

Madame FAN

LA CARTE DES VINS

Bouteille de 75cl sauf précision - Prix net en euros €

 *Vin d'origine « BIO »*

POUR COMMENCER

LES EAUX (75cl)

EN BOUTEILLES

Plate l « Thonon »	9 €
Pétillante l « Chateldon »	9 €
Pétillante l « Perrier » (33cl)	6 €

MICROFILTRÉES

Plate l « Castalie »	5 €
Pétillante l « Castalie »	5 €

LES BIÈRES (33cl)

Blonde l La Parisienne	9 €
Blanche l « La Bringue » l La Dilletante	9 €
Pale Ale l « Icauna » l Popihn	9 €
IPA l « Citra Galactique » l BGP	9 €

SODAS (33cl)

Coca Cola	6 €
Coca Cola Zéro	6 €

TONICS (20cl)

Tonic l Fever Tree	5 €
--------------------	-----

AUTRE

Pink Grapefruit l Fever Tree (20cl)	5 €
Eau pétillante de Miel l Bulles de Ruche (27,5cl)	6 €
Feuilles de Clémentine l Archipel (33cl)	10 €
Feuilles de Framboisier l Archipel (33cl)	10 €
Gingerbeer l Leamo (33cl)	8 €
Maté l Leamo (33cl)	8 €
Limonade l Leamo (33cl)	8 €
Thé blanc myrtille l Tensaï Tea (33cl)	8 €
Thé matcha menthe poivrée l Tensaï Tea (33cl)	8 €

LES APÉRITIFS (4cl)

WHISKY

Japon l « From the Barrel » l Nikka	15 €
Japon l « Yoichi Single Malt » l Nikka	17 €
Japon l « Toki » l Suntory	17 €

GIN

Angleterre l « N°3 » l Berry Bros	13 €
Angleterre l The Botanist	15 €
France l Chrisitan Drouin	14 €
France l « Old Tom Gin » l Esprit	14 €

LES JUS (33cl)

Jus d'orange l Alain Millat	9 €
Jus de pomme Cox l Alain Millat	9 €
Jus de tomate bio l Alain Millat	9 €
Jus de poire l Alain Millat	9 €
Jus de litchi l Alain Millat	9 €
Jus de pêche blanche l Alain Millat	9 €
Jus de mangue l Alain Millat	9 €
Jus d'abricot l Alain Millat	9 €
Jus de fraise l Alain Millat	9 €

LES MOCKTAILS (25cl)

Joli coeur l Framboise, cassis poivre de	12 €
Timut & thé noir	
La Pépite l Pomme, poire, thé vert, fleur de sureau & verveine	12 €

LES COCKTAILS (12cl)

Le Spritz	15 €
Apérol, Italicus (bergamote) ou Chambord, Prosecco & eau pétillante	
Le Negroni	16 €
Gin Nouaison, vermouth de pineau des Charentes & Campari	
Le Gin Yu	16 €
Gin Tanqueray, Yuzushu, liqueur de Yuzu & Fever tree tonic	
Le Fripon	16 €
Vodka Fair, liqueur de litchi, crème de mure & jus de yuzu	
A la fraîche	16 €
Gin français, liqueur de fleur de sureau, jus de citron, concombre, menthe, cordial maison	
Le Old fashioned	16 €
Bourbon, Angostura bitters & sucre de canne	
Le Tombeur	16 €
Rhum blanc & brun, liqueur de passion-gingembre, cardamome & citron vert	

LES VINS AU VERRE (12cl)

CHAMPAGNE			
NM	Brut I « Carte d'Or »	Maison Moutardier	16 €
BLANC			
2023	Muscadet Sèvre et Maine I « Granite »	Domaine de l'Ecu	12 €
2023	Macon Chardonnay I « En serre »	Domaine Guillot Broux	15 €
2020	Côtes du Roussillon I « Occultum Lapidem »	Domaine Bila-Haut	11 €
2023	Côtes du Rhône I « Le Temps est Venu »	Domaine Stéphane Ogier	12 €
ROSÉ			
2022	Patrimonio	Domaine Leccia	12 €
ROUGE			
2022	VDF Trinity I « Le Temps des Copains »	Domaine de l'Ecu	10 €
2022	Beaujolais I Morgon	Domaine Georges Descombes	14 €
2019	Bordeaux I Canon Fonsac	Chateau Lariveau	12 €
2023	VDF - Faustine I « Vieilles Vignes »	Domaine Comte Abbatucci	15 €

LES SAKÉS AU VERRE (12cl)

JAPON

Junmai

Akitora I Yamada-nishiki (16,5°)

15 €

Saké ferme et charpentée rare pour un junmai, finale fraîche.

Junmai Ginjo

Fumigiku I Haneya Kirabi (16°)

17 €

Saké à l'omatique unique, fraîcheur, pomme verte.

Hakkaisan Yukimuro

Hakkaisan I Snow Aged 3 Years (17°)

23 €

Saké vieillit 3 ans sous neige, pur, complexe et suave.

FRANCE

Wakasé x Thierry Marx

Wakazé x Thierry Marx I Le Magnifique

14 €

Saké français, subtil et élégant avec des notes florales et fruités.

Le Guishu

Le Guishu I Guardians (12°)

12 €

Saké doux, note florale et épicé.

LES SAKÉS AU VERRE I LES EXCLUSIVITÉS (10cl)

Hoobiden I Hojun Anzushu (18°)

16 €

Saké à l'abricot « Anzu », note de noix, note florale et de fruits mures.

Hoobiden I Yuzushu (13°)

17 €

Saké au yuzu, belle acidité note de fraîcheur.

Tomari I Umeshu (12°)

16 €

Saké à la prune « Ume », note d'amandes, acidulé et sucré.

LES SAKÉS (72cl)

JAPON

Junmai

Akitora I Yamada-nishiki (16,5°) 120 €
Saké ferme et charpentée rare pour un junmai, finale fraîche.

Schichihonyari I Kinowa (15°) 90 €
Saké riche et complexe, note de céréales, noix grillées et champignons, ample.

Junmai Ginjo

Fumigiku I Haneya Kirabi (16°) 100 €
Saké à l'ommatique unique, fraîcheur, pomme verte.

Niida-Honke I Shizenshu (15°) 90 €
Saké léger et frais, note umami.

Hitakami I Yasuke (16°) 100 €
Saké frais et fruité, note de pomme, poire et melon, final rafraichissant.

Senkin I Modern Omachi (14°) 95 €
Saké frais et vif, note de pomme et de raisin, touche florale.

Nakadori I Sayori (14,5°) 110 €
Saké frais et floral, note d'agrumes et délicat.

Junmai Daiginjo

Hakkaisan - Snow Aged 3 Years (17°) 250 €
Saké vieillit 3 ans sous neige, pur, complexe et suave.

Kamoshibito - Eau du Désir (16°) 150 €
Saké riche et équilibré, belle acidité, légèrement salin en fin de bouche.

Junmai Daiginjo Pétillant

Hakkaisan Sparkling (13°) 135 €
Saké pétillant avec une effervescence légère et raffiné. Doux et florale.

Shōchu

Osuzuyama Yamasemi I Le Martin Pêcheur tacheté (25°) 140 €
Shōchu léger et subtil, touche de caramel et herbacé.

FRANCE

Wakazé x Thierry Marx - Le Magnifique 90 €
Saké français, subtil et élégant avec des notes florales et fruités.

Wakazé x Thierry Marx - L'Unique 130 €
Saké français, subtil avec des notes de fruits mûrs, d'épices et une note florale.

LES BULLES

Champagne

NM	Brut I « Carte d'Or »	Maison Moutardier	70 €
NM	Brut I « Les Arpents »	Maison Thierry Massin	75 €
NM	Blanc de Noirs I « Coeur des Bar »	Maison Devaux	90 €
NM	Brut I « Royale Réserve »	Maison Philipponnat	100 €
NM	Non dosé I « Royale Réserve »	Maison Philipponnat	110 €
NM	Brut I « Sous-Bois »	Maison Billecart-Salmon	200 €

Champagne rosé

NM	Brut	Maison Magélie	80 €
NM	Brut	Maison Billecart-Salmon	190 €

Effervescent & cidre

2021	VDF I « Eclipse »	Domaine des Potiers	40 €
NM	Cidre Gastronomique I « Sydre Argelette »	Domaine Eric Bordelet	35 €
NM	Vouvray pétillant	Domaine Sébastien Brunet	50 €
NM	Montlouis-sur-Loire I « Triple Zéro »	Domaine de la Taille aux Loups	70 €

LES VINS ORANGE

2023	L'Oranger de Pierre	Domaine Fanny Sabre	60 €
2022	Skin Contact	Domaine Fabien Jouves	45 €

LES VINS ROSÉS

LA PROVENCE

2022	Côtes de Provence	Château Carpe Diem	45 €
------	-------------------	--------------------	------

LA CORSE

2022	Patrimonio	Domaine Leccia	50 €
------	------------	----------------	------

LES VINS BLANCS

L'ALSACE

2011	Gewurtztraminer I Grand Cru I « Alterberg de Bergheim	Domaine Sylvie Spielmann	100 €
------	---	--------------------------	-------

LA VALLÉE DE LA LOIRE

LE PAYS NANTAIS

2023	Muscadet Sèvre et Maine I « Clos de la Bourgeonnais»	Domaine les Vignes Saint Vincent	40 €
2022	Muscadet Sèvre et Maine I « Janus»	Domaine de l'Ecu	50 €
2021	Muscadet Sèvre et Maine I « Delta»	Domaine les Vignes Saint Vincent	50 €
2013	Muscadet Sèvre et Maine I « Monière Saint Fiacre »	Domaine les Vignes Saint Vincent	65 €

L'ANJOU

2022	Anjou I « Cartelles »	Domaine Le Fief Noir	70 €
------	-----------------------	----------------------	------

LA TOURRAINE

2022	Montlouis sur Loire I « Claire de Lune »	Maison Complice de Loire	45 €
2022	Vouvray I « Renaissance »	Domaine Sébastien Brunet	65 €
2022	Montlouis sur Loire I « Les Hauts de Husseau »	Domaine de la Taille aux Loups	80 €

LE CENTRE

2023	Pouilly Fumé I « Terre de Caillottes »	Maison Complice de Loire	60 €
2023	Sancerre I « Silex »	Domaine J. de Villebois	75 €
2022	Sancerre I « La Grand Rue »	Domaine Pascal & N Reverdy	70 €
2017	Pouilly Fumé I « Grande Cuvée »	Domaine Fournier Père & Fils	65 €

VIN DE FRANCE

2023	VDF Chenin I « Les Deux Parcelles »	Maison Complice de Loire	35 €
2022	VDF I « Granite »	Maison Micro Winerie	40 €
2020	VDF I « Orthogneiss »	Domaine de l'Ecu	50 €
2020	VDF I « Taurus »	Domaine de l'Ecu	100 €

LA BOURGOGNE

LE CHABLISIEN

2023	Chablis 1er Cru I « Vaucoupin »	Domaine L&C Poitout	100 €
2022	Chablis Vieilles Vignes I « Les Vénérées »	Domaine L&C Poitout	70 €
2018	Saint-Bris	Domaine La Fontaine de Goby	70 €

LA CÔTE DE BEAUNE

2023	Beaune 1er Cru I « Les Theurons Petit Clos »	Domaine d'Ardhuy	125 €
2023	Bourgogne Haute Côte de Beaune I « Les Perrières »	Domaine d'Ardhuy	60 €
2023	Meursault I « Les Pellans »	Domaine d'Ardhuy	140 €
2023	Saint-Romain I « La Combe Bazin »	Domaine Billard Père & Fils	90 €
2020	Chassagne-Montrachet	Domaine Bachelet-Monnot	170 €

LA CÔTE CHALONNAISE

2022	Montagny 1er Cru	Domaine Felix Helix	90 €
------	------------------	---------------------	------

LE MÂCONNAIS

2023	Viré Clessé	Domaine Trenal	60 €
2023	Bourgogne I « Chardonnay »	Domaine Rijckaert	55 €
2022	Mâcon I « En serre »	Domaine Guillot Broux	70 €
2022	Pouilly-Fuissé I « Repostère »	Domaine Guillot Broux	90 €

LE JURA / LA SAVOIE

LE JURA

2023	Côtes-du-Jura I « En Coup de Jus Monkey »	Domaine des Marnes Blanches	80 €
------	---	-----------------------------	------

LA SAVOIE

2022	Vin de Savoie I « Trogne »	Domaine Ludovic Archer	60 €
2022	Vin de Savoie I « Giant Step »	Domaine Ludovic Archer	60 €

LE BORDELAIS

BLAYE ET BOURG

2021	Blaye I « Le Blanc Bonhomme »	Château Peybonhomme les Tours	80 €
------	-------------------------------	-------------------------------	------

GRAVES ET SAUTERNAIS

2019	Bordeaux I « Asphodele »	Château Climens	95 €
------	--------------------------	-----------------	------

VIN DE FRANCE

2022	VDF I « La fleur de Lariveau Chardonnay »	Domaine Lariveau	65 €
------	---	------------------	------

LE GRAND SUD

2020	Jurançon Liquoreux I « Montplaisir »	Domaine de Souch	50 €
2017	Côtes Catalanes I « Terroir d'Altitude »	Domaine Le Soula	80 €

VIN DE FRANCE

2023	VDF I « Panorama »	Domaine Les Hautes Terres	40 €
2020	VDF I « Occultum Lapidem »	Domaine Bila-Haut	40 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

SEPTENTRIONAL

2023	Crozes Hermitage I « Les Meysonniers »	Domaine Michel Chapoutier	70 €
2022	Condrieu I « Authentic »	Domaine Verzier	130 €
2022	Saint Joseph I « Fruit d'Avilleran »	Domaine François Villard	75 €
2021	Hermitage I « Chante Alouette »	Domaine Michel Chapoutier	150 €
2020	Condrieu I « Chery »	Domaine Rémi Niero	140 €

MÉRIDIONALE

2023	Collines Rhodaniennes I « Combe Pilate »	Domaine Michel Chapoutier	40 €
2022	Collines Rhodaniennes I « Blanc d'Ogier »	Domaine Stéphane Ogier	50 €
2021	Côtes du Rhone Villages I « 665 jours »	Domaine Clos des Mourres	60 €
2016	Châteauneuf du Pape	Domaine Saint Préfert	180 €

LES VINS ROUGES

LA VALLÉE DE LA LOIRE

L'ANJOU

2022	Saumur Champigny I « Village »	Domaine Arnaud Lambert	50 €
------	--------------------------------	------------------------	------

LE CENTRE

2023	Sancerre I « A Nicolas »	Domaine Pascale & N Reverdy	80 €
2022	Menetou Salon I « Côtes de Morogues »	Domaine Fournier Père & Fils	
2021	Sancerre I « Vincengétorix »	Domaine Vincent Gaudry	115 €
2021	Côtes Roannaise I « Chez Muron »	Domaine Sérol	85 €

VIN DE FRANCE

2023	VDF I « Maupiti »	Domaine Terre de l'Elu	35 €
2022	VDF Trinity I « Le Temps des Copains »	Domaine de l'Ecu	35 €
2019	VDF I « Mephisto »	Domaine de l'Ecu	100 €

LA BOURGOGNE

LE CHABLISIEN

2022	Marsannay I « Vieilles Vignes »	Domaine Dominique Laurent	80 €
------	---------------------------------	---------------------------	------

LA CÔTE DE NUITS

2023	Côte de nuit Village I « Le Clos des Langres » M	Domaine d'Ardhuy	90 €
2023	Gevrey Chambertin	Domaine d'Ardhuy	125 €
2023	Pernand Vergelesses I « Les Boutières »	Domaine d'Ardhuy	75 €
2022	Chambolle Musigny I « Les Mombies »	Domaine Chantal Lescure	180 €
2021	Nuits Saint Georges I « Les Charmottes »	Domaine Jean Ferry & Fils	210 €
2016	Vosne Romanée 1er Cru I « Les Chaumes »	Domaine Louis Jadot	270 €
2013	Échézeaux Grand Cru	Domaine Billard Père & Fils	490 €

LA CÔTE DE BEAUNE

2023	Saint Romain I « Perrière »	Domaine Billard Père & Fils	70 €
2023	Savigny les Beaune I « Village »	Domaine Fanny Sabre	110 €
2022	Beaune 1er Cru I « Les Chouacheux »	Domaine Billard Père & Fils	130 €
2022	Pommard	Domaine Blain Gagnard	130 €
2022	Marranges 1er Cru I « La Fussièrè »	Domaine Bachelet Monnot	95 €
2022	Chassagne Montrachet 1er Cru I « Clos Saint Jean »	Domaine Blain Gagnard	170 €
2022	Aloxe Corton	Domaine Jean Fournier	140 €
2021	Pommard I « Les Chanlins »	Domaine Bachelet Monnot	150 €
2018	Beaune 1er Cru I « Bressandes »	Domaine Jean Claude Rateau	120 €

LA CÔTE CHALONNAISE

2022	Civry	Domaine Jean Ferry	120 €
------	-------	--------------------	-------

LE BEAUJOLAIS

2022	Moulin à Vent	Domaine Trenel	50 €
2021	Brouilly I « Vieilles Vignes »	Domaine Georges Descombes	60 €
2021	Morgon	Domaine Georges Descombes	55 €
2021	Fleurie	Domaine des Nuages	50 €

LE JURA / LA SAVOIE

LA SAVOIE

2022	Vin de Savoie I « Totem »	Domaine Ludovic Archer	80 €
2021	Vin de Savoie I « Feston »	Domaine Ludovic Archer	70 €

LE BORDELAIS

2011	Bordeaux Supérieur I « Cuvée K »	Château Massereau	60 €
------	----------------------------------	-------------------	------

LE LIBOURNAIS

2019	Canon Fronsac	Chateau Lariveau	50 €
2019	Lalande de Pomerol	Château Vieux Chevrol	60 €
2013	Saint Émilion Grand Cru	Château La Chapelle Lescours	100 €

VIN DE FRANCE

2019	VDF I « Expression Originale du Terroir »	Château Closerie Saint Roc	130 €
2019	VDF I « Emilien »	Château Le Puy	90 €

LE GRAND SUD

2023	Pic Saint Loup	Domaine Lascaux	60 €
2023	Côtes Catalanes I « Mon P'tit pithon »	Domaine Olivier Pithon	45 €
2022	Cahors I « Hautes Côt(e) de Fruits »	Domaine Mas del Perié	50 €
2022	Cahors I « Le Pur fruit du Causse »	Château Comble La Serre	45 €
2022	Pic Saint Loup I « Tour de Pierre »	Domaine Heritage du PSL	65 €
2018	Côtes Catalanes I « L'enfant perdu »	Domaine des Enfants	70 €

VIN DE FRANCE

2021	VDF I « Primary »	Domaine de l'Epeire	50 €
2020	VDF I « Chroma Soma »	Domaine des Enfants	70 €

LA VALLÉE DU RHÔNE

SEPTENTRIONAL

2023	Crozes Hermitage	Domaine Hugo et Pauline Villa	70 €
2023	Saint Joseph I « Préface »	Domaine Pierre Jean Vila	90 €
2022	Saint Joseph I « Poivre et Sel »	Domaine François Villard	70 €
2020	Hermitage I « Monier de la Sizeranne »	Domaine Michel Chapoutier	160 €
2016	Côte Rôtie I « Ampodium »	Domaine Rostaing	220 €

MÉRIDIONALE

2022	Collines Rhodaniennes I « La Rosine »	Domaine Stéphane Ogier	55 €
2021	Côtes du Rhone I « Vieilles Vignes »	Domaine Clos du Mont Olivet	45 €
2021	Châteauneuf du Pape	Domaine Raymond Usseglio	120 €
2019	Châteauneuf du Pape	Domaine Clos Saint Michel	150 €

VIN DE FRANCE

2023	VDF I « Mon P'tit Camion »	Château Simian	35 €
2022	VDF I « Gamine »	Domaine Pierre Jean Vila	55 €
2021	VDF I « Syrah d'Ogier »	Domaine Stéphane Ogier	55 €

LA CORSE

	2023	VDF - Faustine I « Vieilles Vignes »	Domaine Comte Abbatucci	60 €
	2020	Patrimoine	Domaine Leccia	60 €

L'ÉTRANGER

PORTUGAL

2022	Duoro I « Eleivera »	Domaine Dos Lusiados	35 €
------	----------------------	----------------------	------

ET POUR FINIR

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFES

Café & Décaféiné
Café & Décaféiné noisette
Café crème
Cappuccino

LES THÉS & INFUSIONS

Infusion I « Verveine Citronée »
Infusion I « Rooibos - Fruits Rouges »
Thé noir I « Earl Grey »
Thé noir I « Darjeeling »

LES THÉS D'EXCEPTION

Thé vert I « Jasmin »
Thé vert I « Well Longjing »
Thé vert I « Bi Lui Chun »
Thé vert I « Genmaicha »

Thé blanc I « Pas Mu Tan »

Thé bleu I « Oolong »

Thé noir I « Lapsang Souchong »

LES DIGESTIFS (4cl)

FRANÇAIS

3 €	Cognac I « XO » I Delaitre	16 €
3,5 €	Bas Armagnac I « 12ans » I Laubade	14 €
5 €	Calvados I Christian Drouin »	12 €
6 €	Chartreuse Verte	14 €
	Vodka I Fair	12 €

6 € LES LIQUEURS (4cl)

6 €	Cointreau	11 €
6 €	Get 27	11 €
6 €		

AUTRES (4cl)

	Grappa I Nardini Bianca	14 €
7 €	Rhum I « VO » HSE	12 €
8 €	Rhum I Diplomatico	15 €
8 €		
8 €		

8 €

8 €

8 €