

mâche

***Cuisine et vins vivants***

## EAUX

Castalie plate	A discrétion
Castalie gazeuse 75 cl	4€
Sirop à l'eau plate / gazeuse 33cl	2€

## CAFES

"Dose" Assemblage gourmand (Salvador / Pérou) – Espresso / Allongé / Déca	3€
Capuccino / Café crème	4€

## INFUSIONS FROIDES (MAISON)

Infusions du moment	6€
---------------------	----

## THES ET INFUSIONS CHAUDES

Demandez notre boîte à thé "Pascal Hamour" et faites votre choix	4€
--	----

## SOFTS

Jus <b>Alain Milliat</b> 33cl	Orange	6€
	Tomate	6€
Soda <b>Uma</b> 33 cl	Cola	5€
	Tonic	5€
	Limonade	5€
<b>Kombucha My-Me</b> 33cl	Gingembre – Citron vert	5€
Potion <b>Symples</b> 33 cl	Énergisante (plantes, citron, caféine naturelle)	5€
	Relaxante (plantes, fruits rouges)	5€
	Détoxifiante (plantes, pomme, citron, carotte)	5€

## BIERES / CIDRES

<b>Gallia</b> pression	(blonde légère à la robe claire)	25cl / 4€ – 50cl / 8€
<b>Gallia</b> East IPA 33 cl	(goût exotique et texture soyeuse et veloutée)	6€
<b>Gallia</b> Weiss & Versa 33 cl	(blanche légère aux saveurs de blé malté)	6€
<b>Gallia</b> Follamour Bio 33 cl	(blonde aux notes fruitées et florales)	6€
Cidre <b>Appie</b> 33 cl	(goût fruité, peu sucré, sec légèrement acidulé)	7€

## COCKTAILS

Spritz à la française	11€
Moscow Mule / London Mule	12€
Gin " <b>Mr Gaston</b> " tonic (genièvre douce enrichie d'agrumes et de poivres)	11€
Gin " <b>Max&amp;O</b> " tonic (London dry)	11€
Gin " <b>Malouin's</b> " tonic (parfum iodé)	12€
Gin " <b>L'Acrobate</b> " tonic (fruits exotiques)	14€

## COCKTAILS SIGNATURE

Rhum lointain (rhum <b>Maca</b> , liqueur <b>H. Theoria</b> Cuir lointain, citron vert, ginger beer)	15€
(In)fusion (liqueur <b>H. Theoria</b> Electric Velvet, infusion pomme verveine, yuzu)	15€
Red Stendhal (liqueur <b>H. Theoria</b> Amour Matador, gin <b>Max&amp;O</b> , Bitter <b>Dolin</b> )	15€

## SPIRITUEUX - 4cl

Rhum arrangé maison	5€
Pastis <b>Henri Bardouin</b>	5€
Whisky <b>P&amp;M</b> Vintage	13€
Whisky <b>Osokye</b>	15€
Rhum <b>Maca</b>	11€
Rhum <b>Overseas</b>	16€
Cognac <b>Courvoisier</b>	14€
Bas Armagnac <b>Gelas</b>	12€
Calvados <b>Michel</b>	11€
Eau de vie <b>Klipfel</b> Framboise / Prune / Poire	13 / 11 / 11€
Chartreuse verte des <b>Pères Chartreux</b>	14€
Noix des <b>Pères Chartreux</b>	12€
Génépi des <b>Pères Chartreux</b>	11€
Liqueur <b>H. Theoria</b> Cuir Lointain (tannique, notes de fruits cuits et agrumes)	10€
Liqueur <b>H. Theoria</b> Electric Velvet (floral avec des saveurs piquantes et surprenantes)	10€
Liqueur <b>H. Theoria</b> Amour Matador (note de tomate confite avec des saveurs de fruits noirs épicés)	10€

## VINS AU VERRE – 14cl

### BLANC

<b>Pourquoi pas 2020 ?</b> <i>Domaine de Valflaunes, Languedoc</i>	7€
Roussane, Marsanne, Vermentino – minéral et belle acidité aux notes d'abricot d'agrumes et de miel	
<b>Chateau Revelette 2020</b> , <i>Coteaux d'Aix en Provence</i>	9€
Sauvignon blanc, ugni blanc, rolle – frais et sapide aux notes de pomme et de fleur de sureau	
<b>Leirana Albarino 2019</b> , <i>Forjas del Salnes, Espagne, Rias Baixas</i>	10€
Albarino – fruité et droit aux notes de pamplemousse et de pêche blanche	
<b>Gryphées</b> , <i>Château de Rougeon, Bourgogne</i>	11€
Chardonnay – vif et légèrement salin aux notes de poire et coing	

### ROUGE

<b>Reverse-moi ! 2020</b> , <i>Domaine de Valflaunes, Languedoc</i>	6€
Carignan – fruité, belle puissance aromatique aux notes de framboise, cerise et pruneau	
<b>Traboules 2020</b> , <i>Domaine Clusel-Roch, Coteaux du lyonnais</i>	7€
Gamay – épicé et fruité aux notes de cuir, cerise et poivre	
<b>12 Volts</b> , <i>4kilos Vinicola, Mallorca</i>	9€
Callet, Fogoneu – croquant et animal, aux notes d'herbes séchées, de petits fruits rouges	
<b>Premier vol</b> , Antoine Petitprez, Savoie	11€
Mondeuse – vin opulent et vif aux notes de fruits noirs, poivre et réglisse	

### ROSE

<b>Chateau Revelette</b> , <i>Domaine Revelette, Coteaux d'Aix en Provence</i>	9€
Syrah, grenache, carignan, cinsault – sec et salin aux notes de pastèque et zeste d'agrumes	

### LES BULLES

<b>Champagne Les Massales 2017 Extra Brut</b> , <i>Quentin Tellier, Moussy</i>	14€
Pinot meunier, pinot noir, chardonnay – belle fraîcheur, vin tendu et rond	
<b>Pet' Nat' L'Ascensionnel</b> , Anne Chancel, <i>Mormoiron</i>	11€
Grenache blanc de noir, roussane, bourboulenc – fines bulles, belle fraîcheur aux notes florales et fruits blancs	

### MACERATION

<b>Contact</b> , <i>Domaine du Fief Noir, Val du Layon</i>	11€
Chenin – belle longueur et acidité aux arômes de fruits secs et épices	

# LES BULLES

## CHAMPAGNE

**Les Massales 2017 Extra Brut**, Quentin Tellier, Moussy 70€

Pinot meunier, pinot noir, chardonnay – belle fraîcheur, vin tendu et rond

**Expérience 2016 Nature**, Quentin Tellier, Moussy 95€

Chardonnay – vin minéral, levures indigènes et sans soufre ajouté

## ALSACE

**Les Bulles**, Leo Dirringer, Dambach la Ville 40€

Muscat ottonel, muscat d'alsace – Pet' Nat' fruité blanc, doux aux arômes de pomme verte, miel d'acacia

## RHONE

**L'Ascensionnel**, Anne Chancel, Mormoiron 42€

Grenache blanc de noir, roussane, bourboulenc – Pet' Nat' aux fines bulles, belle fraîcheur aux notes florales et fruits blancs

## ITALIE

**Barbabella**, Marcobarba, Gambellara 39€

Riesling, trebbiano, garganega, moscato bianco, glera – Pet Nat' fruité et herbacé aux arômes de poire et pamplemousse

# LES BLANCS

## ALSACE

- Pur Jus**, *Léo Dirringer, Dambach la Ville* 36€  
Sylvaner – vin frais et vif aux arômes de coing et citron
- Riesling Fusion**, *Kamm, Dambach la Ville* 41€  
Riesling – vin sec, minéral et gourmand

## LOIRE

- Château Yvonne 2003**, *Yvonne et Jean-François Lamunière, Parnay* 98€  
Chenin – vin équilibré avec une belle acidité avec des arômes de coing et noix
- Les Yonnieres**, *Domaine du haut Planty, Roëzé sur Sarthe* 42€  
Melon de bourgogne – vin riche et minéral aux arômes de pamplemousse et ananas
- Brézé**, *Domaine Guiberteau, Saumur* 95€  
Chenin – belle minéralité notes de fleurs blanches et de miel
- Romo**, *Domaine des Huards, Cour-Cheverny* 35€  
Romorantin – vin vif et minéral aux notes d’abricot et de miel
- Contact**, *Domaine du Fief Noir, Val du Layon* 44€  
Macération de chenin – belle longueur et acidité aux arômes de fruits secs et épices
- La Cerisaie**, *Domaine de La Renière, Puy Notre Dame* 39€  
Chenin – frais et élégant, notes d’agrumes et de fruits exotiques

## JURA

- Chardonnay**, *Domaine Fumey-Chatelain, Montigny-lès-Arsures* 38€  
Chardonnay – belle tension et minéralité, notes de fruits à chair jaune et anis
- Savagnin**, *Domaine Fumey-Chatelain, Montigny-lès-Arsures* 42€  
Savagnin – vin vif aux notes de pomme verte, noix, lait d’amandes

## BOURGOGNE

- Terroirs de Béru Chablis**, *Château de Béru, Béru* 55€  
Chardonnay – vin rond et beurré aux arômes d’agrumes et pierre à fusil
- Montserre Chablis**, *Château de Béru, Béru* 72€  
Chardonnay – vin sec et minéral aux arômes de pomme cuite et noix



**Felix Helix**, *Cellier aux Moines, Givry et Mercurey* 41€  
Chardonnay – vin opulent et frais, aux notes beurrées et poirées

**Gryphées**, *Château de Rougeon, Bissey sous Cruchaud* 44€  
Chardonnay – vif et légèrement salin aux notes de poire et coing

## RHONE

**Bloom**, *Domaine Dieu Le Fit, La Baume de Transit* 37€  
Viognier, grenache, clairette – vin aromatique, équilibré aux notes de citron vert et poire

## LANGUEDOC–ROUSSILLON

**Uelh**, *Domaine Ledogar, Ferrals-les-Corbières* 45€  
Macabeu – fruité et floral aux arômes de pêche blanche et agrumes

**Fais Pas Sans Blanc**, *Champ Des Barbiers, Argelliers* 41€  
Chardonnay, sauvignon blanc, vermentino, ugni blanc – vin frais et animal aux notes de cuir et litchi

**Pourquoi Pas ?**, *Domaine De Valflaunes, Valflaunes* 38€  
Roussane, marsanne, vermentino – vin minéral, belle acidité aux notes d'abricot, agrumes et miel

**Le Blanc No1**, *Anne Chancel, Mormoiron* 40€  
Bourboulenc, ugni blanc – vin frais et gourmand aux notes d'agrumes et de fruits jaunes

## SUD OUEST

**Viognier**, *Domaine de Ribonnet, Beaumont sur Leze* 38€  
Viognier – vin rond avec peu d'acidité aux arômes de pêche et fleurs blanches

**Born to Be**, *Château Barouillet / Vin des potes, Pomport* 36€  
Sauvignon, sémillon, chardonnay – vin frais et gourmand aux notes de fruits jaunes

## PROVENCE

**Château Revelette 2020**, *Domaine Revelette, Jouques* 40€  
Sauvignon blanc, ugni blanc, rolle – frais et sapide aux notes de pomme et de fleur de sureau



## ITALIE / ESPAGNE / PORTUGAL

<b>Barbabianca</b> , <i>Marcobarba, Italie, Gambellara</i> Garganega – vin sec et iodé aux arômes de nectarine et mandarine	37€
<b>Pinot Grigio</b> , <i>Voltumna, Italie, Mugello</i> Pinot grigio – vin légèrement oxydatif aux arômes de petits agrumes et fleur blanche	50€
<b>Crazy Javali</b> , <i>Quinta Do Javali, Portugal, Sao Joao da Pesqueira</i> Blend du Douro – vin léger et floral aux arômes de coing	33€
<b>Granit</b> , <i>Soalheiro, Portugal, Vilar de Pinheiro</i> Alvarinho – vin vert fruité aux notes de citron confit, fruits secs et amandes	38€
<b>Leirana</b> , <i>Forias del Salnes, Rias Baixas, Espagne, Pontevedra</i> Albarino – fruité et droit aux notes de pamplemousse et de pêche blanche	42€





## LES ROUGES

### ALSACE

**Terre à boire**, *Léo Dirringer, Dambach la Ville* 41€  
Pinot noir – vin terreux et souple aux arômes de myrtille et mures

### LOIRE

**Renière**, *Domaine de la Renière, Saumur* 37€  
Cabernet franc – vin floral et végétal aux notes poivrées et de cassis

**Caber Net et Franc**, *Thierry Hesnault, Chahaignes* 40€  
Cabernet franc – belle fraîcheur, vin aux arômes de fraises des bois

**Ouvrage**, *Domaine des Huards, Cour-Cheverny* 43€  
Pinot noir, gamay – vin frais et sapide aux notes de cerises et fruits confits

### JURA

**Le Bastard**, *Domaine Fumey-Chatelain, Montigny-lès-Arsures* 45€  
Trousseau – vin herbacé aux arômes de réglisse, cuir et fruits noirs

### BOURGOGNE

**Les Lavières Savigny-Les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru 2018**, *Négoce Athénaïs de Béru, Béru* 103€  
Pinot noir – vin riche, gourmand et léger aux notes de cerise fraîche

**Cotes d'Auxerre**, *Négoce Athénaïs de Béru, Béru* 60€  
Pinot noir – vin riche et élégant aux notes terreuses et de framboise

**Chambolle-Musigny 2015**, *Olivier Jouan, Chambolle-Musigny* 115€  
Pinot noir - vin gourmand et souple aux arômes de cassis et myrtille (vin traditionnel)

**Charmes Chambertin 2012**, *Oliver Jouan, Charmes Chambertin* 280€  
Pinot noir - vin élégant et structuré aux arômes de tabac, épices et cerise griotte (vin traditionnel)

**Morey Saint Denis 2014**, *Olivier Jouan, Morey Saint Denis* 165€  
Pinot noir - vin équilibré et fin aux arômes de clou de girofle et cerise noire (vin traditionnel)



## BEAUJOLAIS

<b>Apache Brouilly</b> , <i>Aux Ardents, Odenas</i>	41€
Gamay – épicé et fruité aux notes de cuir, cerise et poivre	
<b>Maurice</b> , <i>Marc Delienne, Fleurie</i>	39€
Gamay – vin frais et gourmand aux notes de fruits bien murs	
<b>Abbaye Road</b> , <i>Marc Delienne, Fleurie</i>	55€
Gamay – vin sur le fruit et croquant aux notes épicées	
<b>La Vigne des Fous</b> , <i>Marc Delienne, Fleurie</i>	79€
Vielles vignes de Gamay – vin profond aux tanins fins aux notes de myrtille et de cuir	

## SAVOIE

<b>Premier vol</b> , <i>Antoine Petitprez, Saint Alban Laysse</i>	44€
Mondeuse – vin opulent et vif aux notes de fruits noirs, poivre et réglisse	

## RHONE

<b>Equinoxe Crozes Hermitage</b> , <i>Maxime Graillot, Pont de l'Isère</i>	42€
Syrah – vin souple et frais aux notes de poivre et fruits noirs	
<b>Saint Joseph</b> , <i>Maxime Graillot, Pont de l'Isère</i>	60€
Syrah – vin puissant et rond aux arômes de cassis, vanille, et d'épices	
<b>Cornas 2013</b> , <i>Maxime Graillot, Pont de l'Isère</i>	90€
Syrah – vin aux tanins souples, arômes de violette et fruits noirs	

## SUD OUEST

<b>Bordeaux Masclaret</b> , <i>Domaine de l'île rouge, Lugasson</i>	38€
Merlot – vin friand aux notes de fruits rouges	

## LANGUEDOC–ROUSSILLON

<b>Trotocaz</b> , <i>Domaine Ledogar /Vin des Potes, Ferrals les Corbieres</i>	45€
Carignan, Grenache, Mourvèdre – vin puissant légèrement confituré aux notes de fruits et olives noirs	
<b>Renverse moi !</b> , <i>Domaine de Valflaunes, Valflaunes</i>	39€
Cinsault, Carignan – vin fruité aux notes de pruneau, poivre et cerise	



## ITALIE / ESPAGNE / PORTUGAL

**Barbarossa**, *Marcobarba, Italie, Gambellara*

37€

Cabernet sauvignon, merlot, raboso piave – vin fruité et léger aux arômes de cerise noires

**Soracuna**, *Villa Calicantus, Italie, Calmasino di Bardolino*

40€

Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot – vin frais, minéral aux arômes de fruits murs

**12 Volts**, *4kilos vinicola, Espagne, Mallorca*

42€

Syrah, callet, fogoneu, cabernet, merlot – vin complexe et équilibré aux arômes de fruits rouges et notes balsamique

**Botte Secrete**, *Stefano Amerighi / Vin des Potes, Italie, Poggiobello di Farneta*

38€

Sangiovese – vin léger et fruité aux arômes de fruits rouge



## LES ROSES

### LOIRE

**Prose**, *Domaine des Huards, Cour-Cheverny*

Pinot noir et gamay – Nez frais d'agrumes, légèrement épicé

32€

### PROVENCE

**Chateau Revelette**, *Domaine Revelette, Coteaux d'Aix en Provence*

Syrah, grenache, carignan, cinsault – sec et salin aux notes de pastèque et zeste d'agrumes

40€



## **LES MAGNUMS (1,5L)**

<b>Bloom</b> , <i>Domaine Dieu Le Fit, La Baume de Transit – rouge</i> Viognier, grenache, clairette – vin aromatique, équilibré aux notes de citron vert et poire	60€
<b>Margot Brouilly</b> , <i>Domaine des Ardents, Odenas – rouge</i> Gamay – vin souple et puissant aux notes de petits fruits noirs	89€
<b>Botte Secrete</b> , <i>Stefano Amerighi, Italie, Poggiobello di Farneta – rouge</i> Blend du Douro – vin animal et puissant aux arômes de fruits confits	72€
<b>Frisson des Cimes</b> , <i>domaine Curtet, vin de Savoie – rouge</i> Gamay, mondeuse, pinot noir – vin frais, léger et aromatique aux notes de myrtille et de poivre	112€
<b>Leirana</b> , <i>Forias del Salnes, Rias Baixas, Espagne, Pontevedra – blanc</i> Albarino – fruité et droit aux notes de pamplemousse et de pêche blanche	75€
<b>A bouche que veux-tu</b> , <i>domaines les Terres Promises – blanc</i> Ugni blanc, rolle – léger, frais et sec aux notes d'abricot, beurre et brioche	95€
<b>Montserre Chablis 2017</b> , <i>Château De Béru, Béru – blanc</i> Chardonnay – vin sec et minéral aux arômes de pomme cuite et noix	135€