvenu</i>)	2021	30.80		
BOURGOGNE EPINEUIL (<i>Masson</i>)	2019	26.90	2021	15.70
FIGUIERE (<i>IGP Méditerranée - Famille Combard</i>)	2020	22.70		

P'TIOTES CHOPINES (50 cl)

	Mill.	Bout 50 cl
CHABLIS 1er Cru "Vaucoupin" (<i>Dampt</i>)	2018	35.60
IRANCY (<i>Ferrari</i>)	2019	26.00
BOURGOGNE Coulanges La Vineuse (<i>Maltoff</i>)	2017	23.70
HAUTES CÔTES DE BEAUNE (<i>Rossignol</i>)	2017	27.00
IRANCY Rosé (<i>Bienvenu</i>)	2021	21.50
FIGUIERE Rosé "Magali" (<i>IGP Méditerranée - Combard</i>)	2020	25.00

VINS ROUGES

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
YONNE				
IRANCY (<i>Ferrari</i>)	2018	36.90	2019	20.60
IRANCY "Côte du Moutier" (<i>Colinot</i>)	2017	42.90	2019	24.90
EPINEUIL (<i>Gruhier</i>)	2021	37.80		
COULANGES LA VINEUSE (<i>Clos du Roi</i>)	2021	25.80		
BOURGOGNE "Côte Saint Jacques" (<i>Vignot</i>)	2021	25.80	2019	15.00
CÔTES DE NUITS				
CÔTES DE NUITS Villages (<i>Dubois</i>)	2019	38.00		
FIXIN (<i>Huguenot</i>)	2020	50.00		
CÔTES DE BEAUNE				
PERNAND-VERGELESSES (<i>Rollin</i>)	2020	48.30		
CÔTES DE BEAUNE Village (<i>Bichot</i>)	2016	50.00		
CÔTE CHALONNAISE				
GIVRY "Champ la Dame" (<i>Bichot</i>)	2019	51.50		
BEAUJOLAIS				
MOULIN A VENT "Les Michelons" (<i>Landy</i>)	2021	36.20		
CÔTE DU RHONE				
SAINT-JOSEPH "Empreinte" (<i>Verzier</i>)	2020	44.90		
VALLEE DE LA LOIRE				
SAUMUR-CHAMPIGNY "les Lizières" (<i>Legrand</i>)	2019	20.80	2017	13.00

VIN AU PICHET

CÔTES D'AUXERRE (*Domaine SORIN*)

100 cl : 17.00 / 75 cl : 13.00 / 50 cl : 9.00 / 25 cl : 5.00

BOURGOGNE EPINEUIL ROSÉ (*Raphaël MASSON*)

100 cl : 17.00 / 75 cl : 13.00 / 50 cl : 9.00 / 25 cl : 5.00

LES APERITIFS DE L'AUBERGE

LE BOURGUIGNON (<i>Crème de cerise, Nectar Bourguignon, Crémant de Bourgogne</i>)	8.40
LE FRAIREAU (<i>Crème de fraise des bois, Liqueur de sureau, Crémant de Bourgogne</i>)	7.60
LE BLANC GOMMÉ (<i>Sirup de Gomme, Bourgogne Aligoté</i>)	7.00
LE KIR DU CHANOINE (<i>Crème de Cassis, Bourgogne Aligoté</i>)	7.00
LE MÛRIER (<i>Crème de Mûre, Bourgogne Aligoté</i>)	7.00
LE CERISIER (<i>Crème de Cerise, Bourgogne Aligoté</i>)	7.00
LE PAISSIAU (<i>Crème de Pêche de vigne, Bourgogne Aligoté</i>)	7.00
LE PEURNIAU (<i>Liqueur de Prunelle, Bourgogne Aligoté</i>)	7.00
LE FRAISIER (<i>Crème de Fraise des bois, Bourgogne Aligoté</i>)	7.00
LE FRAMBOISIER (<i>Crème de Framboise, Bourgogne Aligoté</i>)	7.00

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>)	7.00
LE "MOR-VAN" (<i>Crème de cassis, Cidre fermier du Pays d'Othe à l'Est de l'Yonne</i>)	5.00
LE RATAFIA DE SAINT-BRIS rouge ou blanc <i>(1/3 de Marc de Bourgogne, 2/3 de jus de raisin non fermenté)</i>	5.50
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>	5.50
LE NECTAR BOURGUIGNON (<i>Vin cuit à base de vieux vin de Bourgogne</i>)	5.30

VINS EFFERVESCENTS

	Bout.
CREMANT DE BOURGOGNE (<i>Bailly-Lapierre</i>)	27.00
CIDRE DU PAYS D'OTHE (<i>Frottier</i>)	9.70
CHAMPAGNE Brut (<i>Taittinger</i>)	60.00
CHAMPAGNE Brut "Carte Noire" (<i>Coizy</i>)	50.00

BOISSONS SANS ALCOOL

COCKTAIL JUS de FRUITS	5.20	EVIAN, SAN PELLEGRINO, BADOIT, PERRIER "fines bulles"
JUS DE FRUITS	3.70	5.50 la Bouteille
COCA, ORANGINA, SCHWEPES	4.00	4.00 la Demie Bouteille
THE GLACE, PERRIER	4.00	
LIMONADE, DIABOLO	4.00	

NOS BIERES

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

Blonde 7°	7.20	La Saint-Pa Barrique WP 7 °	7.20
Blonde Triple 9°	7.20	Grué de Cacao 6 °	7.20
Blonde au Moût de Chablis 5°	7.20	Esprit de Noël 6.5°	7.20
Blanche 5.5 °	7.20		

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

CHABLIS (<i>Bardet</i>)	2020	6.00
CHABLIS 1er Cru "Fourchaume" (<i>Dampt</i>)	2020	8.00
BOURGOGNE Coulanges La Vineuse (<i>Clos du Roi</i>)	2019	4.10
SANTENAY (<i>Bichot</i>)	2015	10.00
SANCERRE (<i>Berthier</i>)	2020	6.30

VINS ROUGES

IRANCY (<i>Ferrari</i>)	2020	6.60
BOURGOGNE EPINEUIL (<i>Masson</i>)	2021	5.00
JULIENAS "Les Cerisiers" (<i>Aufranc</i>)	2020	5.70
BORDEAUX (<i>Château Bonnet</i>)	2016	6.00

VINS ROSES

BOURGOGNE Cuvée Rosée (<i>Boussard</i>)	2020	5.00
COULANGES LA VINEUSE (<i>Maltoff</i>)	2020	5.80
CÔTES D'AUXERRE Saint Bris (<i>Sorin</i>)	2020	4.00