

mâche

***Cuisine et vins vivants***

## EAUX

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

## CAFES

<b>Dose :</b> Assemblage gourmand (Salvador / Pérou)	
Expresso / Allongé	3€
Café Lily (café glacé frappé et sirop d'orgeat)	4€
Capuccino / Café crème	4€
<b>Dose :</b> Sueno (Mexique) - décaféination naturelle et propre	
Déca / Déca allongé	3€

## INFUSIONS FROIDES (MAISON)

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

## THES ET INFUSIONS CHAUDES

Demandez notre boîte à thé <b>Pascal Hamour</b> et faites votre choix	4€
---	----

## SOFTS (33cl)

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

## BIERES / CIDRES (33cl)

<b>La Parisienne</b> Le Titi parisien (IPA - hyper aromatique avec une belle amertume)	6€	
<b>Gallia Weiss &amp; Versa</b>	(blanche légère aux saveurs de blé malté)	6€
<b>Gallia Follamour</b>	(blonde aux notes fruitées et florales)	6€
Cidre <b>Appie</b>	(goût fruité, peu sucré, sec légèrement acidulé)	7€

## COCKTAILS

Spritz à la française	11€
Moscow Mule / London Mule	12€
Gin tonic ou Gin tonic hibiscus :	
<b>Max&amp;O</b> (London dry)	11€
<b>Malouin's</b> (parfum iodé)	12€
<b>L'Acrobate</b> (fruits exotiques)	14€
<b>Sab's Puligny</b> (rondeur, reflets d'or et beaucoup de finesse)	15€
<b>Sab's Pinot</b> (trame vinique et grain de pinot)	15€
<b>Sab's Rose</b> (aromes botaniques, frais et fruités)	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>Bloom</b> , <i>Domaine Dieu Le Fit, La Baume de Transit, Rhône</i> Viognier, grenache, clairette – vin aromatique, équilibré aux notes de citron vert et poire	7€
<b>Chateau Revelette</b> , <i>Coteaux d’Aix en Provence</i> Sauvignon blanc, ugni blanc, rolle – frais et sapide aux notes de pomme et de fleur de sureau	9€
<b>Born to Be</b> , <i>Château Barouillet / Vin des potes, Pomport, Sud-Ouest</i> Sauvignon, sémillon, chardonnay – vin frais et gourmand aux notes de fruits jaunes	8€
<b>Pur Jus</b> , <i>Léo Dirringer, Dambach la Ville, Alsace</i> Sylvaner – vin frais et vif aux arômes de coing et citron	11€

### ROUGE

<b>Renverse-moi !</b> , <i>Domaine de Valflaunes, Languedoc</i> Carignan – fruité, belle puissance aromatique aux notes de framboise, cerise et pruneau	7€
<b>Traboules</b> , <i>Domaine Clusel-Roch, Coteaux du lyonnais</i> Gamay – épicé et fruité aux notes de cuir, cerise et poivre	8€
<b>Terre à boire</b> , <i>Léo Dirringer, Dambach la Ville, Alsace</i> Pinot noir – vin terreux et souple aux arômes de myrtille et mures	10€

### ROSE

<b>Chateau Revelette</b> , <i>Domaine Revelette, Coteaux d’Aix en Provence</i> Syrah, grenache, carignan, cinsault – sec et salin aux notes de pastèque et zeste d’agrumes	9€
<b>Prose</b> , <i>Domaine des Huards, Cour-Cheverny</i> Pinot noir et gamay – Nez frais d’agrumes, légèrement épicé	7€

### LES BULLES

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

### MACERATION

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

# LES BULLES

## CHAMPAGNE

**Les Massales 2016 Extra Brut**, Quentin *Tellier*, *Moussy* 75€  
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* 43€  
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
- Poil de Lièvre**, *Domaine Bobinet, Saumur* 40€  
Chenin – vin rond et minéral aux notes de fleurs des prèes, poire et amande
- 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

<b>Terroirs de Béru Chablis</b> , <i>Château de Béru, Béru</i>	55€
Chardonnay – vin rond et beurré aux arômes d'agrumes et pierre à fusil	
<b>Montserre Chablis</b> , <i>Château de Béru, Béru</i>	72€
Chardonnay – vin sec et minéral aux arômes de pomme cuite et noix	
<b>Felix Helix</b> , <i>Cellier aux Moines, Givry et Mercurey</i>	45€
Chardonnay – vin opulent et frais, aux notes beurrées et poirées	
<b>Gryphées</b> , <i>Château de Rougeon, Bissey sous Cruchaud</i>	44€
Chardonnay – vif et légèrement salin aux notes de poire et coing	

## SAVOIE

<b>Prieuré Saint Christophe</b> , <i>Domaine Giachino, Chapareillan</i>	70€
Mondeuse – nez fruité et arômes de violette et de réglisse	
<b>Monfarina</b> , <i>Domaine Giachino, Chapareillan</i>	35€
Jacquère, Mondeuse Blanche, Verdesse – vin minéral aux senteurs exotiques	

## RHONE

<b>Bloom</b> , <i>Domaine Dieu Le Fit, La Baume de Transit</i>	37€
Viognier, grenache, clairette – vin aromatique, équilibré aux notes de citron vert et poire	
<b>Brézème Blanc</b> , <i>Martin Texier, Saint-Julien-en-Saint-Alban</i>	52€
Roussanne – vin minéral aux notes herbacées et de fruits blancs	

## LANGUEDOC–ROUSSILLON

<b>Uelh</b> , <i>Domaine Ledogar, Ferrals-les-Corbières</i>	45€
Macabeu – fruité et floral aux arômes de pêche blanche et agrumes	
<b>Le Blanc No1</b> , <i>Anne Chancel, Mormoiron</i>	40€
Bourboulenc, ugni blanc – vin frais et gourmand aux notes d'agrumes et de fruits jaunes	

## SUD OUEST

<b>Viognier</b> , <i>Domaine de Ribonnet, Beaumont sur Leze</i>	38€
Viognier – vin rond avec peu d'acidité aux arômes de pêche et fleurs blanches	
<b>Born to Be</b> , <i>Château Barouillet / Vin des potes, Pomport</i>	36€
Sauvignon, sémillon, chardonnay – vin frais et gourmand aux notes de fruits jaunes	





## PROVENCE

**Château Revelette**, *Domaine Revelette, Jouques*

40€

Sauvignon blanc, ugni blanc, rolle – frais et sapide aux notes de pomme et de fleur de sureau

## ITALIE / ESPAGNE / PORTUGAL

**Barbabanca**, *Marcobarba, Italie, Gambellara*

37€

Garganega – vin sec et iodé aux arômes de nectarine et mandarine

**Pinot Grigio**, *Voltumna, Italie, Mugello*

50€

Pinot grigio – vin légèrement oxydatif aux arômes de petits agrumes et fleur blanche

**Granit**, *Soalheiro, Portugal, Vilar de Pinheiro*

38€

Alvarinho – vin vert fruité aux notes de citron confit, fruits secs et amandes

**Leirana**, *Forias del Salnes, Rias Baixas, Espagne, Pontevedra*

42€

Albarino – fruité et droit aux notes de pamplemousse et de pêche blanche



## 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

**Ruben, Domaine Bobinet, Saumur** 41€  
Cabernet franc – vin minéral au nez fruité et sanguin

**Amateus Bobi, Domaine Bobinet, Saumur** 49€  
Cabernet franc – vin structuré et minéral aux arômes salins, de fruits rouges et sous-bois

**Kayenn, Domaine Bobinet, Saumur** 39€  
Grolleau – vin léger au nez d'épices et de baies noires

### BOURGOGNE

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

**Cotes d'Auxerre, Négocce 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>Frère Giac</b> , <i>Domaine Giachino, Chapareillan</i>	36€
Etraire de la Dhuy, Gamay – robe assez claire et nez expressif aux fruits des bois et épices	

## RHONE

<b>Preyna</b> , <i>Martin Texier, Saint-Julien-en-Saint-Alban</i>	43€
Cinsault, grenache – vin sapide aux notes de fruits noirs et d'épice	
<b>Cornas 2013</b> , <i>Maxime Graillet, 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

<b>Barbarossa</b> , <i>Marcobarba, Italie, Gambellara</i>	37€
Cabernet sauvignon, merlot, raboso piave – vin fruité et léger aux arômes de cerise noires	
<b>Soracuna</b> , <i>Villa Calicantus, Italie, Calmasino di Bardolino</i>	40€
Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot – vin frais, minéral aux arômes de fruits murs	



## LES ROSES

### LOIRE

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

32€

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

### PROVENCE

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

40€

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

## LES MAGNUMS (1,5L)

**Bloom**, *Domaine Dieu Le Fit, La Baume de Transit – rouge*

60€

Viognier, grenache, clairette – vin aromatique, équilibré aux notes de citron vert et poire

**Margot Brouilly**, *Domaine des Ardents, Odenas – rouge*

89€

Gamay – vin souple et puissant aux notes de petits fruits noirs

**Botte Secrete**, *Stefano Amerighi, Italie, Poggiobello di Farneta – rouge*

72€

Blend du Douro – vin animal et puissant aux arômes de fruits confits

**Leirana**, *Forias del Salnes, Rias Baixas, Espagne, Pontevedra – blanc*

75€

Albarino – fruité et droit aux notes de pamplemousse et de pêche blanche

**Montserre Chablis 2017**, *Château De Béru, Béru – blanc*

135€

Chardonnay – vin sec et minéral aux arômes de pomme cuite et noix