

# RACINES

SLOW WINES – SLOW FOOD

## Vins au verre

### Vins mutés

**6 cl**

- Macvin, Domaine de la Tournelle  
Arbois (Jura) 6,50
- Ratafia de Chardonay, Vincent Couche  
Buxeuil (Côte des Bar, Champagne) 10,00
- Pineau des Charentes blanc ou rosé « Colibri »  
Fanny Fougerat, Cognac (Charentes) 6,00
- Madère **6 cl / 12 cl**  
(Portugal)
  - Barbeito, Boal Reserva 5 ans 4,50 / 9,00
  - D'Oliveiras, Boal Frasqueira 1993 12,00 / 24,00
  - Barbeito, Verdelho Reserva 5 ans 4,50 / 9,00
  - Barbeito, Verdelho Frasqueira 1981 14,00 / 28,00
  - Barbeito, Sercial Reserva Velha 10 ans 7,50 / 15,00
  - Barbeito, Sercial Frasqueira 1993 18,00 / 36,00
- Porto Wine and Soul « Tawny 10 ans »  
(Portugal) 6,50

## Vins effervescents

**12 cl**

- Champagne Pascal Mazet "Tradition"  
Chigny-les-Roses (Montagne de Reims) 12,00
- « L'Insoumise », Vin de Liège, 2020  
Heure-le-Romain (Liège) 8,00

## Vins blancs

**12 cl**

- Gruner Veltliner "Kamptal Terrassen", Weingut Weszeli, 2020  
Kamptal (Autriche) 6,00
- "Dinamica", Filipa Pato & William Wouters, 2020  
Bairrada (Portugal) 5,50
- Vin Jaune  
Domaine des Granges Paquenesses, 2011  
Jura **6 cl / 12 cl**  
9,00 / 18,00

## Vin orange

**12 cl**

- « Tout terriblement », Brand & Fils, 2017  
Alsace 8,00

## Vin rosé

**12cl**

- « Côté Levant », Domaine Le Novi, 2020  
Lubéron (Rhône) 4,50

## Vins rouges

**12 cl**

- Spätburgunder Trocken, Weingut Deutzerhof, 2018  
Ahr (Allemagne) 6,50
- Valpolicella Ripasso, Speri, 2018  
Vénétie (Italie) 8,50

## Saké

**8 cl**

- « Akishika Aragoshi » Nigori Junmai, Akishika Shuzo  
Osaka (Japon) 7,00

## Droit de bouchon

Tous les vins se trouvant dans la boutique et listés ci-après peuvent vous être servis au restaurant ou au bar.

En plus de leur prix de vente, un droit de bouchon de 15,00€ vous est demandé pour le service, la mise en condition du vin (température, aération,...) ainsi que l'entretien de la verrerie

## Vins effervescents - Champagne

Pascal Mazet à Chigny-les-Roses (Montagne de Reims)

- 1<sup>er</sup> Cru « Tradition » 34,50
- 1<sup>er</sup> Cru « Originel » 39,00
- 1<sup>er</sup> Cru « Empreinte » 42,50

Bonnet-Ponson à Chamery (Montagne de Reims)

- 1<sup>er</sup> Cru Extra-Brut « Cuvée Perpétuelle » 36,00
- 1<sup>er</sup> Cru Rosé « Cuvée Perpétuelle » 38,00
- 1<sup>er</sup> Cru « Vignes Dieu » Blanc de Blancs 44,00

Lelarge-Pugeot à Vrigny (Montagne de Reims)

- Extra-Brut « Tradition » 39,00
- Non-dosé « Nature » 2015 51,00

## Vins effervescents – France

### Loire

Montlouis-sur-Loire, « Nouveau Nez », La Grange Tiphaine, 2019 24,50

Côte Roannaise, « Turbulent », Stéphane Sérol, 17,00

### Bourgogne

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs, Domaine de la Verpaille, 2018 19,50

### Languedoc

Limoux, « L'air du Paradis », Les Hautes Terres 19,00

## Vins effervescents – Europe

### Portugal

Bairrada, « 3B », Filipa Pato & William Wouters, 2019 17,50

### Espagne

Penedes, Cava "Brut Honor", Jan Vidal 14,50

### Italie

Piémont, « Nebula », Camparo, 2013 25,00

# Vins blancs- France

## Alsace

"L'oiellet", Brand & Fils, 2017	100 cl / 18,50
Riesling, Henry Fuschs, 2019	16,50
Riesling « Equinoxe », Henry Fuschs., 2018	19,50
Pinot Gris « Tzigane », 2019	19,50

## Loire

### Centre

Pouilly-Fumé « La Moynerie », Michel Redde, 2019	24,00
« Silex », Didier Dagneau, 2018	125,00

### Touraine

Sauvignon de Touraine « Trinqu'âmes », La Grange Tiphaine, 2020	15,00
Montlouis-sur-Loire « Clef de Sol », La Grange Tiphaine, 2020	23,50

### Pays Nantais

Muscadet de Sèvre & Maine sur lies, Domaine de la Pépière, 2020	14,50
Muscadet de Sèvre & Maine sur lies Clisson, Domaine de la Pépière, 2017	23,50

### Auvergne

Côte Roannaise « De Butte en Blanc », Stéphane Sérol, 2019	19,00
Saint-Pourçain « Trésaille », Domaine des Bérioles, 2020	18,00
Saint-Pouçain « L'Intrépide », Domaine des Bérioles, 2018	24,50

## Bourgogne

### Yonne

Chablis, Domaine Pattes Loup, 2018	31,00
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Butteaux, Domaine Pattes Loup, 2017	59,50

### Mâconnais

Bourgogne chardonnay, Domaine de la Verpaille, 2020	15,00
Viré-Clessé, Domaine de la Verpaille, 2019	18,50
Pouilly-Fuissé, Maison Valette, 2015	45,00

## Jura

Savagnin « La Pierre », Les Granges Paquenesses, 2019	26,00
Chardonnay, Maison Pierre Overnoy, 2016	46,50
Vieux Savagnin ouillé, Maison Pierre Overnoy, 2000	50 c/ 115,00
Vin Jaune, Les Granges Paquenesses, 2010	59,50

## Savoie

« Monfarina », Domaine Giachino, 2019	15,50
Apremont, Domaine Giachino, 2019	17,50
Chignin « Le Jaja », Gilles Berlioz, 2017	31,00
Chignin-Bergeron « Les Filles », Gilles Berlioz, 2018	42,50

## Rhône

### Hautes-Alpes

« Sur le fil », Domaine du Petit Aout, 2019	17,00
« Le poids du superflu », Domaine du Petit Aout, 2020	23,00

### Côtes du Rhône

« Jasus Lalandii », Famille De Boel-France, 2020	14,50
--	-------

### Saint-Joseph

« Rue des Poulies », Famille De Boel-France, 2020	30,50
---	-------

### Hermitage

Dard & Ribo, 2016	71,50
-------------------	-------



## Rhône - suite

### Vinsobres

« La Cadène », Domaine Chaume Arnaud, 2020 18,50

### Châteauneuf du Pape

Jérôme Gradassi, 2019 44,50

### Beaume-de-Venise

« L'esprit libre », Domaine des Bernardins, 2018 14,50

Muscat Beaume-de-Venise, Domaine des Bernardins, 2018 22,00

## Languedoc

### Corbières

"La Bégou", Maxime Magnon, 2020 36,00

### Limoux

« Louis », Les Hautes Hautes Terres, 2018 18,50

## Roussillon

« Danse Encore », Domaine du Possible, 2019 16,50

« Les Sorbiers », Domaine des Chênes, 2015 16,00

## Sud-Ouest

### Cahors

« Les Agudes », Mas Del Périé 17,50

### Jurançon

Jurançon sec « La Part Davant », Camin Larredya, 2020 24,00

« Costat Darrèr », Camin Larredya, 2018 21,00

« Au Capcéu », Camin Larredya, 2019 37,00

### Iroulégu

« Hegoxuri », Domaine Arretxea, 2019 33,50

« Schistes », Domaine Arretxea, 2019 43,50

## Corse

### Patrimonio

« San Giovanni », Antoine-Marie Arena, 2020 24,00

## Vins blancs – Belgique

### Maasvallei

Pinot Gris, Aldeneyck, 2018 17,00

### Côtes de Sambre & Meuse

“Batte de la Reine”, Château de Bioul, 2020 21,00

« Terre Charlot », Château de Bioul, 2019 19,50

La Falize Chardonnay, 2019 48,50

*150 cl/ 102,00*

« Ô de Craie », Vin de liège, 2020 20,00

« Orchis », Vin de Liège, 2020 *50 cl/ 22,00*

## Vins blancs – Espagne

### Catalogne

« PB », Alta Alella, 2020 13,50

### Manchuela

« Dona Léo », Altolandon, 2018 16,00

## Vins blancs – Italie

### Piémont

Langhe Bianco, Camparo, 2019 16,00

### Pouilles

Chardonnay, Podere 29, 2020 14,00

« Gelso Bianco », Podere 29, 2019 15,50

## Vins blancs – Autriche

### Kamptal

Gruner Veltliner "Kamptal Terrassen", Weingut Weszeli, 2020 18,00

### Steiermark

Sauvignon blanc, Hannes Sabathi, 2020 18,00

## Vins blancs – Allemagne

### Moselle

Riesling Trocken "Vom Rotten Schiefer", Clemens Busch, 2020 20,50

## Vins oranges

### Alsace

« L'oiseau et le Bouquet », Brand & Fils, 2018 26,50

« Fleur », Brand & Fils, 2018 24,50

### Toscane

« Odyssea », Macchion Dei Lupi, 2020 21,50

### Belgique

« Contrepoint », Vin de Liège, 2019 20,00

## Vins rosés

### Rhône

Lubéron, « Côté Levant », Domaine le Novi, 2020 12,00

« Ju de Vie », Domaine de la Graveirette, 2020 11,00

## Vins rouges – France

### Alsace

Pinot Noir, Henry Fuschs, 2019 19,50

### Loire

#### Touraine

Bourgueil « Jour de Soif », Domaine de Bel Air, 2019 14,00

« Ad Libitum », La Grange Tiphaine, 2019 17,50

« Clef de Sol », La Grange Tiphaine, 2019 23,50

#### Anjou

Saumur-Champigny, La Porte Saint-Jean, 2018 28,50

Saumur-Champigny, Clos Rougeard, 2015 114,00

#### Auvergne

Côte Roannaise « Troisgros », Stéphane Sérol, 2019 16,00

Saint-Pourçain « Les Granges Brières », Domaine des Bérioles, 2018 15,50

Saint-Pourçain « La Chabanne », Domaine des Bérioles, 2019 24,50

### Bourgogne

#### Côte de Nuit

Bourgogne Pinot Noir « Roncevie », Domaine Arlaud, 2019 27,50

Gevrey-Chambertin, Domaine Arlaud, 2019 55,50

Morey St-Denis, Domaine Arlaud, 2019 55,50

### Beaujolais

Fleurie, Yvon Métras, 2019 40,50

Fleurie, Georges Descombes, 2019 25,00

Morgon « Côte du Py », Jean Foillard, 2019 32,00

### Jura

Côtes du Jura Trousseau « Les Trouillots », Domaine Les Pieds sur Terre, 2019 27,50

Ploussard, Maison Pierre Overnoy, 2018 47,00

## Savoie

« Quintessence de Mondeuse », Domaine des Orchis, 2017 23,50

## Bordeaux

### Pessac-Léognan

« Cuvée Paul », Château Haut-Bergey, 2018 28,00

## Rhône

### Côtes du Rhône

« Les Voraces », Famille de Boel-France, 2020 16,50

Domaine Chaume-Arnaud, 2019 14,00

« Ju de Vie », Domaine de la Graveirette, 2020 10,50

« A Fleur de Pampre », Domaine la Florane, 2020 12,50

### Saint-Joseph

« Rue des Poulies », Famille de Boel-France, 2020 32,50

Dard & Ribo, 2019 41,50

### Cornas

“Ars Magirica”, Famille De Boel-France, 2020 32,50

### Hermitage

Dard & Ribo, 2019 74,50

### Vinsobres

Domaine Chaume-Arnaud, 2017 17,50

2018 17,50

« La Sagesse », Domaine Gramenon, 2019 23,00

« Sierra du Sud », Domaine Gramenon, 2020 26,00

### Cairanne

Marcel Richaud 2020 23,50

### Châteauneuf-du-Pape

Jérôme Gradassi, 2017 34,00

## Languedoc

### Coteaux du Languedoc

« Syrah Léone », Domaine Peyre-Rose 2010	79,00
« Clos des Cistes », Domaine Peyre-Rose, 2010	79,00

### Terrasses du Larzac

Domaine de Montcalmès, 2017	31,00
-----------------------------	-------

### Pic Saint-Loup

Christophe Peyrus, 2016	26,00
-------------------------	-------

### Minervois

"Arbalète & Coquelicots", Charlotte & Jean-Baptiste Sénat, 2019	17,00
« La Nine », Charlotte & Jean-Baptiste Sénat, 2020	21,50

### Corbières

« Rozeta », Maxime Magnon, 2019	31,00
« Campagnès », Maxime Magnon, 2018	36,00

### Limoux

« Autres Terres », Les Hautes Terres, 2020	14,50
--	-------

### Saint-Chinian

« Bombadilom », Thomas Rouanet, 2017	20,00
--------------------------------------	-------

## Roussillon

« Le Fruit du Hasard », Domaine du Possible, 2020	20,00
---	-------

## Provence

### Alpilles

Domaine de Trévallon, 2018	66,00
----------------------------	-------

## Sud-Ouest

### Coteaux du Marmandais

« Le vin est une fête », Elian Da Ros, 2019	15,50
« Chante Coucou », Elian Da Ros, 2017	25,00

### Cahors

« You fuck my wine », Mas Del Périé.	17,50
"Les Escures", Mas Del Périé, 2020	17,50

### Irouléguy

« Tradition », Domaine Arretxea, 2019	23,50
« Dolia », Domaine Arretxea, 2020	31,00
« Haitza », Domaine Arretxea, 2016	33,50

## Corse

### Patrimonio

San Giovanni, Antoine-Marie Arena, 2020	24,00
Domaine Giudicelli, 2017	32,00

### Bonifacio

Domaine Andriella, 2019	20,50
-------------------------	-------



## Vins rouges – Espagne

### Catalogne

« GX », Alta Alella, 2019 13,50

### Manchuela

« Rayuelo », Altolandon, 2014 11,50

### Sierra de Gredos

Méntrida « Sotorrondero », Bodega Jiménez-Landi, 2019 24,00

## Vins rouges – Italie

### Dolomites

« Morei », Elisabetha Foradori, 2015 37,50

### Piémont

Langhe Rosso, Camparo, 2016 12,50

Nebbiolo d'Alba, Camparo, 2018 24,00

« Sara », Barbera d'Alba Superiore, Camparo, 2018 19,50

Barolo Boiolo, Camparo, 2016 38,00

Barolo Boiolo Riserva, Camparo, 2013 45,00

### Toscane

« Castelli » Chianti Colli Senesi, Torre alle Tolfe, 2018 14,00

« Fuori Mondo », Fuori Mondo, 2018 22,00

« Pema », Fuori Mondo, 2017 39,50

### Pouilles

Nero di Troia, Podere 29, 2019 15,50

Primitivo, Podere 29, 2018 13,50

## Vins rouges – Portugal

### Lisbonne

« Charlatao », Humus, 2016

20,50

## Vins rouges – Autriche

### Burgenland

Blaufränkisch Vom Kalk, Marcus Altenburger, 2019

15,50

## Vins rouges – Allemagne

### Ahr

Spätburgunder Trocken, Weingut Deutzerhof, 2017

18,50

2018

18,50

## Boissons fraîches

- Eau micro-filtrée plate ou gazeuse  
(Servie à volonté) 3,00 / pers.
- Ritchie (Soda belge naturel) 3,50
  - Cola
  - Cola Zéro
  - Orange
  - Citron
- Jus de fruit frais (selon la saison) 3,00
- Thé glacé maison 3,00
- Kombucha (boisson fermentée à base de thé)  
«BeKombucha » à Henret 4,00
  - Hibiscus
  - Verveine / Mélisse

## Boissons chaudes

- Café (Long, Espresso, décaféiné,...) 3,00  
Maison Delahaut à Namur
- Thé 5,00  
« Le Fossé Fleuri » à Namur  
Blanc  
Vert  
Noir
- Infusion 5,00  
Menthe fraîche  
Camomille  
Verveine citron  
Tisane de l'Abbaye
- Cappuccino, Latte Macchiato 5,00
- Café glacé 5,00
- French coffee 10,00

## Digestifs

4 cl

- Cognac Fin Bois VSOP « Petite Cigue » 7,50  
Fanny Fougerat (Charentes)
- Cognac Petite Chamapagne VSOP « Le Laurier d'Apollon », 2011 10,00  
Fanny Fougerat (Charentes)
- Armagnac-Ténarèze « Solera » 2001 9,50  
Château de Léberon (Gers)
- Marc de Gewurztraminer 7,50  
Marcel Windholtz, Ribeauvillé (Alsace)