



AU CŒUR DU  
GRAND HÔTEL-DIEU,  
NOUS VOUS INVITONS  
À ENTRER  
DANS NOTRE UNIVERS,  
CELUI DES PASSIONNÉS DU VIN.  
TOUR D'HORIZON  
DES VIGNOBLES FRANÇAIS,  
RÉSULTAT D'UNE  
RECHERCHE APPROFONDIE  
POUR UN  
ACCORD ÉQUILIBRÉ AVEC  
LA CUISINE DU  
CHEF MATHIEU CHARROIS,  
VOICI NOS  
VINS COUPS DE CŒUR.

IN THE HEART OF THE GRAND HOTEL-DIEU, WE ARE PLEASED TO INVITE YOU  
INTO OUR WORLD: A WORLD OF WINE CONNOISSEURS.  
AN OVERVIEW OF THE FRENCH VINEYARDS, THE RESULT OF IN-DEPTH RESEARCH  
TO CREATE A PLEASING HARMONY WITH THE CUISINE OF CHEF MATHIEU CHARROIS.  
HERE ARE OUR VERY FAVOURITE WINES.

**VINS AU VERRE  
WINE BY THE GLASS**

Pages 3-6

**CHAMPAGNE**

Page 7-8

**ALSACE, JURA & SAVOIE**

Page 9

**LOIRE**

Pages 10-11

**BOURGOGNE**

Pages 12-13-14

**BEAUJOLAIS**

Page 15

**RHÔNE**

Pages 16-17-18

**BORDEAUX**

Page 19

**PROVENCE**

Page 20

**LANGUEDOC-ROUSSILLON**

Page 21

**VOYAGE AUTOUR DU MONDE  
JOURNEY AROUND THE WORLD**

Page 22

**APÉRITIFS  
APERITIVO**

Page 23

**SPIRITUEUX  
SPIRITS**

Pages 24-25

**BOISSONS CHAUDES  
HOT DRINKS**

Pages 26-27

QUI SAIT DÉGUSTER NE BOIT PLUS JAMAIS DE VIN MAIS GOÛTE DES SECRETS.  
SALVADOR DALÍ

HE WHO KNOWS HOW TO TASTE WINE DOES NOT DRINK WINE BUT SAVORS SECRETS.  
SALVADOR DALÍ

# vins au verre wine by the glass

12 cl

## vin rosé

**L'Hydropathe, Domaine des Diables, 2021** 14 €  
*Syrah, Grenache*

## vin blanc

**Marie-Rose, Domaine Fabre Gouyric, 2020** 11 €  
*Chardonnay*

**Fusional of Marlborough, Clos Henri Vineyard, 2020** 11 €  
*Sauvignon Blanc*

**Apremont, La Déchirée, Domaine Jean Masson & Fils, 2020** 12 €  
*Jacquère*

**La Vallée, Cairanne Blanc, Domaine Galuval, 2020** 13 €  
*Viognier, Grenache Blanc, Roussanne, Clairette*

## vin rouge

**Perlita, Vallée de Uco Mendoza, Domaine DiamAndes, 2018** 11 €  
*Malbec, Syrah*

**Syrah, Les Amoureuses, IGP Ardèche, 2021** 11 €  
*Syrah*

**Rasteau, Les Collines, Domaine Galuval, 2019** 12 €  
*Grenache, Maurvèdre, Syrah*

**Côtes de Provence, MIP, 2019** 12 €  
*Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan*

# vins au verre wine by the glass

12 cl

## vin moelleux et fortifié

**Villa Dria Jardin Secret, 2021**

*Gros Manseng*

**11€**

**Maury AOP, Grande Réserve 6 ans d'âge, Domaine Pouderoux**

*Grenache noir*

**13€**

# vins au verre prestige

## prestige wine by the glass

10 cl

**Nous utilisons le système dVine, une technologie made in France garantissant une aération parfaite du vin et une température de service au degré près.**

*We use the dVine system, a technology made in France guaranteeing perfect aeration of the wine and the best serving temperature.*

### vin blanc

<b>Chablis Vieilles Vignes, Domaine Jean-Marc Brocard, 2018</b>	<b>22 €</b>
<i>Chardonnay</i>	
<b>Condrieu Amour de Dieu, Domaine Jean-Luc Colombo, 2019</b>	<b>29 €</b>
<i>Viognier</i>	
<b>Meursault, Domaine André Goichot, 2019</b>	<b>29 €</b>
<i>Chardonnay</i>	

### vin rouge

<b>Cahors, Château du Cèdre, 2019</b>	<b>22 €</b>
<i>Malbec</i>	
<b>Saint-Estèphe, Les Pagodes de Cos, Cos d'Estournel, 2017</b>	<b>25 €</b>
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	
<b>Saint-Joseph, Les Serines, Domaine Yves Cuilleron, 2019</b>	<b>27 €</b>
<i>Syrah</i>	
<b>Côte-Rôtie, Champon's, Domaine Pichat, 2020</b>	<b>29 €</b>
<i>Syrah</i>	

# vins pétillants à la coupe

## sparkling wines by the glass

12 cl

### prosecco

Prosecco Bio Pizzolato, Sunny Farm

13 €

### champagne

#### brut

Barons de Rothschild Brut

24 €

#### rosé

Lombardi Rosé Cuvée Anthèse

21 €

Barons de Rothschild Rosé

26 €

# champagne

<b>brut</b>	75 cl	150 cl
Barons de Rothschild Brut	115 €	
Jeeper Brut	115 €	
Ruinart Brut	120 €	
Lombardi Cuvée Hyménée, 2012	175 €	
Egly-Ouriet Grand Cru Tradition	180 €	
Veuve Clicquot, Carte Jaune Magnum		295 €
<b>rosé</b>	75 cl	150 cl
Lombardi Rosé Cuvée Anthèse	104 €	198 €
Barons de Rothschild Rosé	140 €	
Louis Roederer Rosé, 2016	146 €	
Veuve Clicquot, Carte Jaune Rosé, 2008	180 €	
<b>blanc de noirs</b>	75 cl	
Jeeper Blanc de Noirs	128 €	
<b>blanc de blancs</b>	75 cl	
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	155 €	
Louis Roederer Blanc de Blancs, 2014	180 €	

# champagne

## prestige

75 cl

**Amour de Deutz, 2011**

**284 €**

**Dom Pérignon, 2012**

**450 €**

**Krug Grande Cuvée, 167<sup>ème</sup> édition**

**495 €**

**Cristal Roederer, 2007**

**650 €**

**Dom Pérignon P2, 2003**

**850 €**

**Jacques Selosse Grand Cru, 2007**

**1050 €**



# alsace

<b>vin blanc</b>	<b>75 cl</b>
<b>Riesling, Grand Cru Saering, Domaine Schlumberger, 2015</b>	<b>67 €</b>
<b>Pinot Gris, Grand Cru Kitterlé, Domaine Schlumberger, 2010</b>	<b>68 €</b>
<b>'S' de Schlumberger, Domaine Schlumberger</b>	<b>68 €</b>

# jura

<b>vin jaune</b>	<b>62 cl</b>
<b>Vin Jaune, Domaine de Savagny, 2014</b>	<b>84 €</b>

# savoie

<b>vin blanc</b>	<b>75 cl</b>
<b>Apremont, La Déchirée, Domaine Jean Masson &amp; Fils, 2020</b>	<b>58 €</b>
<b>IGP Vin des Allobroges, Argile, Domaine Des Ardoisières, 2021</b>	<b>78 €</b>
<b>IGP Vin des Allobroges, Schiste, Domaine Des Ardoisières, 2021</b>	<b>96 €</b>

# loire

## vin blanc

75 cl 150 cl

**Roc'h Avel, Domaine Clos de l'Elu, 2020**

**44 € 90 €**

**Sancerre Blanc, Domaine Vacheron, 2020**

**84 €**

**Pouilly-Fumé, Pur Sang, Domaine Didier Dagueneau, 2017**

**216 €**

**Pouilly-Fumé, Pur Sang, Domaine Didier Dagueneau, 2019**

**220 €**

**Pouilly-Fumé, Cuvée Silex, Domaine Didier Dagueneau, 2019**

**250 €**

**Pouilly-Fumé, Cuvée Silex, Domaine Didier Dagueneau, 2018**

**254 €**

**Pouilly-Fumé, Pur Sang, Domaine Didier Dagueneau, 2018**

**255 €**

**Pouilly-Fumé, Cuvée Silex, Domaine Didier Dagueneau, 2016**

**337 €**

# loire

## vin rouge

75 cl

**Saumur-Champigny, Domaine Filliatreau, 2020**

**58 €**

**Chinon, Couly-Dutheil, Domaine Clos de l'Écho, 2018**

**58 €**

**Sancerre, Domaine Vacheron, 2019**

**107 €**

## vin liquoreux

75 cl

**AOP Coteaux-du-Layon, Château du Breuil, 2020**

**48 €**

# bourgogne

## vin blanc

37,5 cl 75 cl

<b>Pouilly-Fuissé, Domaine Louis Jadot, 2021</b>	<b>36 €</b>
<b>Bourgogne Blanc, Domaine Serrigny, 2018</b>	<b>65 €</b>
<b>Mercurey, Château de Chamirey, 2020</b>	<b>65 €</b>
<b>Chablis, Grand Regnard, 2021</b>	<b>69 €</b>
<b>Santenay, Sous la Roche, Domaine Bonnardot, 2019</b>	<b>88 €</b>
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru, 'Mont de Milieu', Samuel Billaud, 2020</b>	<b>94 €</b>
<b>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru, La Mission, Château de Chamirey, 2020</b>	<b>96 €</b>
<b>Nuits-Saint-Georges, Monopole, Château-Gris Les Terrasses, Domaine Albert Bichot, 2019</b>	<b>129 €</b>
<b>Chassagne-Montrachet, Château de Pommard, 2016</b>	<b>145 €</b>
<b>Meursault 1<sup>er</sup> Cru Blagny, Domaine Vincent Girardin, 2016</b>	<b>152 €</b>

# bourgogne

## vin blanc

75 cl

**Chablis Grand Cru Bougros, Domaine William Fèvre, 2016**

**192 €**

**Chablis Grand Cru 'Valmur', Moreau Naudet, 2018**

**288 €**

**Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru, Domaine Girardin, 2018**

**658 €**

# bourgogne

<b>vin rouge</b>	<b>75 cl</b>
<b>Santenay 1<sup>er</sup> Cru, Les Gravières, Domaine Girardin, 2018</b>	<b>77 €</b>
<b>Clos du Roi, Mercurey 1<sup>er</sup> Cru, Château de Chamirey, 2019</b>	<b>79 €</b>
<b>Ladoix, Les Chaillots, 2019</b>	<b>82 €</b>
<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru, La Fussièrre, Domaine Bachelet-Monnot, 2020</b>	<b>84 €</b>
<b>Meursault, Domaine Fabien Coche, 2020</b>	<b>94 €</b>
<b>Fixin, Crais de Chène, 2020</b>	<b>94 €</b>
<b>Savigny-lès-Beaune 1<sup>er</sup> Cru, Les Marconnets, Domaine Girardin, 2017</b>	<b>96 €</b>
<b>Nuits-Saint-Georges, Château de Pommard, 2015</b>	<b>132 €</b>
<b>Gevrey-Chambertin, Ostréa, Domaine Trapet, 2018</b>	<b>151 €</b>
<b>Pommard, Clos Marey-Morge, Micault, Château de Pommard, 2019</b>	<b>165 €</b>
<b>Volnay 1<sup>er</sup> Cru, Les Champants, Domaine Vincent Bouzereau, 2018</b>	<b>184 €</b>
<b>Beaune 1<sup>er</sup> Cru, Clos Des Mouches, Domaine Joseph Drouhin, 2017</b>	<b>208 €</b>
<b>Echézeaux Grand Cru, Domaine Bouchard Père &amp; Fils, 2018</b>	<b>421 €</b>
<b>Clos de Vougeot, Grand Cru, Domaine Joseph Drouhin, 2015</b>	<b>690 €</b>

# beaujolais

## vin rouge

75 cl

**Morgon, Corcelette, Domaine Grégoire Hoppenot, 2021**

**44 €**

**Moulin à Vent, Domaine de la Pierre, 2017**

**54 €**

**Fleurie 'La Madone', Château de la Chaize, 2020**

**65 €**

**Côte de Brouilly, 'Brulhié', Château de la Chaize, 2020**

**79 €**

**Fleurie, Domaine Joseph Chamonard, 2019**

**80 €**

**Morgon, Domaine Joseph Chamonard, 2018**

**90 €**

# rhône

## vin blanc

37,5 cl 75 cl 150 cl

<b>Saint-Joseph, Lyseras, Domaine Yves Cuilleron, 2020</b>	<b>36 €</b>
<b>Chai Saint Olive 'Cuvée 480', 2021</b>	<b>48 €</b>
<b>IGP Ardèche, Le Liby, Les Amoureuses, 2020</b>	<b>55 €</b>
<b>Crozes-Hermitage, Cour de Récré, Domaine François Villard, 2021</b>	<b>58 €</b>
<b>La Vallée, Cairanne Blanc, Domaine Galuval, 2020</b>	<b>65 €</b>
<b>Saint-Joseph, Sous l'Amandier, Domaine Christophe Curtat, 2021</b>	<b>66 €</b>
<b>Saint-Péray, Version Longue, Domaine François Villard, 2020</b>	<b>68 €</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape, Château Mont Redon, 2021</b>	<b>76 €</b>
<b>Condrieu, La Petite Côte, Domaine Yves Cuilleron, 2020</b>	<b>94 €</b>
<b>Ermitage, Jubilé 200 Ans, Maison Chapoutier, 2008</b>	<b>158 €</b>
<b>Condrieu, Les Chaillées de l'Enfer, Domaine Georges Vernay, 2019</b>	<b>164 €</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire, 2011</b>	<b>250 €</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire, 2016</b>	<b>358 €</b>



# rhône

## vin rouge

37,5 cl 75 cl 150 cl

<b>Saint-Joseph, Les Pierres Sèches, Domaine Yves Cuilleron, 2020</b>	<b>36 €</b>	
<b>Chai Saint Olive 'Cuvée 480', 2021</b>	<b>48 €</b>	
<b>Syrah, Les Amoureuses, IGP Ardèche, 2021</b>	<b>50 €</b>	
<b>Crozes-Hermitage, Cuvée L, Domaine Laurent Combier, 2021</b>	<b>52 €</b>	
<b>Gigondas, Château Mont Redon, 2018</b>	<b>52 €</b>	
<b>Plan de Dieu, Côtes du Rhône, Domaine Galuval, 2019</b>	<b>58 €</b>	
<b>Lirac, Château Mont Redon, 2019</b>	<b>62 €</b>	
<b>Terres des Amoureuses, Les Amoureuses, 2019</b>	<b>64 €</b>	
<b>Rasteau, Les Collines, Domaine Galuval, 2019</b>	<b>65 €</b>	
<b>Saint-Joseph, Les Royes, Domaine Courbis, 2019</b>	<b>69 €</b>	<b>138 €</b>
<b>Saint-Joseph, Mairlant, Domaine François Villard, 2019</b>	<b>72 €</b>	
<b>Châteauneuf-du-Pape, Château Maucoil, 2019</b>	<b>94 €</b>	
<b>Cornas, Juvet, Domaine François Villard, 2020</b>	<b>106 €</b>	
<b>Côte-Rôtie, Brune et Blonde, E. Guigal, 2019</b>	<b>130 €</b>	

# rhône

## vin rouge

75 cl

<b>Cornas, Les Eygats, Domaine Courbis, 2018</b>	<b>152 €</b>
<b>Côte-Rôtie, Château d'Ampuis, E. Guigal, 2018</b>	<b>205 €</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire, 2012</b>	<b>240 €</b>
<b>Hermitage, La Chapelle, Maison Jaboulet, 2011</b>	<b>291 €</b>
<b>Hermitage, La Chapelle, Maison Jaboulet, 2006</b>	<b>305 €</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire «Les chorégies», 2010</b>	<b>650 €</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel, 'Hommage à Jacques Perrin', 2012</b>	<b>825 €</b>

# bordeaux

## **vin rouge** 75 cl

<b>Graves, Château Villa Bel-Air, 2016</b>	<b>69 €</b>
<b>Saint-Émilion, Grand Cru, Haut Cardinal, 2017</b>	<b>77 €</b>
<b>Pomerol, Château Nenin, 2006</b>	<b>185 €</b>
<b>Château Smith Haut Laffite, 2013</b>	<b>208 €</b>
<b>Château Léoville Poyferré 2ème GCC, 2010</b>	<b>750 €</b>
<b>Cos d'Estournel, 2ème GCC, 2013</b>	<b>790 €</b>
<b>Château La Mission Haut-Brion, 2011</b>	<b>790 €</b>
<b>Château Haut-Brion, 2014</b>	<b>1 290 €</b>
<b>Château Mouton Rothschild, 2008</b>	<b>1 420 €</b>

## **vin blanc** 75 cl

<b>Graves, Château Villa Bel-Air, 2018</b>	<b>75 €</b>
<b>Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier, 2016</b>	<b>278 €</b>
<b>Bordeaux, Le Pavillon du Château Margaux, 2014</b>	<b>545 €</b>

## **vin liquoreux** 75 cl

<b>Sauternes, Carmes de Rieussec, 2015</b>	<b>82 €</b>
<b>Sauternes, Château d'Yquem, 2005</b>	<b>750 €</b>

# provence

## **vin rosé** 75 cl

**Château La Mascaronne, 2021 65 €**

**Whispering Angel, Cave d'Esclans, 2021 66 €**

**L'Hydropathe, Domaine des Diabes, 2021 66 €**

**Baux-de-Provence, Domaine Hauvette, 2021 68 €**

**Cuvée Magali, Figuière, 2021 68 €**

**Bandol, Château Pibarnon, 2021 74 €**

## **vin blanc** 75 cl

**MIP, Côtes de Provence, 2021 58 €**

**Château La Mascaronne, 2021 65 €**

**Bandol, Domaine Tempier, 2018 77 €**

**Palette, Château Simone, 2017 109 €**

## **vin rouge** 75 cl

**MIP, Côtes de Provence, 2019 62 €**

**Bandol, Domaine Tempier, 2017 77 €**

**Bandol, Château Pibarnon, 2018 90 €**

**Palette, Château Simone, 2019 106 €**

Nos millésimes sont susceptibles de changer. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Prix nets.Taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
Our vintage wines may change. The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.  
Net prices.Taxes and service included. Credit card and cash are accepted

# languedoc-roussillon

<b>vin rouge</b>	75 cl
<b>Collioure, Coume Del Mas, Schistes, 2021</b>	62 €
<b>Collioure, Coume Del Mas, Quadratur, 2017</b>	80 €
<b>Coteaux-du-Languedoc, Belle Léone, Domaine Peyre Rose, 2011</b>	260 €
<b>Domaine du Clos des Fées, La Petite Sibérie rouge, 2017</b>	650 €
<b>Domaine de la Grange des Pères, 2011</b>	1190 €

**vin liquoreux** 75 cl

**Maury AOP, Grande Réserve 6 ans d'âge, Domaine Poudereux** 86 €

## Sud - Ouest

**vin moelleux** 75 cl

**Villa Dria, Jardin Secret, 2021** 45 €

# voyage autour du monde worldwide journey

**argentine** 75 cl  
argentina

**Perlita, Vallée de Uco Mendoza, Domaine DiamAndes, 2018** 59 €

**nouvelle-zélande** 75 cl  
new zealand

**Fusional of Marlborough, Clos Henri Vineyard, 2020** 51 €

**italie** 75 cl  
italy

**vin blanc**

**Soave Classico, La Bine, DOC Campagnola, 2021** 50 €

**vin rouge**

**Barbera, La Morella, 2020** 58 €

**IGP Puglia 6 Anime, Cignomoro, 2020** 75 €

**prosecco**

**Prosecco Bio Pizzolato, Sunny Farm** 55 €

**espagne** 75 cl  
spain

**Vega Sicilia Unico Reserva, 2012** 745 €

# apéritifs

## aperitivo

<b>eau</b>	50 cl	75 cl	<b>sodas</b>	9 €
<b>water</b>			<b>Coca Cola, zero 33 cl</b>	
<b>Evian</b>	7 €	9 €	<b>Orangina 25 cl</b>	
<b>Badoit</b>	7 €	9 €	<b>Sprite 33 cl</b>	

<b>bières</b>	33 cl
<b>beers</b>	10 €

### Grimbergen blonde 6,7°

Ninkasi - Brasseur lyonnais depuis 1997

Ninkasi - Lyon brewer since 1997

### Ninkasi Blonde 4°

Poire, miel

Pear, honey

### Ninkasi Blanche 4,8°

Céréales, litchi

Cereals, lychee

### Ninkasi Indian Pale 5,4°

Agrumes, fruits blancs

Citrus, white fruits

### Triple 8,4°

Céréales, fruits compotés

Cereals, fruit compote

## apéritifs

### aperitivo

<b>Ricard</b>	4 cl	10 €
<b>Suze</b>	5 cl	9 €
<b>Campari</b>	7 cl	10 €
<b>Martini Rouge</b>	7 cl	10 €
<b>Martini Blanc</b>	7 cl	10 €
<b>Kir</b>	12 cl	12 €
<b>Kir Royal</b>	12 cl	20 €
<b>Spritz Champagne</b>	20 cl	22 €

## jus de fruits Alain Milliat

Alain Milliat exquisite juices

20 cl  
10 €

### Pomme Cox's

Cloudy cox's apple

### Ananas

Pineapple

### Nectar Pêche Blanche

White peach nectar

### Nectar Mangue

Mango nectar

### Nectar Poire Williams

Williams pear nectar

### Tomate Rouge

Red tomato

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets.Taxes et service compris.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink with moderation.

Net prices.Taxes and service included. Credit card and cash are accepted

# spiritueux spirits

## gin 5cl

<b>Beefeater</b> 45° Citron, baies genièvre, thé vert Lemon, juniper berries, green tea	<b>Angleterre</b> England	<b>13 €</b>
<b>Hendricks</b> 41,4° Concombre, pétales de rose Cucumber, rose petals	<b>Écosse</b> Scotland	<b>16 €</b>
<b>Roku</b> 47° Sakura, citron, cannelle Sakura, lemon, cinnamon	<b>Japon</b> Japan	<b>21 €</b>

## cognac & armagnacs 4cl

<b>Rémy Martin VSOP 40°</b> Vanille, fruits mûrs, réglisse Vanilla, ripe fruits, licorice	<b>16 €</b>
<b>Armagnac Laubade XO 40°</b> Écorce d'orange, cannelle, pain grillé Orange peel, cinnamon, toasted bread	<b>20 €</b>
<b>Martell Cordon Bleu 40°</b> Caramel, épices douces, pain d'épices, fèves de cacao Caramel, soft spices, gingerbread, cocoa bean	<b>60 €</b>



# spiritueux spirits

## rhum 4cl \*

<b>Havana 7</b>	40°	<b>Cuba</b>	19 €
Cacao, vanille, noisette Cocoa, vanilla, hazelnut			
<b>Severin XO</b>	45°	<b>Guadeloupe</b>	22 €
Fruits tropicaux, boîtes à cigares Tropical fruits, cigar box		Guadeloupe islands	

## scotch 4cl

<b>Chivas 18</b>	40°	<b>Speyside</b>	26 €
Fruits secs, chocolat noir Dry fruits, black chocolate			
<b>Domaine des Hautes Glaces Moissons</b>	44,8°	<b>France</b>	28 €
Pâtes d'amande, agrumes Almond paste, citrus fruit			

## liqueurs 5cl liquors

<b>Chartreuse verte 55°</b>			18 €
<b>Chartreuse jaune 45°</b>			18 €
<b>Génépi des Pères Chartreux</b>			16 €

\*Soda en accompagnement 4 € / \*with soda 4€

# boissons chaudes

## hot drinks

nunshen®, thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde.

*nunshen®, high-quality teas from the world's finest gardens.*

### thés

9 €

#### teas

**English Breakfast** - thé noir riche et charpenté de la région d'Assam en Inde  
*Rich and full-bodied black tea from the Assam region of India*

**Earl Grey** - thé noir aux notes zestées de bergamote  
*Black tea with zesty notes of bergamot*

**Darjeeling Runglee Rungliot** - thé noir au bouquet boisé, fruité et épicé  
*Black tea with a woody, fruity and spicy bouquet*

**Sencha Fukuyu** - thé vert du Japon aux délicates notes végétales et iodées  
*Delicate Japanese green tea with vegetal notes and iodized nuances*

**Touareg** - thé vert de Chine aux notes puissantes de menthe fraîche  
*Energizing Chinese green tea with powerful notes of fresh mint*

**Vallée du Nil** - thé vert parfumé mêlant rose, jasmin, bergamote et vanille  
*Flavoured green tea blending rose and jasmine, nuanced by bergamot and vanilla*

### infusions

9 €

#### herbal teas

**Camomille** - infusion de fleurs de camomille sauvage au doux parfum de miel  
*Beautiful brew of wild chamomile flowers with a sweet honey scent*

**Rooibos Pêche** - rooibos vert et gourmand aux notes juteuses de pêche  
*Green and gourmet rooibos with juicy notes of peach*

# boissons chaudes

## hot drinks

**Café Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise.  
Élu Meilleur Blend Espresso de France en 2022**

*Cafés Gonéo, Lyon-based roasting house.  
Voted France's Best Espresso Blend in 2022*

<b>Espresso</b> Espresso	<b>5 €</b>	<b>Décaféiné</b> Decaffeinated	<b>5 €</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>8 €</b>
<b>Ristretto</b>	<b>5 €</b>	<b>Noisette</b> Macchiato	<b>6 €</b>	<b>Chocolat chaud</b> Hot chocolate	<b>10 €</b>
<b>Allongé</b> Lungo	<b>5 €</b>	<b>Latte</b> Caffè Latte	<b>8 €</b>		