

VINS BLANCS

	Mill.	75 cl	Mil	37.5 cl
BOURGOGNE Côtes d'Auxerre "Les Gaudiers" (<i>Verret</i>) 12.5% ABC (Sulfites)	2019	37.30		
PETIT CHABLIS (<i>Bardet</i>) 12% ABC (Sulfites)	2023	32.40	2022	19.40
CHABLIS (<i>Gueguen</i>) 12.5% ACC (Sulfites)	2023	38.00	2022	26.00
CHABLIS "Les Vénérables" (<i>La Chablisienne</i>) 12.5% ACC (Sulfites)	2019	46.50		
CHABLIS (<i>Savary</i>) 12.5% ACC (Sulfites)	2022	38.00	2022	22.00
CHABLIS "Vieilles Vignes" (<i>Defaix</i>) 12.5% ACC (Sulfites)	2020	48.10		
CHABLIS 1er Cru "Fourchaume" (<i>Dampt</i>) 13% ACPC (Sulfites)	2022	51.50	2022	31.00
MARSANNAY (<i>Huguenot</i>) 13% AOP (Sulfites)	2021	50.00		
SAINT VERAN "Chantevigne" (<i>Cheveau</i>) 13.5% ASCV (Sulfites)	2022	38.00		
MONTAGNY 1er Cru "Les Coères" (<i>Feuillat-Juillot</i>) 13.5% AMPCC	2022	54.00		
POUILLY-FUMÉ "La Renardière" (<i>Bouchié Chatellier</i>) 13% APFC (Sulfites)	2020	43.00	2022	27.50
POUILLY-FUMÉ (<i>De Ladoucette</i>) 13.5% APFC (Sulfites)	2022	54.40	2022	35.30

VINS ROSES

	Mill.	75 cl	Mil	37.5 cl
BOURGOGNE ROSE (<i>Bienvenu</i>) 12.5% ACBC (Sulfites)	2022	32.50	2021	19.00
BOURGOGNE ROSE (<i>La Chablisienne</i>) 12% AOC (Sulfites)	2022	33.60		
FIGUIERE (<i>IGP Méditerranée - Famille Combard</i>) 12.5% IGPM (Sulfites)	2022	24.70		

P'TIOTES CHOPINES (50 cl)

	Mill.	Bout 50 cl
CHABLIS 1er Cru "Vaucoupin" (<i>Dampt</i>) 13% (Sulfites)	2018	38.00
IRANCY (<i>Ferrari</i>) 13.6% AIC (Sulfites)	2022	28.70
HAUTES CÔTES DE BEAUNE (<i>Rossignol</i>) 12.5% ABHCBC (Sulfites)	2020	27.00
FIGUIERE Rosé "Magali" (<i>Combard</i>) 13% AOP (Sulfites)	2020	26.20

VINS ROUGES

	Mill.	75 cl	Mill.	37.5 cl
YONNE				
IRANCY (<i>Bienvenu</i>) 13.5% AIC (Sulfites)	2022	40.00	2019	22.00
IRANCY (<i>Ferrari</i>) 13.5% AIC (Sulfites)	2020	38.40	2022	22.00
EPINEUIL "Croix des templiers" (<i>Marsoif</i>) 13% ABEC (Sulfites)	2023	37.80	2022	21.00
COULANGES LA VINEUSE (<i>Maltoff</i>) 12.5% AOC (Sulfites)	2022	32.00	2022	20.00
BOURGOGNE "Côte Saint Jacques" (<i>Vignot</i>) 13.5% ABC Sulfites)	2022	28.00	2021	18.50
CÔTES DE NUITS				
GEVREY-CHAMBERTIN (<i>Huguenot</i>) 13.5% AOP (Sulfites)	2022	74.50		
CÔTES DE NUITS VILLAGE (<i>Dubois</i>) 13% AOC (Sulfites)	2022	47.00		
CÔTES DE BEAUNE				
PERNAND-VERGELESSES (<i>Rollin</i>) 13.5% APVC (Sulfites)	2021	56.60		
CHONEY LES BEAUNES (<i>Chapuis Chapuis</i>) 13% AOP (Sulfites)	2022	52.20		
CÔTE CHALONNAISE				
GIVRY "La Baraude" (<i>Bourgeon</i>) 13.5% APO (Sulfites)	2022	61.70		
BEAUJOLAIS				
MORGON Vieilles Vignes "Grand Cras" (<i>Gauthier</i>) 13% AMC (Sulfites)	2021	31.00		
CÔTE DU RHONE				
SAINT-JOSEPH "Empreinte" (<i>Verzier</i>) 12% AOP (Sulfites)	2021	45.50		
VALLEE DE LA LOIRE				
SAUMUR-CHAMPIGNY "les Lizières" (<i>Legrand</i>) 13.5 % AOP (Sulfites) demie 14% AOP (Sulfites)'	2021	24.80	2017	13.00

VIN AU PICHET

CÔTES D'AUXERRE (<i>Domaine SORIN</i>) AOC			
100 cl	: 17.50	/	75 cl : 13.50 / 50 cl : 9.50 / 25 cl : 5.50
BOURGOGNE EPINEUIL ROSÉ (<i>Raphaël MASSON</i>) ABEC			
100 cl	: 18.00	/	75 cl : 14.00 / 50 cl : 10.00 / 25 cl : 6.00

LES APERITIFS DE L'AUBERGE

LE BOURGUIGNON (18 cl) <i>(Crème de cerise, Nectar Bourguignon, Crémant de Bourgogne)</i>	8.50
LE FRAIREAU (18 cl) <i>(Crème de fraise des bois, Liqueur de sureau, Crémant de Bourgogne)</i>	8.50
LE BLANC GOMMÉ (18 cl) <i>(Sirop de Gomme, Bourgogne Aligoté)</i>	7.00
LE KIR DU CHANOINE (18 cl) <i>(Crème de Cassis, Bourgogne Aligoté)</i>	7.00
LE MÛRIER (18 cl) <i>(Crème de Mûre, Bourgogne Aligoté)</i>	7.00
LE CERISIER (18 cl) <i>(Crème de Cerise, Bourgogne Aligoté)</i>	7.00
LE PAISSIAU (18 cl) <i>(Crème de Pêche de vigne, Bourgogne Aligoté)</i>	7.00
LE FRAISIER (18 cl) <i>(Crème de Fraise des bois, Bourgogne Aligoté)</i>	7.00
LE FRAMBOISIER (18 cl) <i>(Crème de Framboise, Bourgogne Aligoté)</i>	7.00

Il est possible de remplacer l'Aligoté par du **CREMANT DE BOURGOGNE**
ces apéritifs sont alors appelés **ROYAUX (18 cl)** 8.50

LE CARDINAL (18 cl) <i>(Crème de cassis, Côteaux Bourguignons rouge d'Irancy)</i>	7.50
LE "MOR-VAN" (18 cl) <i>(Crème de cassis, Cidre fermier du Pays d'Othe à l'Est de l'Yonne)</i>	7.00
LE RATAFIA DE SAINT-BRIS rouge ou blanc (10 cl) <i>(1/3 de Marc de Bourgogne, 2/3 de jus de raisin non fermenté)</i>	5.70
LE RATAFIA DE CIDRE DU PAYS D'OTHE (10 cl) <i>(1/3 d'eau de vie de cidre, 2/3 de jus de pomme non fermenté)</i>	5.70
LE NECTAR BOURGUIGNON (10 cl) <i>(Vin cuit à base de vieux vin de Bourgogne)</i>	5.70

VINS EFFERVESCENTS

	75 cl
CREMANT DE BOURGOGNE <i>(Bailly-Lapierre) AOC</i>	28.50
CIDRE DU PAYS D'OTHE <i>(Frottier)</i>	10.80
CHAMPAGNE Intense <i>(Lenoble)</i>	78.50
CHAMPAGNE Brut "Carte Noire" <i>(Coizy)</i>	51.60

BOISSONS SANS ALCOOL

COCKTAIL JUS de FRUITS (20 cl)	5.20	
JUS DE FRUITS (25 cl)	3.70	EVIAN, SAN PELLEGRINO, PERRIER "fines bulles"
ORANGINA, SCHWEPPE (20 cl)	4.00	5.50 la Bouteille (100 cl)
THE GLACE (20 cl)	4.00	4.00 la Demie Bouteille (50 cl)
PERRIER, COCA (33 cl)	4.00	
LIMONADE, DIABOLO (25 cl)	4.00	

NOS BIERES

LA VAUGERMAINE (33 cl) - Micro-Brasserie Artisanale Locale
Une parenthèse Chablisienne ...

Blonde 7°	7.40	Blonde au Moût de Chablis 5°	7.40
Blonde Triple 9°	7.40	Blanche 5.5°	7.40
Ambrée 6.5°	7.40		

VINS AU VERRE

VINS BLANCS		12 cl
CHABLIS "Per Aspera" - Nicolle 12.5% AOP <i>(Sulfites)</i>	2022	7.00
CHABLIS 1er Cru "Côte de Lechet" - Barat 13% ACPC (Sulfites)	2022	9.00
BOURGOGNE SACY - Gueguen 12% ACBC <i>(Sulfites)</i>	2022	6.20
MONTAGNY "Camille" - Feuillat Juillot 13.5% AMC <i>(Sulfites)</i>	2021	7.00
SANCERRE - Berthier 12.5% AOP <i>(Sulfites)</i>	2022	7.70
VINS ROUGES		
IRANCY - Verret 13.5% AIC <i>(Sulfites)</i>	2022	6.60
BOURGOGNE EPINEUIL - Domaine des Quatre Saisons 13% ABC <i>(Sulfites)</i>	2022	5.00
BROUILLY "L'enfer des Balloquets" - Perroud 13% ABC <i>(Sulfites)</i>	2022	5.70
BORDEAUX - Château Bonnet 13.5% ABC	2020	6.00
VINS ROSES		
BOURGOGNE Cuvée Rosée - Boussard 13% AOP	2022	5.00
BOURGOGNE EPINEUIL "Rose Croix" 12% ABEC <i>(Sulfites)</i>	2022	5.80
CÔTES D'AUXERRE Saint Bris - Sorin 12.5% ABCAC <i>(Sulfites)</i>	2021	4.00