

VIN AU VERRE
&
CARAFE

blancs	12cl	25cl	50cl
Chardonnay 2020 <i>bio</i> <i>Ecoterra IGP Pays d'Oc</i>	6€	12€	24€
Menetou-Salon AOC 2023 <i>Domaine Jean Tellier</i>	8€	16€	32€
Chablis AOC 2022 <i>Domaine de la Chaude Écuelle</i>	9€	18€	36€
Muscadet AOC 2022 <i>Vincent Caillé, « La Part du Colibri »</i>	7€	14€	28€
Jurançon AOC 2020 <i>moelleux</i> <i>Domaine Lasserrre</i>	7€	14€	28€
rosés			
Côtes de Provence AOP 2023 <i>Soif de Pampa</i>	6€	12€	24€
rouges			
Côtes du Rhône AOP 2022 <i>Les Vignerons D'Estezargues, « Les Galets »</i>	6€	12€	24€
Touraine AOC 2022 <i>conversion AB</i> <i>Domaine des Pierrettes, « Le Gay »</i>	6€	12€	24€
Morgon AOC 2022 <i>Domaine de la Bèche, « Vieilles vignes »</i>	7€	14€	28€
Bourgogne AOC 2022 <i>Hautes Côtes de Beaune Domaine Chevrot</i>	11€	22€	44€
Saint-Émilion AOP 2013 <i>Château La Chapelle Lescours</i>	15€	29€	59€
Chinon AOC 2021 <i>Domaine de Bel Air, « L'Esprit du Loup »</i>	8€	16€	32€

◆ LES BOUTEILLES ◆

blancs	75cl
Muscadet AOC 2022 <i>Vincent Caillé, « La Part du Colibri »</i>	29€
Jurançon AOC 2020 <i>moelleux</i> <i>Domaine Lasserrre</i>	36€
Corbières AOC 2022 <i>bio</i> <i>Château la Baronne « Les chemins »</i>	38€
Menetou-Salon AOC 2022 <i>bio</i> <i>Domaine Jean Teiller</i>	38€
Chablis AOC 2022 <i>Domaine de la Chaude Écuelle</i>	45€
IGP Alpilles 2023 <i>bio</i> <i>Domaine Hauvette, « Jaspe »</i>	59€
Riesling <i>Grand Cru</i> AOC 2018 <i>Domaine Loberger</i>	68€
Mercurey <i>1^{er} Cru</i> AOC 2022 <i>Domaine Gouffier, « Les Champs-Martin »</i>	72€
Pouilly-Fuissé AOC 2021 <i>Château des Rontets, « Clos Varambon »</i>	90 €
Puligny-Montrachet 2019 <i>Domaine Génot Boulanger, « Les Levrons »</i>	130€
Meursault 2019 <i>Domaine Génot Boulanger, « Clos du Cromin »</i>	130€
Meursault - Charmes <i>Domaine Boyer de Bar</i>	230€
Ladoix 2022 <i>Domaine Prieuré Roch « Le Cloud »</i>	135€
rosés	75cl
Côtes-de-Provence AOP 2023 <i>« Soif de Pampa »</i>	29€
Côtes-de-Provence AOP 2023 <i>« Miraval »</i>	45€
Côtes-de-Provence AOP 2022 <i>« Château Minuty Rose et Or »</i>	60€

rouges	75cl
<i>Bourgogne - Beaujolais</i>	
Morgon AOC 2022 Domaine de la Bèche, « Vieilles Vignes »	29€
Hautes-Côtes de Beaune AOC 2022 Domaine Chevrot	50€
Irancy AOC 2022 Domaine Fontaine Goby	55€
Maranges 1 ^{er} Cru AOC 2021 bio Domaine Chevrot	75€
Aloxe-Corton AOC 2022 Domaine Jean Féry	99€
Gevrey-Chambertin AOC 2021 bio Domaine Rossignol-Trapet, « Vieilles Vignes »	99€
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru AOC 2020 Domaine Jean Féry, « Les Vergelesses »	110€
Volnay 1 ^{er} Cru AOC 2016 bio V. Girardin, « Les Santenots »	120€
Vin de France 2022 Domaine Prieuré Roch	135€
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru AOC 2017 F.Magnien, « Clos Sorbé »	150€
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru 2022 Domaine Prieuré Roch, vieilles vignes	290€
<i>Bordeaux - Sud-Ouest</i>	
Bordeaux AOP 2022 sans sulfites ajoutés « L'Attrape-Rêve »	29€
Saint-Émilion AOC 2021 Château Cartier	65€
Saint-Estèphe AOC 2017 Château Ormes de Pez	90€
Moulis AOC 2015 Château Chasse-Spleen	90€
Margaux AOP 2019 Château Labégorce	99€

rouges	75cl
<i>Val de Loire</i>	
Touraine AOC 2021 conversion AB Domaine des Pierrettes, « Le Gay »	29€
Chinon AOC 2020 bio Domaine de Bel Air, « L'Esprit du Loup »	38€
Sancerre AOC 2022 bio Domaine Mathieu Delaporte, « Cuvée Chavignol »	49€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP 2022 bio Domaine de la Cotelleraie, « L'Envolée »	49€
Domaine Sebastien David VDF 2018 bio « Vin d'une Oreille »	79€
<i>Vallée du Rhône - Languedoc - Provence</i>	
Côtes du Rhône AOP 2022 Les Vignerons D'Estezargues, « Les Galets »	29€
Faugères AOC 2021 bio Domaine Binet-Jacques, « Cuvée Tradition »	39€
Crozes-Hermitage AOC 2022 Domaine Christelle Betton, « Espiègle »	49€
Les Baux-de-Provence AOC 2019 Domaine Hauvette, « Cornaline »	99€
Nizon VDF 2021 Domaine de l'Anglore	99€
Châteauneuf-du-Pape AOC 2020 Château la Nerthe	110€
Côte-Rôtie AOP 2022 Domaine Jamet, « Fructus Voluptas »	150€

LES CHAMPAGNES

◆
bouteille

Famille Josselin 70€
Extra brut, 100 % Pinot Noir,
« Cuvée des Jean », 2022

Bollinger *brut* 120€
Spéciale Cuvée

Ruinart *Brut* 120€

Ruinart *Rosé* 145€

Ruinard *Blanc de Blancs* 160€

Dom Ruinart *Blanc de Blancs* 300€
Millésimé 2007

Louis Roederer *Cristal* 300€
Millésimé 2014

Soliste Chardonnay 130€
Domaine J-M Sélèque, « Les Tartières et Les Porgeons »
Millésimé 2017 – 1250 bouteilles

ALCOOLS & LIQUEURS

4cl

Calvados Groult *8 ans* 10€

Cognac Martell *VSOP* 10€

Vodka Beauceronne Faronville 9,5€

Armagnac Laballe Résistance 11€

Eau-de-vie Poire William 9€

Gin Gunpowder Irish 9€

Limoncello - Bailey's - Tequila - Menthe Pastille 7€

Get 27 - 3l 7€

Mezcal 8€

Chartreuse 11€

Goldstrike 6€

rhums

Zacapa *23 ans Guatemala* 15€

Zacapa Xo *Centenario* 25€

Don Papa *7 ans Philippines* 10€
rum arrangé à la vanille

whiskies

Jack Daniel's 9€

Bulleit Rye 9,5€

Nikka *Coffey Malt* 13€

Bushmills *Malt Irlandais* 8€

Aberlour *Single Malt Ecossais 10 ans* 9€

Laphroaig *Single Malt* 14€

Supplément Soda (Coca, Tonic, Limonade) +2€

BOISSONS CHAUDES

Café bio

Expresso - Déca - Noisette	2,5€
Café crème - Américano - Double expresso	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Latte végétal <i>au lait d'amande</i>	5€
Cappuccino	5€
Café ou Chocolat viennois	5€
Latte macchiato - Matcha - Chaï latte <i>au lait entier ou lait d'amande</i>	5€
Irish Coffee <i>4cl d'alcool</i>	10€
Vin chaud maison	6€
Grog <i>rhum, citron, pomme - rhubarbe Baïo, miel</i>	10€
Cocktail chaud <i>Duel Nocturne</i> <i>liqueur de tabac, Bailey's, chocolat chaud, chantilly</i>	12€



thé & infusions

Kodama, alchimistes infuseurs bio

Thés noirs <i>London 7 am - Earl Grey & vanille morceaux</i> <i>Chaï Maison - épices, délicieux en version latte</i>	4,5€
Thé blanc <i>À Fleur de Peau - pétales de fleurs subtiles</i>	4,5€
Thés verts <i>Rehab - gingembre & citronnelle</i> <i>À Coeur Vaillant - menthe & écorces d'orange</i> <i>Sencha - thé vert japonais raffiné</i>	4,5€
Thé d'exception <i>Osmanthus - thé bleu-vert chinois du Fujian</i>	6€
Infusion <i>La Vie à Pleine Dents - rooibos, pommes & épices douces</i> <i>À Poings Fermés - camomille, mélisse & citronnelle</i>	4,5€

LES PETITS DÉJEUNERS

LE BLEU 10€

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture



LE GRAND BLEU 16€

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture
+ 3 Oeufs au plat



À LA CARTE

Croissant 2,5€
Oeufs brouillés et salade 12€
Omelette et salade 12€

tous les jours jusqu'à 11:30

FAIT MAISON
AVEC
PASSION



1 CLOÎTRE NOTRE-DAME
♦
CHARTRES
28000