



# la Carte du pub

## Les Terrines « maison »

Terrine du moment	9,00 €
-------------------	--------

## Les Charcuteries

Saucisson du moment	9,00 €
---------------------	--------

## Les Planches

La Planche Charcuteries	22,00 €
La Planche Apéro ( Charcuteries, Fromages )	26,00 €

## Coté Sucré

Desserts de la vitrine	10,00 €
------------------------	---------

# NOS BIERES

## BIERES Pressions « La Brasserie du Mont Blanc »

	12cl	25cl	50cl
La Blonde	2,50 €	4,00 €	7,00 €
Riche ronde, d'une amertume équilibrée, cette bière de dégustation combine un esprit à la fois floral, fruité et épicé.			
La blanche	2,50 €	4,80 €	8,00 €
Bière blanche de type belge, rafraichissante à la pétillante fine, relevé par l'écorce d'orange finement amère et une note de coriandre.			
La Rousse	2,50 €	5,00 €	8,50 €
Bière ambrée issue de l'emballage de 3 malts et de plusieurs houblons dont le strisselpalt d'Alsace aux notes florales très aromatiques, le tout relevé par un bouquet d'épices unique.			

Panaché (25cl)	3,70 €
Panaché (50cl)	6,70 €
Monaco (25cl)	3,80 €
Monaco (50cl)	6,80 €
Supplément Sirop	0,50 €
Supplément Picon (5cl)	1,00 €

## BIERES Bourgogne Franche-ComTe (33cl)

### Saône et Loire (71)

Brasserie La Rustine - Enroule Braquet (Épervans)	7,00 €
<i>(5,6% / Ambrée douce, notes de vanille et caramel)</i>	
Brasserie La Rustine - Deux-Temps (Épervans)	7,00 €
<i>(6,5% / Stout, note de café, mousse dense)</i>	
Brasserie Two Dudes - bohemian Hopsody	7,50 €
<i>(4,7% / lager, floral, amertume forte)</i>	

### Côte d'Or (21)

Belenium Blanche #3 (Beaune)	6,50 €
<i>(5,6% / Notes de fruits frais, légère amertume)</i>	
Belenium Blonde au Cassis (Beaune)	6,50 €
<i>(5,6% / Notes de fruits rouges, fine acidité)</i>	
Belenium Blonde au Miel (Beaune)	6,50 €
<i>(5,6% / Notes d'acacia, sureau, tilleul, miel frais)</i>	
Belenium Ambrée #2 (Beaune)	6,50 €
<i>(5,6% / Caramel, vanille, final long de miel et d'épices)</i>	



## BIERES Rhone-Alpes-Auvergne (33cl)

Mont Blanc La Bleue - Myrtille <i>(5,8% / arôme de myrtille, bière fine et légère)</i>	8,00 €
Mont Blanc La Verte - Génépi <i>(5,9% / Blanche, arômes herbacés, menthe et camomille)</i>	8,00 €

## Les BIERES internationales (33cl)

### Belgique

Chimay Bleue <i>(9,0% / Bière trappiste, arôme de fruits, sucre, caramel, épices, final chocolaté)</i>	7,00 €
Chouffe Blonde <i>(8,0% / Bière blonde, puissante, arômes d'épices et de fruits)</i>	6,50 €
Triple Karmeliet <i>(8.4% / Arôme épice, saveurs de céréales et houblon, légèrement fruitée)</i>	8,00 €

### USA

Bud <i>(5,0% / Bière fraîche, arômes maltés, notes herbacées discrètes)</i>	5,50€
--	-------

### Sans Alcool

Chouffe	6,50€
---------	-------



# La selection des vins

(12cl / 75CL)

## Blancs

- « Cuvée du Rempart » 6,00 € / 30,00 €  
*Chardonnay, Domaine Debreuille, Bourgogne, 2022*
- « Macon - Lugny » 7,00 € / 30,00 €  
*Chardonnay, Domaine Edouard Vincent*

## Rouges

- « Cuvée du Rempart » 6,00 € / 30,00 €  
*Pinot Noir, Domaine Debreuille, Bourgogne, 2022*
- « Les Grabottines » 7,00 € / 32,00 €  
*Gamay, Côteaux du Lyonnais, Domaine des Grabottes, 2020*
- « La Fraisière » 8,00 € / 36,00 €  
*Pinot Noir, domaine Fichet*

## Rosé

- « Ultimate » 37.5 cl 6,00 € / 27,00 €  
*Côte de Provence*

## Pétilnants

- « Domaine de L'Echelette » 8,00 € / 35,00 €  
*Crémant de Bourgogne, Brut*
- « Cuvée du Rempart » 11,00 € / 65,00 €  
*Champagne, Pithois, Brut*

N'hésitez pas à nous demander la carte des vins de la Brasserie du Rempart !



## LES COCKTAILS « classiques »

<b>Cuba Libre</b>	9,00 €
<i>Rhum Ambrée Trois Rivières, Citron Vert, Sucre, Coca-Cola</i>	
<b>Spritz Bourguignon</b>	9,00 €
<i>Apérol, Eau Gazeuse, Crémant de Bourgogne, Orange</i>	
<b>Moscow Mule</b>	10,00 €
<i>Absolut Vodka, Jus de citron vert, Ginger Beer</i>	
<b>Americano</b>	10,00 €
<i>Martini Blanc/Rouge, Campari, Gin, Eau Gazeuse</i>	
<b>Gin Tonic</b>	9,00 €
<i>Gin, Schweppes tonic</i>	
<b>Mojito</b>	9,00 €
<i>Rhum blanc, Menthe, Sucre de canne, Eau Gazeuse Citron vert</i>	

## LE COCKTAIL « SIGNATURE »

<b>Douce Rhubarbe (18cl)</b>	10,00 €
<i>Gin infusé à la rhubarbe, Crème de Mûre « Maison Jacoulot », Jus de Citron Jaune, Bitter Rhubarbe, Sirop de Fleur de Sureau, Eau Pétillante</i>	
<b>French 71</b>	11,00 €
<i>Gin, citron vert, crème de pêche, crément</i>	

## Les MOCKTAILS

<b>Virgin Mojito</b>	7,00 €
<i>Limonade, jus de citron vert, sucre de canne, menthe Jus de raisin, jus d'orange, et citron vert</i>	
<b>L'indien</b>	7,00 €
<i>Jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	
<b>Pink Pub</b>	7,00 €
<i>Jus d'ananas, jus de fraise, citron vert, limonade</i>	
<b>Virgin Spritz</b>	8,00 €
<i>Sirop orange spritz, schewepes, eau gazeuse</i>	

## LES APERITIFS

<b>Kir Aligoté (12 cl) / Kir Crémant (12cl)</b>	7,00 € / 8,00 €
<b>Pastis / Ricard (4cl)</b>	6,50 €
<b>Martini Blanc / Rouge, Campari (6cl)</b>	6,50 €
<b>Porto Blanc / Rouge (10cl)</b>	6,50 €
<b>Lillet Blanc / Rosé (10cl)</b>	7,50 €



## LES LIQUEURS

(4cl)

### Fruits

Liqueur de Citron <i>Maison Jacoulot</i>	9,00 €
Liqueur de Poire Williams <i>Edmond Briottet</i>	9,00 €
Liqueur de Mandarine <i>Maison Jacoulot</i>	9,00 €
Liqueur de Cassis <i>Clos Saint Joseph</i>	10,00 €
Liqueur de Clémentine <i>Clos Saint Joseph</i>	10,00 €
Liqueur de Folle Noire <i>Laurent Cazottes</i>	10,00 €
Liqueur de Guignes et Guins <i>Laurent Cazottes</i>	10,00 €
Liqueur de Tomates <i>Laurent Cazottes</i>	10,00 €
Liqueur de Coing Sauvage <i>Laurent Cazottes</i>	10,00 €
Liqueur de Pamplemousse <i>Clos Saint Joseph</i>	10,00 €
Liqueur d'Abricot <i>Asahara Shuzo</i>	10,00 €
Liqueur de Poire & Cognac <i>Noces Royales</i>	10,00 €
Prunelle de Bourgogne <i>Maison Jacoulot</i>	11,00 €

### Plantes & Epices

Liqueur de Menthe Poivrée <i>Maison Jacoulot</i>	9,00 €
Liqueur de Pain d'Épices <i>Edmond Briottet</i>	9,00 €
Liqueur de Rhum Ratu 8 ans <i>Rum Co. Of Fiji</i>	10,00 €
Liqueur Raspail <i>Distillerie Mazy</i>	9,00 €
Liqueur de Fleur de Sureau <i>Laurent Cazottes</i>	10,00 €
Chartreuse Verte <i>Pères Chartreux</i>	10,00 €
Chartreuse Jaune <i>Pères Chartreux</i>	10,00 €

## Eau-de-vie DE FRUITS

(4cl)

Mirabelle <i>Joseph Cartron</i>	11,00 €
Framboise Sauvage <i>Joseph Cartron</i>	11,00 €
Poire William <i>Joseph Cartron</i>	11,00 €
Reine Claude Dorée <i>Distillerie Mazy</i>	11,00 €
Abricot <i>Sab's par Alambic Bourguignon</i>	14,00 €

## EDV DE VIN & marc

(4cl)

Marc Le Blanc <i>Sab's par Alambic Bourguignon</i>	10,00 €
Anglore <i>Domaine L'Anglore / Laurent Cazottes</i>	11,00 €
Fine de Gamay <i>Jules Mètras / Laurent Cazottes</i>	11,00 €
Chardonnay <i>Lassaigne / Laurent Cazottes</i>	11,00 €
Grenache <i>Gramenon / Laurent Cazottes</i>	11,00 €
Marc du Jura 2009 <i>Domaine Labet</i>	12,00 €



## MARC DE BOURGOGNE (4cl)

L'Authentique 7 ans <i>Maison Jacoulot</i>	11,00 €
Marc de Bourgogne / <i>Sab's</i>	12,00 €
Hors d'âge 15 ans <i>Joseph Cartron</i>	15,00 €
Les Grands Âges 25 ans <i>Maison Jacoulot</i>	18,00 €
Hospices de Beaune 1999 <i>Maison Jacoulot</i>	21,00 €
Vieille Réserve <i>Domaine Parent</i>	23,00 €

## FINE DE BOURGOGNE (4cl)

L'Authentique 7 ans <i>Maison Jacoulot</i>	9,00 €
L'Ô d'ICY <i>Clos Saint Joseph</i>	10,00 €
Très Vieille Fine de Bourgogne <i>Sab's</i>	11,00 €
Fine de Bourgogne Grand Cru <i>Distillerie Mazy</i>	12,00 €
Fine de Bourgogne 2015 <i>Guillemot-Michel</i>	13,00 €

## COGNAC (4cl)

VS <i>Meukow</i>	10,00 €
VSOP <i>Rémy Martin</i>	11,00 €
X.O. <i>Domaine Ragnaud</i>	13,00 €
Folle Blanche 2005 <i>Domaine Ragnaud</i>	15,00 €
X.O. 40 ans d'âge <i>Maison Lheraud</i>	29,00 €

## ARMAGNAC (4cl)

2003 Bas Armagnac <i>Maison Darroze</i>	12,00 €
1996 Bas Armagnac <i>Maison Darroze</i>	12,00 €
1987 Bas Armagnac <i>Maison Darroze</i>	14,00 €
1980 Bas Armagnac <i>Maison Darroze</i>	18,00 €

## CALVADOS (4cl)

Calvados Sélection <i>Christian Drouin</i>	10,00 €
--	---------



## LES AUTRES LIQUEURS (4cl)

Bailey's	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Grand Marnier	9,00 €
Cointreau	7,00 €
Get 27 & 31	8,00 €
Marie Brizard	8,00 €

## GINs (4cl)

### Gins Bourguignons

Gin <i>Jean-Philippe Marchand</i>	10,00 €
Gin <i>Sab's Alambic Bourguignon</i>	10,00 €
Gin Rose <i>Sab's Alambic Bourguignon</i>	11,00 €
Gin Pinot <i>Sab's Alambic Bourguignon</i>	11,00 €
Marginal <i>Clos des Vignes du Maynes</i>	11,00 €
DJINN #2021 <i>Domaine Guillemot-Michel</i>	12,00 €
L'Ô DE JÔ <i>Clos Saint-Joseph</i>	10,00 €
Supplément Tonic	2,00 €

### Gins du Monde

Hendricks	9,00 €
Malfy	9,00 €
Monkey 47	11,00 €
Tanqueray Rangpur	9,00 €
Roku	9,00 €
Beefeater	7,00 €
Boxer	7,00 €
Supplément Tonic	2,00 €

## vodkas (4cl)

Absolut Vodka	7,00 €
---------------	--------

## Tequila & mezcal (4cl)

Tequila Blanca <i>Don Julio</i>	11,00 €
Tequila Anejo <i>Patron</i>	19,00 €
Mezcal Artesanal <i>Casamigos</i>	10,00 €



## LES RHUMS

(4cl)

Rhum Ambrée <i>Trois Rivières</i>	7,00 €
Rhum Blanc <i>Bacardí</i>	7,00 €
Rhum Blanc <i>Trois Rivières</i>	6,00 €
Rhum Havana 3 ans	7,00€

## LES WHISKIES

(4cl)

Grant's	7,00 €
Talisker 10 ans	10,00 €
J.B.	7,00 €
Talisker Port Ruighe	10,00 €
Cardhu 12 ans	9,00 €
Lagavulin 16 ans	11,00 €
Jack Daniel's Tennessee	9,00 €
Jameson	7,00 €

Vous êtes amateurs/trices de Whiskies et de Rhums ? N'hésitez pas à nous demander la carte des Rhums & Whiskies. Nous avons plus de 100 références !



## LES SOFTS (25cl/33cl)

Sirop à l'eau (25 cl)	2,50 €
Schweppes tonic (25 cl)	5,00 €
Limonade Nature (33 cl)	5,00 €
Diabolo (33 cl)	5,00 €
Orangina (25 cl)	5,00 €
Coca-Cola (33 cl)	5,00 €
Coca-Cola zéro (33 cl)	5,00 €
Perrier (33 cl)	5,00 €
Fuze Tea (25 cl)	5,00 €

## Jus de fruits (33 cl)

Artisanaux

Pomme <i>Patrick Font</i>	7,00 €
Cassis de Bourgogne <i>Patrick Font</i>	8,50 €
Raisin Rosé <i>Patrick Font</i>	8,00 €
Tomate Rouge <i>Patrick Font</i>	7,50 €
Pamplemousse Rose <i>Patrick Font</i>	8,00 €
Abricot <i>Patrick Font</i>	8,00 €
Orange Blonde <i>Patrick Font</i>	7,50 €
Fraise <i>Patrick Font</i>	8,00 €

## LES EAUX (50 cl)

Eau Plate <i>Velleminfroy</i>	6,00 €
Eau Gazeuse <i>Velleminfroy</i>	6,00 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Double Expresso	4,00 €
Double Décaféiné	4,00 €
Café Noisette	2,70 €
Café Latte	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat Chaud « Maison »	5,00 €
Irish Coffee « Maison »	9,00 €
Thé <i>Kusmi Tea</i>	4,00 €
Infusion <i>Kusmi Tea</i>	4,00 €





PUB LE REMPART