

le patisson

RESTAURANT

Apéritifs

Coupe de champagne (12 cl) – LA CHAPELLE -	10€
Coupe de champagne (12 cl) – LA CHAPELLE Rosé-	11€
Kir royal (Mure, Cassis, Pêche, Griotte)	10€50
Kir Vin Blanc	6€
Porto Rouge Graham's 10 ans	6€
Martini Rouge, bianco	6€
Gin Bombay Sapphire	6€

Cocktail

Le Pâtisson	9€
Américano	8€
Spritz	8€

Whiskys

Jack Daniels	6€
Chivas Regal 12 ans	8€
Kilchoman – Ecosse – (Poivré, iodé, vif et tourbé)	11€
Ancoc 18 ans – Ecosse - (agrumes et floral)	12€
Redbreast 15 ans – Irlande du sud – (Fruits confits, boisé)	11€
Redbreast 21 ans – Irlande du sud – (Épices douces)	18€
Yoicho - Japon – (Epices et agrumes, Fumé subtile)	10€

Eaux Minérales, Bières et sodas

Evian bouteille 1L	6€
½ bouteille 50 cl	3€50
Thonon (bouteille 75 cl)	6€
San Pellegrino bouteille 1L	6€
½ bouteille 50 cl	3€50
Chateldon (bouteille 75cl)	7€
Jus de fruits Alain Milliat 33cl	7€50
Infusion Glacé Alain Milliat 25cl	5€
Coca Cola 33 cl, Coca Cola Zero 33 cl	5€
Schweppes 25 cl	5€
Bières Artisanales Blanche, Blonde, IPA, Ambrée (OX, Volcelest, O'Clock)	7€

Vin au verre (12 cl)

Blanc :

Vermentino 2018, IGP pays d'oc	6€
Orbois 2020 (Bio), Baudry Dutour	6€
Chablis 2017 1 ^{er} Cru « Fourneaux », Domaine Pagnier	7€
Sauvignon 2020 (Bio), La Chapinière, Baudry Dutour	7€
Le Sémillante 2015, Château Sigalas Rabaud	7€
Vacqueyras Blanc 2019, « Le Fleurantine », La Fourmone	6€

Rouge :

Belmont 2009, « Le Gagnoulat », IGP Cote du lot	6€50
Brouilly 2017, « La Grande », Domaine Debeaune	6€50
Graves 2009, Château du Maine Barail	7€
Chinon 2020 (Bio), L'Ethique Nature, Fabrice Gagnier	7€
Ladoix 2014, P. Mayeul	8€
Bourgeuil 2018, Grande Reserve, Domaine des Ouches	8€

Vins Doux Naturels :

Sauternes Le n°5 2017, Château Sigalas Rabaud	8€
Vintage Reserve 2014, AOC Maury, Mas Amiel	7€
Muscat 2018, Beaumes de Venise, La Fourmone	6€

Rosé :

Syrah rosé 2018, Domaine Belmont	6€
Première 2019, Figuière	7€

Bouteille	½ Bouteille
75cl	37,5 cl

Vin de Champagne

La Chapelle 1 ^{er} Cru Brut, « L'ECRIN »	45€	25€
La Chapelle 1 ^{er} Cru Brut Rosé, « NUANCE »	55€	
Deutz Brut	70€	
Deutz Rosé	85€	
Amour de DEUTZ Brut 2010	180€	
Amour de DEUTZ Brut Rosé 2009	220€	

Vins Blancs de Loire

Sancerre blanc 2018 « Classique », H. Brochard		21€
Sancerre blanc 2016 « Cote des Monts Damnés », H. Brochard	46€	
Pouilly Fumé 2017 « Classique », H. Brochard	38€	20€ (2014)
Quincy 2019, « Les Follets », Domaine de Ballandors	37€	19€ (2018)
Menetou-Salon 2018, cuvée exception. Domaine Chavet	39€	
Chinon 2018 « Les coteaux de sonnay », Fabrice Gasnier	36€	
Saumur 2018 « Brézé », Guiberteau	80€	
Saumur 2019, « Clos Romans », Thierry Germain	67€	
Saumur 2019, « TERRES » (Amphores), Thierry Germain	90€	

Vins Blanc de Bourgogne

Chablis

Chablis 2017 « Vieille Vignes », Domaine Pagnier	40€
Chablis 2018 premier cru « Montée de Tonnerre », J. Durup	45€

Côte Chalonnaise

Rully 2018 « Clos des Mollepierres », Domaine Roux Père et Fils		24€
Rully 1 ^{er} cru 2018, « Grésigny », Pierre et Marie Jacqueson	56€	
Montagny 1 ^{er} cru 2018 « Sélection Vieilles Vignes ». Domaine S. Aladame	51€	27€

Côte de Beaune

Chassagne Montrachet 2016 « Les chaumes » Domaine Roux Père et Fils	85€
Puligny Montrachet 2016 « Les Enseignères », Domaine Roux Père et Fils	105€
Meursault 2014, Régis de Vallière	

Vins Blanc de la Vallée du Rhone

Vacqueyras Blanc 2019, « Le Fleurantine », La Fourmone	36€
--	-----

Vins Blanc du Languedoc-Roussillon

IGP Méditerranée 2018, Le Page, Château Vignelaure	30€
--	-----

Vins Rosé

Loire

Sancerre rosé 2017, H. Brochard	35€	19€ (2018)
Chinon rosé 2019, « Marie-Justine », Baudry Dutour	30€	

IGP Cote du lot

Syrah rosé 2018, Domaine Belmont	28€	
----------------------------------	-----	--

AOP Côte de Provence

Première 2019, Figuière	37€	
-------------------------	-----	--

AOP Côte de Provence

Première De Figuière	36€	
----------------------	-----	--

Vins Rouge de Loire

Chinon 2015, Château de Saint Louans, Baudry-Dutour	48€	
Bourgueil 2018 « Igoranda », Domaine des Ouches		18€
Bourgueil 2018 « La Romana », (vinifié en amphores), Domaine des Ouches	45€	
Sancerre 2014 « Vieille Vignes » H. Brochard	43€	
Saint Nicolas de Bourgueil 2017, « Les Perruches ». Gérald Vallée	35€	
Saumur 2018 « Les Chapaudières », Domaine Guiberteau	60€	
Saumur Champigny 2019, « Terres Chaudes », Thierry Germain	40€	
Saumur Champigny 2019, « Les Memoires », Thierry Germain	61€	

Vins Rouge IGP Cotes du lot

Belmont 2010, Domaine Belmont « Le Gagnoulat »	32€	
--	-----	--

Vins Rouge du Languedoc Roussillon

Corbière 2015, Château de Montauriol Rigaud	35€	
Pic Saint Loup 2018, « La vie de Château ». Château Valcyre	38€	
St Chinian 2015, Château Cazevieille - Origine 1922 -, Les vignobles Foncalieu.	39€	
Minervois 2015 « Pic Saint Martin », Domaine de Cantausseil	49€	
Grés de Montpellier, Grand Terroir 2017, Gérard Bertrand	39€	
Côtes du Roussillon 2017 « Les vignes de Bila-Haut » Chapoutier	32€	
Tautavel 2018, Héritage 560, Gérard Bertrand	38€	
IGP Méditerranée 2016, Le Page, Château Vignelaure	30€	
L'Ampoule 2019, Faugères, Château de la Liqueur	35€	

Vins Rouge de la Vallée du Rhône

Côte du Rhône 2018, Grande Réserve, Pierre Amadiou	32€
Saint Joseph 2016 « Deshants » Chapoutier	48€
Vacqueyras 2019, « Le Poète », Domaine La Fourmone	36€
Gigondas 2019, « Le secret », Domaine La Fourmone	44€

Vins Rouge de Bourgogne

Côte Chalonnaise

Rully 1 ^{er} Cru 2018 « Préaux », Pierre et Marie Jacqueson	56€
Rully 1 ^{er} Cru 2016 « Les Deux Cloux », Pierre et Marie Jacqueson	90€
Mercurey 1 ^{er} Cru 2018, « Les Champs Martin », Pierre et Marie Jacqueson	61€

Côte de Beaune

Santenay 2017, « Les Prarons », Domaine Roux Père et Fils	49€	26€
Savigny les Beaune 2010, Domaine Mallard Père et Fils	64€	
Volnay 2009, P. André	66€	
Volnay 2015, P. Mayeul	60€	

Côte de nuits

Gevrey Chambertin 2014. Pierre Mayeul	75€
Nuits Saint Georges 2018, Domaine Roux Père et Fils.	72€
Chambolle Musigny 2008, L. Jadot	88€
Vosne-Romanée 2016 « La Colombière », Domaine Fabrice Vigot	74€
Corton 2008 « Le Clos du roi » Grand cru. Pierre André	90€
Corton 2009 « Le Chateau » Grand cru. Pierre André	160€
Pommard 1 ^{er} cru 2009, « Les Epenots », P. André	110€
Echezeau 2015 « Grand Cru », Domaine Fabrice Vigot	300€

Vins Rouges de Bordeaux

Fronsac 2009, Château de Carles		24€
Graves 2016, Château de Teste Moléon Prestige	39€	
Haut Medoc 2009, Château Bertrand Braneyre	56€	28€ (2006)
AOP Bordeaux Supérieur 2012, Château Pétrus Gaia n°2	51€	
Lalande de Pomerol Baronne Guichard 2009, Château Siaurac.	58€	
Lalande de Pomerol Baronne Guichard 2014, Plaisir de Siaurac	38€	
Saint-Emilion 2009, Château Bertinat Lartigue	51€	
Saint-Estèphe 2009, Château Petit Bocq	58€	
Moulis-en-Médoc 2009, Château Poujeau	78€	
Château Ronan 2010, JL. Laborde prop. De château Clinet.	52€	24€ (2012)
Saint-Julien 2015, Château Beychevelle	250€	

Digestifs

Calvados	8€
Chartreuse Verte	8€
Get 27, Get 31	7€
Amaretto	8€
Cognac	10€
Bas Armagnac	10€
Rhum Vieux	10€
Café	3,50€
Thé ou infusions (Dammann)	4€