

VINS BLANCS

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
PETIT CHABLIS (<i>Bardet</i>)	2020	26.50	2019	18.10
CHABLIS (<i>William Fèvre</i>)	2020	45.00		
CHABLIS "Vieilles Vignes" (<i>Defaix</i>)	2018	46.80		
CHABLIS 1er Cru "Les Vaucoupin" (<i>Bichot</i>)	2017	60.90		
SAINT-BRIS (<i>Sorin</i>)	2020	21.50		
BOURGOGNE "Chaume Blanche" (<i>Boussard</i>)	2018	23.50	2018	15.00
BOURGOGNE CHITRY "Cuvée Olympe" (<i>Morin</i>)	2018	34.20		
MARSANNAY (<i>Huguenot</i>)	2018	47.60		
POUILLY-FUISSÉ "Vers la Croix" (<i>Domaine Cheveau</i>)	2020	50.70		
POUILLY-FUMÉ (<i>La Renardière</i>) Bouchié-Chatellier	2020	37.30	2020	24.30
SANCERRE (<i>Berthier</i>)	2020	43.10	2017	24.90

VINS ROSES

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
BOURGOGNE IRANCY (<i>Bienvenu</i>)	2021	30.75		
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
BOURGOGNE VEZELAY "Le Clos" (<i>Villiers</i>)	2018	25.00
IRANCY (<i>Ferrari</i>)	2017	26.00
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	24.95

VINS ROUGES

	Mill.	Bout.	Mill.	Demie
YONNE				
IRANCY (<i>Colinot</i>)	2017	42.90	2017	24.95
IRANCY (<i>Domaine Verret</i>)	2019	37.30		
EPINEUIL (<i>Masson</i>)	2020	29.75	2020	16.35
COULANGES LA VINEUSE (<i>Clos du Roi</i>)	2018	26.65		
BOURGOGNE "Cuvée Margot" (<i>Boussard</i>)	2020	25.85	2019	16.80
CÔTES DE NUITS				
NUITS SAINT-GEORGES (<i>Dubois</i>)	2019	54.40	2019	38.00
FIXIN (<i>Huguenot</i>)	2019	52.00		
CÔTES DE BEAUNE				
CÔTES DE BEAUNE VILLAGE (<i>Bichot</i>)	2015	44.85		
BLAGNY "La Pièce sous Bois" (<i>Matrot</i>)	2017	86.40	2015	50.40
PERNAND VERGELESSES (<i>Rollin</i>)	2018	48.30		
CÔTE CHALONNAISE				
GIVRY 1er Cru "La Baraude" (<i>Bourgeon</i>)	2020	54.00	2019	27.60
BEAUJOLAIS				
JULIENAS "Les Crots" (<i>Aufranc</i>)	2020	28.00		
CÔTE DU RHONE				
SAINT-JOSEPH "Empreinte" (<i>Verzier</i>)	2020	44.85		
VALLEE DE LA LOIRE				
SAUMUR-CHAMPIGNY "Lizières" (<i>Legrand</i>)	2019	20.85	2017	12.85

VIN AU PICHET

CÔTES D'AUXERRE (*Domaine VERRET*)

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>Crème 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>)	25.80
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	4.70 la Bouteille
COCA, ORANGINA, SCHWEPES	4.00	3.95 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	Cerise 4.6 °	7.20

VINS AU VERRE

VINS BLANCS

CHABLIS (<i>Boudin</i>)	2020	6.00
CHABLIS 1er Cru "Fourchaume" (<i>Dampé</i>)	2020	9.50
BOURGOGNE Aligoté (<i>Morin</i>)	2020	4.50
SANTENAY (<i>Bichot</i>)	2017	10.70
MONTAGNY "Cuvée Camille" (<i>Feuillat-Juillot</i>)	2020	8.00

VINS ROUGES

IRANCY (<i>Ferrari</i>)	2018	6.60
BOURGOGNE EPINEUIL (<i>Gruhier</i>)	2019	8.00
BOURGOGNE Côtes d'Auxerre "Corps de Garde" (<i>Goisot</i>)	2019	7.00
MORGON Vieilles Vignes "Grand Cras" (<i>Gauthier</i>)	2020	5.70
BORDEAUX (<i>Divers à Demander à votre Serveur ou Serveuse</i>)		8.00

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