

 RAISIN

*Carte des Vins
et
des Boissons*

SOMMAIRE

Nos Apéritifs.....	page 1
Nos Boissons Sans Alcool.....	page 3
Nos Vins au Verre.....	page 4
Nos Champagnes et Vins Pétillants	page 5
Nos Vins Blancs	
▪ Le Bugey.....	page 6
▪ Le Beaujolais.....	page 6
▪ Le Mâconnais	page 6
▪ La Côte Chalonnaise	page 7
▪ La Côte de Beaune	page 7
▪ La Côte de Nuits	page 8
▪ Le Chablisien.....	page 8
▪ L'Alsace	page 8
▪ La Vallée de la Loire	page 9
▪ La Vallée du Rhône.....	page 9
▪ Le Sud-Ouest.....	page 10
▪ Les Vins Moelleux et Liqueux	page 10
Nos Vins Rosés.....	page 11
Nos Vins Rouges	
▪ Le Bugey.....	page 12
▪ Le Beaujolais.....	page 12
▪ Le Mâconnais.....	page 12
▪ La Côte Chalonnaise	page 13
▪ La Côte de Beaune	page 13
▪ La Côte de Nuits	page 14
▪ Le Languedoc Roussillon et le Sud-Ouest.....	page 15
▪ La Vallée de la Loire	page 15
▪ La Vallée du Rhône.....	page 16
▪ Le Bordelais	page 17
Nos Digestifs	page 18

Vous pourrez reconnaître par le symbole ★ nos références produites en Agriculture Biologique et en Agriculture Biodynamique, ainsi que les domaines qui s'inscrivent dans cette démarche sans forcément chercher l'obtention des certifications réglementaires

Tous nos prix s'expriment en Euros et s'entendent Toutes Taxes et Service Compris

Nos Apéritifs

Les Traditionnels (10 cl)

Cocktail du Moment	10
Apéritif Maison	9
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs, Propriété Létoumeau	8
Crémant de Bourgogne Rosé, Propriété Létoumeau	9
Champagne Palmer & Co (12.5 cl)	13
Kir	6
Kir Royal	8
Américano Maison (6 cl)	9

Les Vins Doux Naturels (7.5 cl)

Muscat de Rivesaltes, Domaine Piquemal	8
Muscat de Beaume de Venise, Maison Amadieu	9
Banyuls « Tradition Vieille Réserve », Terres des Templiers	8
Banyuls Blanc « Fontaulé », Terres des Templiers, 2016	9
Banyuls Rimage « Mise Précoce », Terres des Templiers, 2016	9
Maury « Vintage Réserve » Mas Amiel	9

Les Vermouths (4 cl)

Martini Dry, Blanc, Rosé ou Rouge, Cinzano Rouge,	6
Byrrh, Dubonnet,	6

Les Anisés (4 cl)

Berger Blanc, Pastis 51, Pemod, Ricard	5.50
Pacific sans alcool	3.50

Les Portos (7.5 cl)

Porto Rouge « RP.LBV », Ramos Pinto Vintage 2011	10
Porto Blanc « Lagrima », Ramos Pinto	10

Les Bitters (4 cl)

Campari, Suze, Picon	6.50
----------------------	------

Les Eaux de Vie (4 cl)

Gin Gordon's ou Gin Plymouth	8/9
Vodka Absolut ou Greygoose	8
Rhum Bacardi Superior ou Rhum Ambré Saint James	8/9

Les Bières

Rivière d'Ain Blanche, Blonde ou Brune (Artisanale et Locale) (33 cl)	8.50
Pression Heineken (25 cl)	5
Pression Affligem (25 cl)	5.50
Kronenbourg 1664 (25 cl)	5.50
Leffe Blonde (33 cl)	6

Les Whiskies (4 cl)

Four Roses Bourbon Whiskey ou Clan Campbel	8
Chivas Regal 12 ans d'âge	9
Aberlour 12 ans d'âge	9
Aberlour A'bunadh	17
Tormore 16 ans d'âge	12
The Glenlivet 15 ans d'âge	9
Glenffidich 12 ans d'âge	8.50
Scapa "The Orcadian" 8 ans d'âge	12
Black Bull 8 ans d'âge	10
Johnnie Walker Red Label (3 ans) Single malts des Highlands et d'Islay	7
Johnnie Walker Black Label (12 ans) Single malts des Highlands et d'Islay	8.50
Johnnie Walker Gold Label (18 ans) Single malts âgés sélectionnés	11
Johnnie Walker Blue Label Single Malts les plus rares des Highlands et d'Islay	28

Le Présentoir de Whisky Ecossais (4 cl ou 2 cl + 2 cl) 12

Glenkinchie (10 ans) Malt léger des Lowlands
Talisker (10 ans) Caractère « marin » de l'île de Skye
Cragganmore (12 ans) Malt distingué de Speyside
Oban (14 ans) Malt supérieur des Western Highlands
Dalwhinnie (15 ans) Esprit de douceur des Northern Highlands
Lagavulin (16 ans) Malt classique d'Islay

Nos Boissons Sans Alcool

Le Cocktail de Fruits Maison (20 cl) 6.50

Le Pacific (4 cl) 3.50

Le Jus de Fruits Artisanal et Régional de Patrick Font (25 cl) 8.50

Raisin Blanc, Raisin Rouge, Pêche, Fraise, Orange, Carotte, Tomate, Pomme-Coing

Les Sodas

Lipton Iced Tea Pêche (25 cl) ou Limonade (25 cl) 5.50

Coca-cola (33 cl), Coca Zéro (33cl) ou Fanta Orange (33 cl) 6

Bitter San Pellegrino (10 cl) ou Schweppes Tonic (25 cl) 6

Les Eaux Minérales

Plates: 100 cl 50 cl 25 cl

Evian 5.50 4.50 -

Vittel 5.50 4.50 4

Pétillantes: 100 cl 70 cl 50 cl 33 cl

Badoit 6 - 5 -

San Pellegrino 6 - 5

Chateldon - 7.50 - -

Perrier - - - 5

Nos Vins servis au Verre

Blancs (12.5 cl)

Mâcon-Azé « Les Saints-Jean », Domaine des Terres Rouges, 2017	6
Viré-Clessé « Cuvée des Etoiles », Domaine Morizet, 2016	9
Viognier IGP Collines-Rhodaniennes, Domaine de la Roche Paradis, 2018	9
Saint Romain, Alain Gras, 2017	11

Rosé (12.5 cl)

Beaujolais-Villages, Patrick Gobet	5
Côtes de Provence « Cuvée MMM », Château Mouresse, 2016	8

Rouges (12.5 cl)

Brouilly « Réserve du Raisin », Domaine des Deux Vallons, 2018	6
Givry 1 ^{er} Cru « Les Bois Chevaux », Domaine Thénard, 2015	8
Syrah « Les Gros » Vin de France, Christophe Curtat, 2017	8
Savigny-Lès-Beaune, Domaine Lebreuil, 2016	12

Moelleux et Liqueux (7.5 cl)

Muscats de Rivesaltes « Les Larmes d'Hélios », Domaine Piquemal, 2017	8
Jurançon « Symphonie de novembre », Domaine de Cauhapé, 2014	9
Sauternes « Reflets de Carbonnieu », Vignobles Charrier, 2012	11