



Les Vins au Verre

Bulles

Champagne Bonnet-Ponson 1er cru, Non dosé 14

Vins de saison Blanc / Rouge 6

Vins Blancs

Rousette du Bugey, T. Tissot 7

Viré-Cléssé, Frantz Chagnoleau 10

Vin Rosés

Lisounette, Sébastien David (Loire) 5

Vins de Macération

Brutal, Vega Aixala (Espagne) 9

Vins Rouges

Lou-Y-Es-Tu? Vieilles Vignes, Beaujolais Villages, S. Durieu 6

Débonnaire, Luc Sébille, Magnum 2016 7

Les Vins Moelleux

Grand Pavois, Côtes de Gascogne, *conventionnel* (Sud-ouest) 6

Lorsque nous n'annotons pas les vins de la mention « conventionnel » cela veut dire que ce sont des vins issus de l'agriculture biologique. Les levures sont indigènes, il y a peu ou pas d'intrants dans la bouteille et pas ou peu de sulfites ajoutés.

Eaux

Thonon, plate	75cl	6
Orezza, gazeuse	50cl	5
Orezza, gazeuse	100cl	8
San Pellegrino	70cl	6

Softs

Coca-cola, Coca-cola zéro, Limonade, Orangina, Schweppes Tonic	25cl	5
Jus de fruits bio <i>Zenat</i> (Poire, cassis, Légumes, Pomme-Kiwi)	20cl	4

Boissons chaudes

Café (bio du Mexique)		2,5
Double café / café au lait		4
Thés verts citron ou menthe, Thé noir Russe, Thé blanc passion (Dammann)		5
Infusions Verveine menthe, Tilleul (Dammann)		5

Bières artisanales, Brasserie De Sutter 33cl

Folie douce (Blonde), Givrée (Blanche), Crazy IPA		6 / 7
Ictis, blonde bio		6
A la Cool, bio et sans alcool		6

Apéritifs

Martini (Blanc, Rouge)	8cl	5
Porto rouge, Gran Cruz 10 ans	8cl	5
Campari	8cl	8
Pastis Casanis	3cl	5
Whisky Nikka Days	4cl	9
Gin tonic, Gin Decroix Bio	12cl	12
Américano	12cl	10
Le Simon (liqueur de pomme, angostura, Vin pétillant)	12cl	10
Kir vin blanc	12cl	6
Kir Royal	12cl	14

Prix nets en euros, service compris, bouteille 75cl

*Les vins de notre carte sont disponible à la vente à emporter à prix caviste
Simone, la cave 48 rue Pascal, 75013*

BULLES

TER Noir, Philippe Gonet, Champagne, <i>conventionnel</i>	AOP	90
---	-----	----

JM Sélèque, Solessence, Champagne	AOP	72
JM Sélèque, Solessence Rosé, Champagne	AOP	80
JM Sélèque, Partition 2013, Champagne	AOP	119
Bonnet-Ponson, Champagne 1er Cru, Non Dosé	AOP	65
Crémant d'Alsace, Achillée	AOP	36
D'Bulles, D. Brin		36
La Petite Odysée, Antoine Bernardin	VDF	28

ROSÉS

Lisounette, Sébastien David	VDF	22
-----------------------------	-----	----

BLANCS

Alsace

Achillée, Pinot blanc (note oxydative)	AOP	40
Achillée, Riesling	AOP	32

Sud Ouest / Est / Bordeaux

Les Agudes, Fabien Jouve	VDF	34
Tombé du Ciel, L'enclos Des Braves	VDF	28
Les Jacquaires, D La Colombière	VDF	32
Le Grand B, D. La Colombière	VDF	56
Château Simone, Palette	AOP	90

Bourgogne

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, D. Henri Naudin-Ferrand	AOP	34
Mâcon-Villages, Clos Saint-Pancras, D. Frantz Chagnoleau	AOP	40
Viré-Clessé, Les Raspillères, D. Frantz Chagnoleau	AOP	48
Saint-Véran, A La Côte, D. Frantz Chagnoleau	AOP	64
Mâcon-Chaintré, Vieilles vignes, Maison Valette 2015	AOP	79
Chablis Vieilles Vignes, D. Christophe et Fils	AOP	54
Pouilly-Fuissé, Domaine Ferret, <i>conventionnel</i>	AOP	55
Beaune, Clos des Renardes, Fanny Sabre	AOP	69
Puligny-Montrachet 1er cru La Quintessence, D. Matrot 2014	AOP	120

Rhône

Jajatoès, D. du Petit Oratoire	VDF	24
Jeu De Rolle, Vignoble Simian	VDF	20
Ju de Vie, D. La Graveirette	VDF	20
Lou Ravi, D. La Graveirette	VDF	24
Condrieu, La Solarie, Gilles Barge	AOP	95
L'Effrontée, Hameau Touche Boeuf, Simon Gastrein	VDF	42
Châteauneuf-du-Pâpe, Le Traversier, Château Simian, 2018	AOP	62

Loire

Cheverny, Domaine de Montey,	AOP	26
------------------------------	-----	----

Menetou-Salon, D. Jean Tellier	AOP	34
Argile, Saumur, Château du Hureau	AOP	38
Les Terres de Turones, Montlouis sur Loire, D&P Ivancic	AOP	32
Vouvray, D. Vincent Carême	AOP	36
La Sirène, D. de la Fessardière	VDF	24
La Mer qu'on Voit Danser, Muscadet D. de la Fessardière	AOP	30
Saumur, Arnaud Lambert, St-Cyr en bourg	AOP	26
Anitya, Saumur, Emmanuel Haget	AOP	49
L d'Ange, Alexandre Bain, 2015	VDF	75

Languedoc Roussillon

Mas Daumas Gassac, 2016, <i>conventionnel</i>	IGP	78
Fresia, Mas D'Españet	IGP	24
La Bégou, Corbières, Maxime Magnon	AOP	69
Trigone, Le Soula	VDF	40
Le Soula, Côtes Catalanes, 2014	AOP	55

Jura / Savoie / Bugey

Bugey, Chardonnay, Thierry Tissot	AOP	25
Roussette du Bugey, Mataret, Thierry Tissot	AOP	30
Le Chasselas, Coteaux de L'Ain, D. De Mucelle	IGP	22
Côtes du Jura, Savagnin en 4 vis, Domaine des Marnes Blanches	AOP	69
Arbois, Initial, Jérôme Arnoux	AOP	34
Arbois, Nuance, Jérôme Arnoux	AOP	40
Détours, Mathieu Apffel	VDF	36
Primitif, Savoie, D. Giachino	AOP	32
Patchwork, Arbois, B et S Tissot	AOP	68
Côtes du Jura, Grands Teppes, Domaine Ganevat	AOP	146
Côtes du Jura, Oregane, Domaine Ganevat	AOP	110
Côtes du Jura, Champs Poids, A et JF Ganevat	AOP	90

Espagne / Grèce / Portugal

Yomatari, Domaine Ligas	IGP	62
Aphros, Loureiro, Vinho verde (Portugal)		28

Italie

Ca, Calcarius, (1L) Valentina Passalacqua		38
---	--	----

ORANGES / MACERATIONS

Espagne / Italie

Emma, Celler Vega Aixiala, Grenache blanc		50
Mare e Foresta, (1L) Valentina Passalacqua		44

France

In Ganno, Saulta Roc, Muscat de macération	VDF	42
La Zaune à Dédé, A et JF Gannevat	VDF	90
Dolia Ambre, Philippe Viret (Amphore)	VDF	90
Macération, Le Soula	VDF	59

ROUGES

Bordelais / Dordogne

Margaux, Château Giscours 2012 Grand cru classé, <i>conventionnel</i>	AOP	185
Autrement 2015, Château Lamery, Jacques Boustet	AOP	38
Cassini, Arnault Dauldier de Cassini	AOP	24

Loire

Chinon, Les Débonnaires 2011, Luc Sébille	AOP	59
Hurluberlu, Sébastien David	VDF	26
Panique Général, Les Vins de la Chamaille	VDF	26
Menetou-Salon, Jean Teiller	AOP	34
Les Débonnaires, Luc Sébille	VDF	36
Bruyères, Luc Sébille	VDF	45
Bourgueil, Sur les Hauts, Aurélien Réveillot	AOP	40
Eléments, Gamay, Guillaume Noire	VDF	32

Beaujolais

Séléné, Beaujolais-Village, S. Trichard & M. Sothier	AOP	34
Séléné, Beaujolais, S. Trichard & M. Sothier	AOP	30
Chénas, Damien Coquelet	AOP	44
Lou Bellule, Beaujolais-Villages, M&S Durieu	AOP	30
Cuvée Camille, Morgon 2016, M. & C. Lapierre (Magnum)	AOP	135

Bourgogne

Bourgogne Hautes-Côtes De Beaune, D. Henri Naudin-Ferrand	AOP	42
---	-----	----

Hautes-Côtes de Beaune, Orchis Masculina, Claire Naudin	AOP	64
Beaune, Clos Des Renardes, Fanny Sabre	AOP	69
Santenay, JB Jessiaume	AOP	44
Samourai, Monthélie, Fanny Sabre	AOP	95
Pommard, Les Vignots, 2015, Domaine Chantal Lescure	AOP	120
Marsannay Les Longeroies 2014, D Mortet, <i>conventionnel</i>	AOP	115
Gevrey-Chambertin 1er cru « Les Lavaux »2014 D.Mortet, <i>conven..</i>	AOP	300
Clos de Vougeot Grand cru 2014, Denis Mortet, <i>conventionnel</i>	AOP	540

Rhône

Atout Rouge, Vignoble Simian	VDF	20
Rasteau, Les Travès, Coteaux des Travers	AOP	30
Ju De Vie, D. La Graveirette	VDF	20
Musc, D. La Graveirette	VDF	22
Crozes-Hermitage, D. des Entrefaux	AOP	44
La Louronne, Côtes du Rhône, D. Simian	AOP	40
Châteauneuf-du-Pape, Le Traversier, Château Simian	AOP	62
Côte-Rôtie, Cuvée du Plessy, Julien Barge, 2017	AOP	84

Sud Ouest / Est / Corse

Le Sens de la vie, Madiran, Céline Oulié	AOP	44
Bois Grand, Cahors, La Calmette (1)	AOP	68
Espace bleu dans les nuages, La Calmette	AOP	55
L'Amourvèdre, Bandol, D. Les Terres Promises	AOP	56
Patrimonio, D. Santamaria, 2016	AOP	48

Jura / Bugey

Le Pinot Noir, Coteaux de L'Ain, D. De Mucelle	IGP	32
Bugey, Gamay, Thierry Tissot	AOP	25
Jaja Du Ben, A et JF Ganevat	VDF	62
J'en Veux Encore, A et JF Ganevat	VDF	70
Julien en Billat l'Enfant terrible, Côtes du Jura, Domaine Ganevat	AOP	150

Languedoc

Sur le Zinc, Faugères, D. Les Serrals	AOP	26
Aquilae, Faugères, D. Les Serrals	AOP	44

Carmin, Mas des Agrunnelles	AOP	32
Apache, Vin des potes et Yohann Moreno	VDF	27
Fin de Vie Peinard au Soleil, Sebastien Godret	VDF	38
Attention c'est vivant, Sebastien Godret (perlant et sucré)	VDF	36
Rozeta, Maxime Magnon, Corbières	AOP	60
La Douzieme, D. Aubai Mema, 2013	IGP	40
Mas de Daumas Gassac, 2016, <i>conventionnel</i>	IGP	70
Tireur des Litres, La Sorga	VDF	40
Trotocaz, Vin des potes et Ledogar	VDF	46
Les 3 pointes, Vin des potes et champs des barbiers	IGP	46
Trigone, Le Soula	VDF	39

Espagne / Portugal / Serbie / Grèce

Tajna, Estelle et Cyrille Bongiraud cabernet sauvignon (Serbie)		68
Bucéphale, Xinomavro, Domaine Ligas (Grèce)		79
El Rumbero, Oriol Artigas (Espagne)		50
Emma, Celler Vega Aixala, Carinyena amphore (Espagne)		60

Italie

Gelsomoro, Marche, Silvia Giorgetti		55
MAB, Abbazia di propezzano, Montepulciano d'Abruzzo	DOC	40
Gueli, Erbanito, Nero d'avola, Sicile, Italie	IGT	68
Rosso della Motta, Castello Di Castellengo		38
Terras sasso, Valentina Passlacqua		34
Cerasuolo Abruzzo, Cirelli (Clairet)		34

Magnums

Morgon 2016, Cuvée Camille, M. & C. Lapierre	AOP	135
Les Débonnaires, Luc Sébille (Chinon)	VDF	76

Prix nets en euros, service compris, bouteille 75cl

Les vins sont disponibles à la vente à emporter à prix caviste, Simone, la cave 48 rue Pascal, 75013

Whiskys

Nikka Days, blended, Japon	4cl	9
Laphroaig, Quarter Cask, Islay	4cl	12
Connemara, Irish	4cl	10
Auchentoshan, Triple distillation, Scotch	4cl	18
Knob creek, Kentucky Bourbon	4cl	12

Alcools

Vodka, Beluga Russian	4cl	12
Rhum, J. Bally, Martinique, 7 ans d'âge	4cl	12
Gin, Decroix, Bio		

Digestifs

Poire d'Olivet,	4cl	12
L'eau si Rare, L.Cazottes vs Vin des potes, Bio	4cl	12
Cognac Decroix, XO, Bio	4cl	14
Grappa, Erbaluce di Caluso, Ambrée	4cl	12
Vieille Prune de Souillac, Louis Roque	4cl	12

Liqueurs

Get 27	8cl	8
Myrthe de Corse, Cambusier, Liqueur artisanale	8cl	8
Prunelle, Cambusier, Liqueur artisanale	8cl	8
Liqueur de pomme, Cambusier, Liqueur artisanale	8cl	8

Prix nets en euros, service compris, bouteille 75cl

Les vins de la carte sont disponible à emporter chez Simone, la cave 48 rue Pascal, 75013



Nos Planches :

Petite ou grande Mixte	12 / 18
Petite ou grande Charcuterie	12 / 18
3 Fromages affinés ou à l'unité	12 / 5
Assiette de Saucisson des Pyrénées	12
Assiette de Jambon Matanza affiné 30 mois	8
Gouda fermier à la truffe	10
Supplément Gouda à la truffe	5

Les Bocaux :

Maïs et poivron, <i>Rue de la Traversette</i>	9
Fèves et menthe douce, <i>Rue de la Traversette</i>	9
Artichaut au poivre blanc, <i>Rue de la Traversette</i>	9
Aubergine au piment d'Espelette, <i>Rue de la Traversette</i>	9
Rillettes de crabe, <i>Groix et nature</i>	9
Rillettes maquereaux, <i>Groix et nature</i>	8
Rillettes de Hadock au curry, <i>Groix et nature</i>	9
Sardines huile de homard, <i>Groix et nature</i>	11
Rillettes aux noix de St-Jacques, <i>Groix et nature</i>	12
Terrine de Chevreuil sauvage aux noisettes, Nemrod	8
Terrine de Sanglier sauvage au Pinot gris, Nemrod	8

Sucré :

Ganache chocolat, huile d'olive et fleur de sel	5
---	---

** Allergènes, nous consulter
Prix nets, en euros, service compris*