

Nos boissons

Les eaux

Vittel 25 cl	2,50
Carola plate 50 cl	3,50
Carola plate Litre	5,50
Carola Gazeuse 50 cl	3,50
Carola Gazeuse Litre	5,00
Perrier 33 cl	3,70

Nos sirops : grenadine, fraise, citron, menthe, orgeat, cassis, mûre, pêche, orange Sup. 0,25

Les softs

Coca-Cola 33 cl	3,50
Orangina 25 cl	3,50
Schweppes 25 cl	3,50
Limonade 33 cl	2,80
Diabolo 33 cl	3,00
Fuzetea Pêche 25 cl	3,50
Jus de fruits 25 cl	3,00
(Orange, pomme, raisin, ananas, fraise, multi-fruits)	
Ginger Beer 37,5 cl	6,00
Orange pressée 30 cl	4,00

HAPPY HOUR

CHIQUE VENDREDI & SAMEDI DE 17 H 30 À 19 H 30
Toutes les pintes à la pression à 5,50 €, tous les softs et jus de fruits à 2,50 €

Les bières

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Blonde 5,2 % vol	3,50	6,50
Picon/bière	4,00	7,00
Monaco	4,00	7,00
Abbaye de Floreffe 6,6 % vol	4,60	9,00
Slash IPA 5,9 % vol	4,20	8,00
Belgian Kriek 3,5 % vol	3,80	7,40

BIÈRES BOUTEILLES SPÉCIALES

Licorne Black 6 % vol	3,50
La Brigan	4,00
La Chouffe Blonde 8 % vol	4,00
Blanche de Bruxelles 4,5 % vol	4,60
Kaastel Rouge 8 % vol	4,20
Desperados 5,9 %	3,75

BIÈRES BOUTEILLES LOCALES

Les bières Lelièvre (Lucey)	
Lapinouze Blonde 4,9 % vol. Bio	6,10
Lapinouze Rousse 4,7 % vol. Bio	6,10
Lapinouze Coteaux 6,7 % vol	6,50
Lapinouze IPA Bio 5,5 % vol	6,50

Brasserie d'Austrasie (Vandoeuvre)

Blonde biscuit 5,9 % vol	5,90
La Boulangère 5,5 % vol	5,90
Ambrée 5 % vol	5,90

Brasserie Chaouette (Saizerais)

Blonde 5 % vol. Bio	5,50
Ambrée 5 % vol. Bio	5,50
Blanche 5 % vol. Bio	5,50

Les apéritifs

Kir crème cassis / Bourgogne Aligoté 12 cl	4,10
--	------

Comme un kir

Lorrain crème mirabelle / pétillant 12 cl	4,50
Royal crème cassis / Champagne 12 cl	11,00

LES CLASSICS

Ricard, Pastis 2 cl	4,00
Ricard Perroquet / tomate / moresque 2 cl	4,20
Martini Rouge, Blanc 5 cl	4,00
Suze 5 cl	4,00
Porto «Don Pablo» 5 cl	4,00

Nos cocktails

Les spritz

Apérol Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange	7,50
Hugo Spritz Liqueur de sureau prosecco, eau gazeuse citron	7,50
St Germain Spritz Royal Liqueur st germain champagne, citron	11,00

Les classiques

Mojito Rhum blanc, menthe hachée, sucre de canne, jus de citron	8,50
Sex On The Beach Vodka, liqueur de pêche , jus d'ananas, jus de cranberries	9,00
Sea Breeze Vodka, pamplemousse pressé, jus de cramberries, citron frais	9,00
Gin Fizz ou Tonic Gin, sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron	9,50
Blue Lagoon Vodka, jus de citron, curaçao bleu, citron vert et menthe	9,00
Moscow Mule Vodka, ginger beer, jus de citron, citron, et menthe	9,00

Les softails

Bella Luna Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert	7,50
Spritz sans alcool Sirop d'orange, vin blanc pétillant sans alcool, orange	7,50
L'Incontournable Jus d'orange, jus de pamplemousse, limonade	7,50
Gin Fizz ou Tonic Gin, sucre de canne, eau gazeuse, jus de citron	7,50
Pina Colada sans alcool Sirop Caribbean, jus d'ananas, lait de coco	7,50

Les whisky et spiritueux

Rozelieures Bleu 40° 4 cl	8,00
Rozelieures Rouge 40° 4 cl	9,00
Smokehead Tourbé 43° 4 cl	10,00

LES RHUMS

Rhum Colombie 8 ans 40° 4 cl	6,40
Rhum Martinique HSE élevé sous bois 45° 4 cl	5,70
Rhum arrangés de ced 32° 4 cl	5,00

Les digestifs

GET 27 ou 31 4 cl	5,50
Gin Hendrick's 41,4 % vol. 4 cl	6,20
Vodka Guillotine 40% vol. 4 cl	6,20
Mirabelle de Lorraine (Lelièvre) 4 cl	6,50
Poire William (Lelièvre) 4 cl	6,50

Boissons chaudes

Café expresso	2,20
Café double expresso	4,00
Café allongé	3,30
Café crème	2,70
Infusion	3,10
Capuccino	3,50
Café Viennois	3,50
Grand Crème	3,80
Chocolat chaud	3,70
Thé	3,10

l'entre pôtés RESTAURANT

CARTE DES BOISSONS

Nos vins régionaux



Les Côtes de Toul

AOC GRIS	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
20. Gris Pique-Nique Lelièvre BIO	4,00		21,00	
23. Côtes de Toul Lelièvre AOC BIO 22/23		16,00	23,50	50,00
24. Côtes de Toul Lelièvre AOC BIO «Les Evêques» 2022			35,00	
21. Gris de Toul «Domaine Regina» Vieilles Vignes	4,50		22,50	
22. Gris de Toul «Domaine Regina» Cuvée Bâtitseur	4,50		22,50	

LES BLANCS AUXERROIS

7. Lelièvre BIO 2022/23		18,00	28,00	55,00
8. Regina «Cuvée du Bâtitseur» 2023			22,00	
9. Regina «Cuvée Prestige» 2022			22,00	
1. Lelièvre BIO «Les Evêques» 2022	7,50		40,00	

LES PINOT GRIS

2. Regina «Saveurs d'Automne» 2018	6,50		33,50	
------------------------------------	------	--	-------	--

LES ROUGES

31. Pinot Noir Lelièvre BIO 2022		18,00	28,00	55,00
32. Pinot Noir Regina «Cuvée Tradition» 2023			23,50	
33. Pinot Noir Regina «Cuvée aux Chênes» 2023 (disponible en novembre)			27,00	
34. Pinot Noir Lelièvre BIO «Les Evêques» 2020	7,50		40,00	

Les Vins de Moselle

LES BLANCS	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
11. VDF Domaine Vicus «Les Pucelles» 2022			34,50	
12. AOC Auxerrois Domaine «Rémi Gauthier» 2022			42,00	
LES ROUGES				
48. VDF Domaine Vicus «Les Tours» 2022			34,50	

Les Vins d'Alsace

LES BLANCS AOC	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
3. Riesling Grand Cru Schlossberg «Domaine Haas»			36,00	80,00
4. Pinot Gris Côtes de Kaysesberg «Domaine Haas»	7,50		40,00	
5. Pinot Gris Elevé en fût de chêne «Domaine Haas»			33,50	
6. Riesling Vendanges Tardives «Domaine Haas» (Moëlleux)	6,50		33,50	
10. Muscat 'Laisse-toi aller' «Domaine Weck» (Moëlleux)			25,00	

LES ROUGES AOC

35. Pinot Noir Réserve personnelle «Domaine Haas»			22,00	
36. Pinot Noir Elevé en fût de chêne «Domaine Haas»			22,00	
37. Pinot Noir Rota Rock «Domaine Weck»			45,00	

LES EFFERVESCENTS VMQ

51. Harmonie rosée «Domaine Regina»			25,00	
52. Les Leuquois Blanc de Noir BIO Extra Brut «Lelièvre»	5,50		27,00	
53. Pétillant Alsacien Hibisbulle Demi-Sec «Domaine Mathieu Weck»	6,50		30,00	

Les Champagnes

	Verre 12 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
54. AOC Moutard brut «Grande Cuvée»	10,00		55,00	
55. AOC Moutard rosé «Cuvaion»			60,00	

les vins des copains



Entendons par «vins des amis» une sélection de vins de Vignerons croisés au cours de mes trente années d'expérience de la restauration. Il y en aurait tant d'autres, mais ces personnes sont le fruit de belles rencontres inoubliables.

Verre 12 cl

75 cl

Les Beaujolais

Domaine Jérôme Mathon à Saint-Etienne-la-Varenne (69)	
25. AOP Grano Arena rosé 2023	21,00
38. AOP Grano Arena rouge 2022	21,00

Les crus du Beaujolais

39. AOP Brouilly Vieilles Vignes 2022	26,00
40. AOP Brouilly «Granit Rose» 2022	7,50 38,00

Domaine Cyril Ansaldi à la Chapelle de Guinchay (71)
Les Blancs

14. AOP Bourgogne blanc Chardonnay «Domaine de Loyse» 2023	20,00
15. AOC Chablis Vieilles vignes 2022 «Domaine Moutard»	27,00

Les Rouges

41. AOP Julienas 2023	22,00
42. AOP Chenas «Cuvée Prestige» Vieilles vignes 2023	6,00 25,00
43. AOP Moulin-à-Vent 2023	26,50
47. AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Pinot Noir 2022 «Domaine Moutard»	28,00

Les Bordeaux

Vignoble Massé à Pompignac (33)

Les Estivals

CHÂTEAU QUEYSSARD	
13. AOC Entre deux mers «Un Air de Printemps» 2023 (blanc)	19,00
25. AOC Bordeaux rosé «Symphonie d'Été» 2022 (rosé)	19,00
26. AOC Bordeaux Clairet «Chanson d'automne» 2022 (Clairet)	19,00

CÔTES DE BORDEAUX

44. AOC Terrefort de Bibonne 2020 (rouge)	21,50
---	-------

LES SAINT-ÉMILION

45. AOC Le Premier St-Emilion Grand Cru «La Grave» 2018	42,00
46. AOC Le Second St-Emilion «La Grave» 2019	8,00 34,00

Les charcuteries et fromages

Jambon iberico, fuseau, bœuf séché façon bacon, mortadella pistacchio
Terrine de campagne maison
Gorgonzola, Comté, et Tête de moine

Nos planches

Uniquement le soir et sur commande

Les poissons

Saumon fumé maison
Gravlax maison
Dorade fumée

Les charcuteries et fromages

La Solo	13,00	15,50
Des Amoureux (2 personnes)	22,00	25,00
La Familiale (3 à 4 personnes)	28,00	32,00
Des Copains (5 à 6 personnes)	35,00	40,00

Les poissons