

- LE BAR -



Vins Blancs :

- Bourgogne Aligoté	Caves de Buxy	12Cl	3,00€
- Petit chablis	Domaine Perrière	12Cl	4,50€
- Saint-Bris (Sauvignon)	Caves de Bailly	12Cl	4,50€
- Hautes côtes de Beaune	Domaine Monnot	12Cl	5,50€
- Chablis 1 ^{er} Cru – Homme Mort	Domaine Jolly	12Cl	6,50€
- Pouilly Fumé Vieilles Vignes	Domaine Champeau	12Cl	8,50€

Vins Rouges :

- Pinot Noir	Ropiteau	12Cl	3,00€
- Bourgogne Epineuil	Domaine Dampit	12Cl	4,50€
- Irancy 2021	Domaine Givaudin	12Cl	5,50€
- Sancerre 2020	Domaine Girault	12Cl	8,50€

Vins Rosés :

- Rosé Marinière (Grenache / Gris)	Fortant	12Cl	3,50€
- Rosé Pamplemousse		12Cl	4,00€

Effervescents :

- Crémant de Bourgogne Brut	Caves Bailly Lapierre	12Cl	5,00€
-----------------------------	-----------------------	------	-------

Kirs et assimilés :

- Kir	Avec Aligoté	12Cl	4,50€
- Kir Royal	Avec crémant	12Cl	6,00€

- NOS CHOIX DE CREMES -

- Cassis IGP
- Mûre
- Framboise
- Pêche de Vigne
- Cerise
- Violette
- Mirabelle
- Sureau
- Miel
- Mandarine
- Châtaigne



- LE BAR -



Bière pression :

- Blonde	PELFORTH	4,6%	25Cl	3,00€
			50Cl	5,50€
- Blanche	Affligen	5%	25Cl	3,50€
			50Cl	6,00€
- Fruits rouges	Pellican	7,5%	25Cl	3,50€
			50Cl	6,00€



Bière Bouteille by MADDAM Chablis **BIO** :

- Blanche	4,5%	33Cl	4,50€
		50Cl	6,70€
- Blonde	5,5%	33Cl	4,50€
- Ambrée	6%	33Cl	4,50€
- Vintage Fut de Pinot Noir	8%	33Cl	5,70€
- Vintage de garde	8,3%	50Cl	9,80€

LA BIÈRE

Bière Bouteille Aromatisée :

- La verte au génépi	Brasserie du mont blanc	33Cl	6,00€
----------------------	-------------------------	------	-------

Autres :

- Demi-sirop	(Pelforth)	25Cl	3,50€
		50Cl	6,00€
- Monaco	(Pelforth x Limonade Mortuacienne)	25Cl	3,50€
		50Cl	6,00€

Apéritifs Locaux :

- Anisé	Pontarlier	Armand Guy	4Cl	3,50€
- Guignolet de Bourgogne		Joseph Cartron	10Cl	4,00€
- Ratafia de Bourgogne		Joseph Cartron	10Cl	4,00€

Whiskies et assimilés :

- L'Esprit de Malt « Beaune clos des mouches »		4Cl	7,00€
- Nikka From the Barrel		4Cl	7,00€

Les Cocktails NON Alcoolisés :

- La surprise		8,00€
---------------	--	-------

L'association du bitter « JNPR » infusé aux clous de girofles et assemblé avec un tonic Fetiman's : Amertume prononcée et très persistant.

- LE BAR -



Les Cocktails Alcoolisés maison :

- L'inattendu V2 9,00€
Anticonformisme, c'est le maître mot de ce cocktail, détonnant et rafraichissant. Sur une base sirop de basilic, une dose de vermouth blanc, les fines bulles d'un crémant de Bourgogne, un zeste de citron relevés d'une note de poivre noir.
- Le Sproutz 8,00€
Le spritz version bourgogne ! Né d'une erreur de dosage entre une liqueur de mandarine, de curaçao orange, un Scrub Orange et un crémant de bourgogne, le Sproutz est né ! Laissez-vous tenter par la fraîcheur !
- Le Mojito Bourguignon 8,00€
Imaginé par nos clients : Un rhum Ambré rencontre le pétillant citron menthe, le crémant blanc et une pointe de crème de cassis. Un plaisir rafraichissant et citronné à souhait !
- Berga-Spritz By Unexpected Cartron Tour 8,00€
La fraîcheur de la nouvelle liqueur de bergamote Cartron lié aux fines bulles du crémant de bourgogne à été découvert à l'occasion du concours international de bartenders au château de clos de Vougeot. Agrémenté de citron et d'olives, il saura rafraichir votre apéritif.
- GIN Tonic 8,00€
Gin Jeanson accompagné d'un tonic Fetiman's
- Le Tiramisu **Nouveau !** 9,00€
Etonnant, c'est le maître mot de ce cocktail. Une base Kahlua à dosage égal avec l'Amaretto, adoucie par une pointe de cognac et agrémenté de crème fraîche dans laquelle vient s'inviter un café Nespresso ne vous laissera pas indifférent !
- Moscow Mule **Nouveau !** 8,00€
Simple et efficace, le moscow mule est un cocktail à base de Vodka, Ginger Beer et de citron vert. Désaltérant, ce long drink est le must to have !

Les Cocktails Alcoolisés By Argotier :

- Vodka 10,00€
« Le Velours »
Vodka Française Bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron Bio, cordial de Verveine
« Le Fripon »
Vodka Française Bio, liqueur de Litchi, crème de mûre, jus de yuzu, jus de citron bio, cordial de citronnelle
« L'expresso Martini »
Vodka Française, liqueur de café, pur arabica bio, cordial bio
- Gin 10,00€
« Le Coucou »
Gin Français, liqueur de kumquat, liqueur de violette, jus de citron Bio, cordial de myrtille
« A la fraîche »
Gin Français, liqueur de fleur de sureau, jus de citron bio, concombre et menthe, cordial Bio
« Le Negroni »
Gin français, Vermouth rouge, authentique bitter italien
- Rhum 10,00€
« Le Béguin »
Rhum brun, triple blanc, liqueur d'abricot, triple sec, bitter, jus de citron vert, cordial de cannelle
« Le tombeur »
Rhum brun, rhum blanc, liqueur de passion, liqueur de gingembre, jus d'orange, jus de citron vert, bitter de cardamome et cordial de kiwi vanille
- Mezcal 10,00€
« La Mezcalita »
Mezcal, triple sec, jus de citron vert, cordial bio
- Bourbon 13,00€
« The old Fashioned »
Bourbon, bitters, sucre bio français

- LE BAR -



Eaux Plates :

- Neslé pure life ou Villeminfroy	50Cl	(Selon appros)	2,50€
- Neslé pure life ou Evian	1,5l		4,00€
- Eau minérale + sirop	33Cl		2,50€

Nos bouteilles sont en PET recyclables et recyclées.
Pratique, vous pouvez emporter le reste de la bouteille !

Eaux Gazeuses :

- Perrier canette	33Cl		2,20€
- Perrier + Sirop ou rondelle	33Cl		2,50€
- San Pellegrino	50Cl		2,50€
- San Pellegrino	1L		4,00€

Nos bouteilles sont en PET recyclables et recyclées.
Pratique, vous pouvez emporter le reste de la bouteille !

Limonades :

- Nature « La mortuacienne » du Doubs - Au verre	40Cl	3,20€
- Menthe citron « La mortuacienne » du Doubs	33Cl	3,80€
- Limonade kiwi « Limonaderie de Paris »	33Cl	3,80€
- Limonade Concombre / Basilic « LDP »	33Cl	3,80€
- Diabolo	33Cl	3,50€

Nos diabolos sont réalisés à base de la limonade artisanale « La mortuacienne »

- NOS CHOIX DE SIROPS -

- Framboise
- Myrtille
- Cassis
- Fraïse
- Grenadine
- Menthe
- Pêche
- Pamplemousse
- Citron
- Orgeat
- Violette
- Mûre
- Sapin
- Rose
- Basilic
- Romarin
- Concombre
- Fruit de la passion



LES BOISSONS FRAICHES

- LE BAR -



Infusions glacées by Alain Milliat :

- Pêche x verveine x pomme	25Cl	3,80€
- Citron x Gingembre x Pomme	25Cl	3,80€
- Mandarine x fleur d'oranger	25Cl	3,80€
- Framboise x Menthe X Pomme	25Cl	3,80€

Infusions prêtes à boire sans sucres ajoutés

Pétillants aux fruits by Alain Milliat :

- Rhubarbe	25Cl	3,80€
- Citron Vert	25Cl	3,80€
- Pomme	25Cl	3,80€

Finement pétillant

Pétillants by Unaju :

- Fraise x Basilic	25Cl	4,00€
- Concombre x Yuzu	25Cl	4,00€

Pétillants by Nectars de Bourgogne :

- Cerise Griotte	27,5Cl	4,00€
- Cassis De Bourgogne	27,5Cl	4,00€

Découvertes :

- Eau pétillante de Miel	Bulle de ruche	25Cl	4,00€
- Gimber (concentré de Gingembre)		33Cl	4,50€

Pur jus de Fruits :

- Pomme	25Cl	4,00€
- Tomate	25Cl	4,00€
- Ananas	25Cl	4,00€
- Pamplemousse	25Cl	4,00€
- Orange	25Cl	4,00€

Nectars :

- Cassis	25Cl	4,00€
- Pêche de vigne	25Cl	4,00€
- Abricot	25Cl	4,00€
- Fraise Sengana	33Cl	4,50€



LES BOISSONS FRAICHES

- LE BAR -



Sodas Internationaux :

- Coca – cola	33Cl	3,20€
- Coca – cola 0%	33Cl	3,20€
- Fanta orange	33Cl	3,20€
- Orangina	33Cl	3,20€
- Lipton ice tea	33Cl	3,20€
- Oasis Tropical	33Cl	3,20€
- Schweppes original	33Cl	3,20€
- Schweppes agrum'	33Cl	3,20€

Canettes déconditionnées en verre, pour le bien de notre dos

Sodas artisanaux by Good vie :

- Pomme x Fraise	25Cl	3,50€
- Ananas x mangue	25Cl	3,50€
- Pomme x banane x Myrtille	25Cl	3,50€

Boisson naturelle fermentée aux fruits et sans sucres ajoutés

Cidres et faiblement alcoolisés :

- Cidre brut BIO	Fils de pomme	33Cl	4,50€
-------------------------	---------------	------	-------

Milkshakes by sublim'foods:

- Orange : Abricot / Banane / Fraise	40Cl	4,50€
- Green : Kiwi / Ananas / Banane	40Cl	4,50€



- LA RESTAURATION -



Entrées :

- 12 Escargots de Bourgogne en coquille 11,50€
- Foie gras de canard entier, nonette nature et confiture de figues 14,00€

Salade Repas :

- « Malek Smida » : Salade de lentilles au saumon à la crème parfumée à la badiane et aux baies roses 11,50€

ENVIE DE VERT ?

- Salade verte d'accompagnement pour pizza 3,50€

Assaisonnement sauce vinaigrette

KID'S MENU

6,00€

- Mini Pizza margherita
- Glace au choix

Ce menu s'adresse aux enfants...soyons sérieux !

Les pizzas, c'est notre spécialité ! Quelques informations...

Notre pâte est fabriquée sur place, tous les jours avec pour seuls ingrédients, de la farine, de la levure, de l'origan, du sel, de l'eau et...de l'amour !

Elle a au minimum 24h de pousse afin d'être très digeste.

Nous travaillons au maximum sur des produits frais notamment sur les champignons et les poivrons aussi, notre mozzarella est 100% française et de qualité.

Les pizzas sont de taille unique de 28cm de diamètre.

Vous pouvez ajouter ou supprimer des ingrédients, les suppléments sont cependant facturés 1€ / Supplément.

Certains changements ne donnent pas forcément une bonne pizza, notre équipe sera vous dire si le résultat de vos changements ne fonctionnera pas.

Le couvert supplémentaire peut être facturé en cas de partage d'une pizza ; en effet nous vous fournissons une chaise, une table, des couverts, le personnel, l'accès aux sanitaires et l'hygiène de l'ensemble... Tout ceci a un coût !

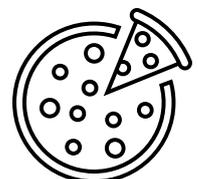
Le couvert supplémentaire est facturé 5,00€

La Pizza du Mois :

Étonnante alliance entre la poêlée de champignons en persillade et les escargots de Bourgogne, cette pizza vous emmène dans les bois de notre belle région sans avoir besoin de chausser vos bottes !

- **La Forestière** 15,00€

Crème d'escargots persillée / Chaource / Mozzarella / Champignons / Jeunes pousses



ENTREES

- LA RESTAURATION -



Base Sauce Tomate :

- **Margherita** 12,00€
Base tomate / Mozzarella / Tomates / Jeunes pousses
- **La Simplicité** 12,00€
Base tomate / Mozzarella / Emmental / Bœuf Haché
- **Royale** 13,00€
Base tomate / Mozzarella / Champignons frais / Jambon Sec / Olives / Œuf
- **4 Saisons** 13,00€
Base tomate / Mozzarella / Champignons frais / Artichaut / Poivrons / Tomates
- **4 fromages** 13,00€
Base tomate / Mozzarella / Emmental / Chèvre / Fourme d'Ambert
- **6 fromages** 14,00€
Base tomate / Mozzarella / Emmental / Chèvre / Gouda / Cheddar / Fourme d'Ambert
- **Sarah's** 13,00€
Base tomate **épicée** / Mozzarella / Poivron / Poulet / Oignons
- **La NYC** 14,00€
Base tomate / Mozzarella / Oignons / Gouda / Cheddar / Poivrons / Bœuf haché / Chorizo
- **La Désirée** 13,50€
Pizza calzone : Base tomate / Mozzarella / Lardons / Jaune d'Œuf
- **La BB** 14,00€
Base tomate / Oignons / Mozzarella / Bœuf Haché / Poulet / Chorizo / Piment Jalapenos
- **La Mini-Pouce Version 2** 13,50€
Base tomate / Mozzarella / Pepperoni

Base Crème :

- **OR Noir** 15,00€
Base crème / Sauce Tartuffade / Mozzarella / Jambon Blanc / Jeune Pousses / Huile truffe
- **Pâturages** 13,00€
Base crème / Champignons frais / Oignons / Lardons / Jeunes pousses
- **Basse-Cour** 13,00€
Base Crème / Chèvre / Poulet / Miel
- **El Patronne** 13,00€
Base crème / Mozzarella / champignons / Emmental / Lardons / œuf
- **Indian's Style** 14,00€
Base Crème / Ras el Hanout / Mozzarella / Oignons / Poulet / Poivrons
- **Alpages** 14,00€
Base crème / Oignons / Pomme de Terre / Lardons / Raclette
- **La Megève** 14,00€
Base Crème / Oignons / Emmental / Pomme de terre / Lardons / Reblochon
- **La Jadouille** 14,00€
Base crème / Mozzarella / Poulet / Chèvre / Miel
- **La brubru's carbonara** 14,00€
Base crème / Jaune d'œuf Battu / Mozzarella / Emmental / Lardons

LES PIZZAS

- LA RESTAURATION -



LES DESSERTS

- **Panacotta d'été (Myrtille – Fruit de la passion)** **5,00€**
- **L'Ecrin** **5,50€**

Coupe glacée à la vanille, coulis de caramel, surmontée d'une crème sucrée et d'un topping aux délicieuses arachides caramélisées

- **Glaces italiennes** **3,50€**

Vanille
Fraise
Vanille + fraise

Supplément crème sucrée (+0,50€)

Les Cocktails Alcoolisés maison :

- Le Tiramisu **Nouveau !** 9,00€

Etonnant, c'est le maître mot de ce cocktail. Une base Kahlua à dosage égal avec l'Amaretto, adoucie par une pointe de cognac et agrémenté de crème fraîche dans laquelle vient s'inviter un café Nespresso ne vous laissera pas indifférent !

- *Irish Coffee* 8,00€

DIGESTIF ?

- | | | | |
|-----------------------------------|-----|-----------------|-------|
| - Vieille fine de Bourgogne | 4Cl | Joseph Cartron | 7,00€ |
| - Vieux Marc de Bourgogne | 4Cl | Joseph Cartron | 7,00€ |
| - Eau de Vie poire Williams | 4Cl | Joseph Cartron | 7,00€ |
| - Eau de vie de Mirabelle | 4Cl | Joseph Cartron | 7,00€ |
| - Eau de vie de Framboise Sauvage | 4Cl | Joseph Cartron | 7,00€ |
| - « Lemon » citron | 4Cl | Maison Jacoulot | 5,50€ |
| - Liqueur Menthe verte | 4Cl | GET 27 | 5,50€ |

LES BOISSONS CHAUDES

- LE BAR -



Cafés Nespresso Professionnels :

- Ristretto	25mL	Intensité 12	1,50€
- Espresso Intenso	40mL	Intensité 8	1,50€
- Lungo Forte	110mL	Intensité 7	1,50€
- Décaféinatoire	40mL	Intensité 7	1,50€
- Peru Organic BIO	40mL	Intensité 6	1,80€
- Double espresso	110mL	Intensité 8	2,50€

Cafés Starbucks by Nespresso :

- Espresso Roast	40mL	Intensité 11	1,80€
- Lungo Roast Blend	110mL	Intensité 8	1,80€

- Cafés Déclinaison lait :

- Café Noisette (Espresso + Lait froid)	40mL	1,80€
- Café crème (Long + Lait chaud)	110mL	1,80€
- Cappuccino (Emulsion de lait + Espresso)	200mL	3,50€
- Café Viennois (Cappuccino + crème sucrée)		4,00€

- Créations autour du café :

- Nouveau ! Espresso « Nocciola » - Noisette Grillées	40mL	2,00€
- Grand lait « Vanillio »	110mL	2,30€
- Grand lait « Caramello »	110mL	2,30€
- Cappuccino « Bianco » Céréales Grillées	200mL	3,50€
- Café latté Frappé (Boissons fraîche)	200mL	3,80€

- Autour du chocolat :

Chocolat Valrhona

- Chocolat Chaud maison	4,00€
- Chocolat Chaud maison Viennois (Chocolat + Crème Sucrée)	4,50€
- Maccaccino (Chocolat chaud + Mousse lait + Espresso)	5,00€

- Cocktails :

- Irish Coffee	8,00€
----------------	-------



- LE BAR -



Fort de plus de 15 ans d'expérience dans l'art du thé, la maison NUNSHEN travaille avec des experts du thé du monde entier pour inventer et créer des assemblages uniques et innovants.

Découvrez la gamme Nunshen, à consommer sur place ou à acheter en boutique.

LES BOISSONS CHAUDES

- Thés Noirs :** 4,00€
- Darjeeling Rungle Runliot - 9
Un thé épicé nuancé par des notes florales et fruitées
 - English Breakfast – 30
Le thé idéal pour démarrer ses journées du bon pied
 - Chai du Kerala - 91
Un thé noir épicé
 - Earl Grey - 106
Un mélange classique aux notes aromatiques d'agrumes
 - **Christmas Tea** - 89
Un thé noir épicé et gourmand pour la saison des fêtes

- Thé oolong :** 4,00€
- Oolong finest – 7
Un thé subtil, riche en notes de céréales grillées

- Rooibos :** 4,00€
- Peach Rooibos - 124
Un rooibos parfumé aux notes de fleurs de pêche

- Infusion de fruits :** 4,00€
- Verger des mings - 141
Une infusion rafraichissante de fruits rouges aux notes florales et boisées

- Thés verts :** 4,00€
- Jasmin – 73
Un thé frais et florales aux notes délicates de jasmin
 - Sencha Fukujyu – 87
Un thé vert délicat et rafraichissant aux notes végétales
 - Vallée du nil – 88
Un délicat thé vert floral et subtil aux notes de jasmin et de bergamote
 - Sencha lemon - 103
Un thé rafraichissant et acidulé aux notes de citron
 - Touareg - 110
Un thé vert dynamisant aux notes de menthe fraîche
 - Green Passion - 144
Un thé vert régénérant aux notes intenses de fruit de la passion

- Infusions :** 4,00€
- La verveine – i03
Une infusion rafraichissante végétale et zestée
 - La camomille – i04
Une infusion douce parfumée par une note florale et miellée
 - Cinq mondes – i05
Une infusion aromatique de menthe fraîche, de cacao puissant et de notes florales



- LE BAR -



Les Demi-Bouteilles (37,5Cl) :

• Vins Blancs

Bourgogne Tonnerre	12,50€
Petit Chablis Regnard	16,60€
Chablis Saint Pierre Regnard	18,60€
Chablis Grand Regnard	22,50€

• Vins Rouges

Brouilly « Les 3 Madonnes »	11,80€
Bourgogne Epineuil	12,50€
Irancy – Domaine Cantin	14,60€
Irancy « La grande côte » - Cantin	15,70€

Les bouteilles (75Cl) :

• Vins Blancs

De l'Yonne

Bourgogne Tonnerre	20,90€
Chitry Constance – Domaine Morin	22,20€
Saint Bris (Sauvignon)	20,40€

La Saône et Loire :

Bourgogne aligoté	19,50€
Rully	24,90€
Givry	24,20€
Macon Villages	21,40€
Viré Clessé Vieilles Vignes	24,50€
Montagny 1 ^{er} Cru « Tête de Cuvée »	28,30€

La Loire :

Sancerre Blanc – Domaine Girault	27,90€
Pouilly fumé – Domaine Champeau	24,50€
Pouilly Fumé – Vieilles Vignes	30,50€

La Côte d'Or :

Hautes Côtes de Beaune	25,90€
------------------------	--------

Vignoble de Chablis :

Petit Chablis – Domaine Perrière	21,80€
Petit Chablis – Domaine Ellevin	23,60€
Chablis – Domaine Jolly	26,30€
Chablis UMAMI – Domaine Barat	47,90€
Chablis Grand Regnard	40,60€
Chablis 1 ^{er} cru – Côte de Lechet	33,90€
Chablis 1 ^{er} cru – Fourchaume	34,20€
Chablis 1 ^{er} Cru – Homme Mort	35,70€
Chablis 1 ^{er} Cru – Vaucoupin	35,20€

D'ailleurs :

Chardonnay - Ropiteau	16,90€
-----------------------	--------

• Vins Effervescents :

Crémant Reserve Bailly Lapierre	19,90€
---------------------------------	--------

• Vins Rouges

De l'Yonne :

Bourgogne Epineuil	22,60€
Bourgogne Rouge – Perrière	21,80€

La Saône et Loire :

Macon Azé	19,30€
Mercurey	26,30€
Maranges « La Fussière »	34,70€

La Côte d'Or :

Saint Aubin 1 ^{er} cru « Les Frionnes »	33,80€
Santenay – Maldan	36,00€
Aloxe Corton - Maldan	51,60€

Vignoble d'irancy :

Irancy - Givaudin	25,30€
Irancy « La Bergère » - Givaudin	32,00€
Irancy BIO – Richoux	29,00€
Irancy BIO « Les Cailles » - Richoux	36,00€

D'ailleurs :

Beaujolais Village sans Souffre	21,20€
Moulin à Vent	19,80€
Pinot Noir - Ropiteau	19,80€

• Vins Rosés :

De l'Yonne :

Bourgogne rosé – Perrière	21,00€
Bourgogne rosé - Givaudin	21,00€

D'ailleurs :

Rosé « Marinière » Maison Fortant	15,00€
Coteaux bourguignons 1 ^{er} bain	19,10€
Cote de Provence « Moncigale »	26,00€