

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

THES ET INFUSIONS GLACEES (25cl)

La Boissonnerie de Paris bio	Thé yuzu	4€
	Infusion hibiscus	4€
	Infusion défense (thym, citronnelle, gingembre)	4€

THES ET INFUSIONS CHAUDES

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

SOFTS (33cl sauf mention contraire)

Jus La Boissonnerie de Paris (25cl)	Pomme	5€
	Citronnade bio	5€
Jus Alain Milliat	Orange	6€
	Tomate	6€
Uma bio	Cola	5€
	Limonade	5€
La Limonaderie de Paris bio	Tonic	5€
	Tonic hibiscus	5€
Kombucha My-Me bio	Gingembre – Citron vert	5€
	Framboise – Hibiscus	5€
Potion Symples bio	Énergisante (plantes, citron, caféine naturelle)	
	Relaxante (plantes, fruits rouges)	5€
	Détoxifiante (plantes, pomme, citron, carotte)	5€

BIERES / CIDRES (33cl)

La Parisienne bio	Le Titi parisien	(IPA - hyper aromatique avec une belle amertume)	6€
	Blonde	(Blonde - amertume modérée et de la rondeur)	6€
	Blanche	(Blanche - fruitée et désaltérante)	6€
Cidre Appie	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 :	
Max&O (London dry)	11€
Malouin's (parfum iodé)	12€
Oli'Gin Manguin (Dominante de genièvre et d'olive. Tonalités salines et iodées)	14€
Sab's Puligny (rondeur, reflets d'or et beaucoup de finesse)	15€
Sab's Pinot (trame vinique et grain de pinot)	15€
Sab's Rose (aromes botaniques, frais et fruités)	14€

COCKTAILS SIGNATURE

Rhum lointain (rhum Maca , liqueur H. Theoria Cuir lointain, citron vert, ginger beer)	15€
(In)fusion (liqueur H. Theoria Electric Velvet, infusion pomme verveine, yuzu)	15€
Red Stendhal (liqueur H. Theoria Amour Matador, gin Max&O , Dolin vermouth rouge)	15€
Negrolí' blanc (Oli'Gin Manguin , Dolin blanc sec, Salers gentiane)	13€

SPIRITUEUX - 4cl

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

VINS AU VERRE – 14cl

BLANC

Le Blanc No1 , <i>Anne Chancel, Mormoiron</i>	8€
Bourboulenc, ugni blanc – vin frais et gourmand aux notes d'agrumes et de fruits jaunes	
Chateau Revelette , <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	
Pourquoi pas ? <i>Domaine de Valflaunes, Languedoc</i>	7€
Roussane, Marsanne, Vermentino – minéral et belle acidité aux notes d'abricot d'agrumes et de miel	
Riesling Fusion , <i>Kamm, Dambach la Ville</i>	11€
Riesling – vin sec, minéral et gourmand	

ROUGE

Reverse-moi ! , <i>Domaine de Valflaunes, Languedoc</i>	7€
Carignan – fruité, belle puissance aromatique aux notes de framboise, cerise et pruneau	
Traboules , <i>Domaine Clusel-Roch, Coteaux du lyonnais</i>	8€
Gamay – épicé et fruité aux notes de cuir, cerise et poivre	
Soracuna , <i>Villa Calicantus, Italie, Calmasino di Bardolino</i>	10€
Corvina, Rondinella, Molinara, Merlot – vin frais, minéral aux arômes de fruits murs	

ROSE

Prose , <i>Domaine des Huards, Cour-Cheverny</i>	7€
Pinot noir et gamay – Nez frais d'agrumes, légèrement épicé	

LES BULLES

Champagne Les Massales 2016 Extra Brut , <i>Quentin Tellier, Moussy, Champagne</i>	14€
Pinot meunier, pinot noir, chardonnay – belle fraîcheur, vin tendu et rond	
L'Angelou Blanc Bulle , <i>Jérôme Galaup, Castelnau-de-Montmiral</i>	11€
Mauzac blanc – effervescence tonique et équilibrée avec une belle note végétale et florale	

MACERATION

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

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

Vignes de Pierry 2017 1^{er} cru, *Quentin Tellier, Moussy* 97€
Chardonnay, pinot meunier – bulles fines, vin minéral et note saline

LANGUEDOC

L'Angelou Blanc Bulle, *Jérôme Galaup, Castelnau-de-Montmiral* 40€
Mauzac blanc – effervescence tonique et équilibrée avec une belle note végétale et florale

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

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 prés, 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

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

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* 45€
Chardonnay – vin opulent et frais, aux notes beurrées et poirées

Bourgogne Aligoté, *Négoce Athénaïs de Béru, Béru* 51€
Aligoté – naturellement tendu et minéral avec des arômes de fruits à chair blanche

SAVOIE

Prieuré Saint Christophe, *Domaine Giachino, Chapareillan* 70€
Altesse – nez fruité et minéral, fleurs blanches, légèrement exotiques

Monfarina, *Domaine Giachino, Chapareillan* 35€
Jacquère, Mondeuse Blanche, Verdesse – vin minéral aux senteurs exotiques



RHONE

Brézème Blanc, *Martin Texier, Saint-Julien-en-Saint-Alban* 52€
Roussanne – vin minéral aux notes herbacées et de fruits blancs

LANGUEDOC–ROUSSILLON

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

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

PROVENCE

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

VINS ETRANGERS

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

Bel, *Milan Nestarec, République Tchèque, Velké Bílovice (1L)* 48€
Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Welschriesling – nez fruité, tendu, vif et salin avec des notes d'agrumes

Okr, *Milan Nestarec, République Tchèque, Velké Bílovice (1L)* 54€
Macération de Chardonnay, Grüner Veltliner, Sauvignon – vin aux touches florales et fruitées



LES ROUGES

LOIRE

Caber Net et Franc , <i>Thierry Hesnault, Chahaignes</i>	40€
Cabernet franc – belle fraîcheur, vin aux arômes de fraises des bois	
Ouvrage , <i>Domaine des Huards, Cour-Cheverny</i>	43€
Pinot noir, gamay – vin frais et sapide aux notes de cerises et fruits confits	
Ruben , <i>Domaine Bobinet, Saumur</i>	41€
Cabernet franc – vin minéral au nez fruité et sanguin	
Amateus Bobi , <i>Domaine Bobinet, Saumur</i>	49€
Cabernet franc – vin structuré et minéral aux arômes salins, de fruits rouges et sous-bois	
Kayenn , <i>Domaine Bobinet, Saumur</i>	39€
Grolleau – vin léger au nez d'épices et de baies noires	

BOURGOGNE

Les Lavières Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru 2018 , <i>Négoce Athénaïs de Béru, Béru</i>	103€
Pinot noir – vin riche, gourmand et léger aux notes de cerise fraîche	
Cotes d'Auxerre , <i>Négoce Athénaïs de Béru, Béru</i>	60€
Pinot noir – vin riche et élégant aux notes terreuses et de framboise	
Amalgamay , <i>Négoce Athénaïs de Béru, Béru</i>	47€
Gamay, aligoté – vin élégant avec parfum de canneberge et de griotte	

BEAUJOLAIS

Maurice , <i>Marc Delienne, Fleurie</i>	39€
Gamay – vin frais et gourmand aux notes de fruits bien murs	
Abbaye Road , <i>Marc Delienne, Fleurie</i>	55€
Gamay – vin sur le fruit et croquant aux notes épicées	
La Vigne des Fous , <i>Marc Delienne, Fleurie</i>	79€
Viellles vignes de Gamay – vin profond aux tanins fins aux notes de myrtille et de cuir	



SAVOIE

Frère Giac, *Domaine Giachino, Chapareillan*

36€

Etraire de la Dhuy, Gamay – robe assez claire et nez expressif aux fruits des bois et épices

RHONE

Preyna, *Martin Texier, Saint-Julien-en-Saint-Alban*

43€

Cinsault, grenache – vin sapide aux notes de fruits noirs et d'épice

Cornas 2013, *Maxime Graillot, Pont de l'Isère*

90€

Syrah – vin aux tanins souples, arômes de violette et fruits noirs

SUD OUEST

Bordeaux Masclaret, *Domaine de l'île rouge, Lugasson*

38€

Merlot – vin friand aux notes de fruits rouges

LANGUEDOC–ROUSSILLON

Reverse moi !, *Domaine de Valflaunes, Valflaunes*

39€

Cinsault, Carignan – vin fruité aux notes de pruneau, poivre et cerise

VINS ETRANGERS

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

Zeno, *Voltumna, Italie, Dicomano*,

46€

Pinot noir, sangoviese – vin frais, doté d'une belle acidité avec une note de fruits des bois

Nach, *Milan Nestarec, République Tchèque, Velké Bílovice (1L)*

44€

Blaufränkisch, Pinot Noir, St. Laurent – vin frais au corps léger au nez doux et peu tannique avec des notes de fruits rouges



LES ROSES

LOIRE

Prose, *Domaine des Huards, Cour-Cheverny*

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

32€

LES MAGNUMS (1,5L)

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

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

75€

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

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

135€