

VINS BLANCS

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
PETIT CHABLIS (<i>Savary</i>)	2019	28.00	2018	17.00
CHABLIS (<i>Domaine des Quatre Chemins</i>)	2018	27.50		
CHABLIS "Vieilles Vignes" (<i>Defaix</i>)	2020	46.80		
CHABLIS 1er Cru "Beuroy" (<i>William Fèvre</i>)	2018	68.00		
SAINT-BRIS "Vieille Vignes" (<i>Davenne</i>)	2015	42.00		
BOURGOGNE "Domaine du Pavillon" (<i>Bichot</i>)	2016	36.50		
MARSANNAY (<i>Huguenot</i>)	2019	47.60		
MONTAGNY 1er Cru "Les Coères" (<i>Feuillat-Juillot</i>)	2018	50.00		
SANTENAY (<i>Bichot</i>)	2017	64.00		
POUILLY-FUISSÉ "Vieilles Vignes" (<i>Corsin</i>)	2019	55.00		
POUILLY-FUMÉ (<i>De Ladoucette</i>)	2020	52.00	2020	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>Bienvenu</i>)	2019	32.80	2018	18.50
IRANCY (<i>Colinot</i>)	2017	42.90	2017	25.00
EPINEUIL (<i>Gruhier</i>)	2019	29.80		
COULANGES LA VINEUSE (<i>Maltoff</i>)	2019	26.70		
BOURGOGNE "Côte Saint Jacques" (<i>Vignot</i>)	2020	25.80	2019	15.50
CÔTES DE NUITS				
CÔTES DE NUITS Villages (<i>Dubois</i>)	2019	38.00		
GEVREY-CHAMBERTIN (<i>Huguenot</i>)	2020	63.80		
CÔTES DE BEAUNE				
CHOREY LES BEAUNE (<i>Chapuis</i>)	2020	46.80		
MONTHELIE (<i>Bouchard</i>)	2018	56.00		
CÔTE CHALONNAISE				
GIVRY 1er Cru "Champ la Dame" (<i>Bichot</i>)	2019	51.50		
BEAUJOLAIS				
BROUILLY "L'enfer des Balloquets" (<i>Perroud</i>)	2020	26.90		
CÔTE DU RHONE				
SAINT-JOSEPH "Empreinte" (<i>Verzier</i>)	2020	44.90		
VALLEE DE LA LOIRE				
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL (<i>Langlois Chateau</i>)	2017	20.90		

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>Sirop 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	6.00 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	Blanche 5.5 °	7.20
Blonde Triple 9°	7.20	La Saint-Pa Barrique WP 7 °	7.20
Blonde au Moût de Chablis 5°	7.20	Grué de Cacao 6 °	7.20

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

CHABLIS (<i>Nicolle</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
BEAUNE 1er Cru (<i>Bouchard</i>)	2018	10.00
SANCERRE (<i>Berthier</i>)	2020	6.30

VINS ROUGES

IRANCY (<i>Ferrari</i>)	2020	6.60
BOURGOGNE EPINEUIL (<i>Domaine des Quatre saisons</i>)	2020	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