


# Les boissons des Canailles

## Les apéritifs



	<b>Euros</b>
Kir – 10 cl	6.5
Coupe de champagne – Pierre Mignon 'Les Canailles' – 10 cl	11
Kir royal – 10 cl	12
Américano maison – 10 cl	10
Martini (10.4°); Lillet (17°) blanc ou rouge – 8 cl	6
Campari (25°); Suze (15 °); Porto Offley ruby (19.5°) – 8 cl	6
Ricard (45°) – 4 cl	6
Whisky Oban 14 Ans (43 °) – 4 cl	7.5
Whisky Nikka "From the barrel" (51,4°) – 4 cl	9
Vodka Grey Goose (40 °); Gin Bombay Sapphire (40°) – 4 cl	6

## Les verres des Canailles 14 cl

### *en blanc :*

2017 Côtes du Rhône – Trilogie – Dom. Lefebvre d'Anselme.	6.5
2018 Coteaux du Layon – Dom. A. Cady (Moelleux). 	6.5
2018 Sancerre – La Reine Blanche – Jean Reverdy & Fils.	7
2017 Viré-Clessé – Dom. Montbarbon.	7.5
2018 Chablis 1 er Cru 'Montmains' – Denis Race.	8

### *en rouge :*

2017 I.G.P. Vaucluse 'La Célestière' Roquemaure. 	6
2017 Corbières 'La Pompadour' – SCV Castelmaure.	6
2017 Languedoc 'Les Clauzes de Jo' - Dom. Belles Pierres.	6.5
2018 Touraine «Les Demoiselles» - Dom. de Corbillières Barbou Vigneron.	6.5
2016 Bordeaux Supérieur 'Eden' – Châteaux L'Escart. 	6.5
2018 Côtes du Rhône 'Les Grandes Vignes' - Vignerons d'Estézargues.	6.5
2017 Bourgogne Côte Chalonnaise- vieilles vignes – Dom. Masse.	7.5

### *en rosé :*

2018 Côtes de Provence – Château Rasque Hermitage St Pons.	6
--	---





## Les blancs des Canailles 75 cl







2018 Beaujolais 'Tentation' « Chardonnay » – Dom. Girin.	26
2018 Menetou-Salon – J.C. Leclerc.	30
2017 Côtes du Rhône – Trilogie – Dom. Lefebvre d'Anselme.	31
2017 Anjou – Le Petit Moulin – L. Mahé. 	32
2009 I.G.P. Côtes de Gascogne « La Tour de Herrebouc » – Fam. Fitte.	32
2018 Coteaux du Layon – Dom. A. Cady (Moelleux). 	32
2018 I.G.P.Val-de-Loire Tresaille– Dom. des Bérioles. <i>Agriculture Bio-Dynamique</i>	33
2018 Sancerre 'La Reine Blanche' – Jean Reverdy & Fils.	33
2017 Riesling 'Terre d'Apollon' – A. Moltès. 	35
2017 Bourgogne Côte Chalonnaise 'Les Pertuets' – Dom. de la Monette. 	36
2017 Viré-Clessé – Dom. Montbarbon.	36
2018 Saint-Véran – Dom. du château de Vergisson.	40
2018 Chablis 1 er Cru 'Montmains' – Denis Race.	43
2018 Pouilly-Fumé 'Mosaique' – Ph. Raimbault.	44
2016 Chorey lès Beaune 'le grand saussy' – Joël Remy.	49
2015 Pessac-Léognan – Château Picque Caillou.	52
2016 Auxey Duresses – Dom. Agnès Paquet.	55
2013 Châteauneuf-du-pape 'La Royère' – Scea Anne Hugues.	58
2016 Meursault 1 er Cru 'Les Bouchères' – Dom. Bésertaux-Ferrand.	86

## Le rosés des Canailles 75 cl

2018 Côtes de Provence – Château Rasque Hermitage St Pons.	29
--	----

## Les rouges des Canailles 75 cl

2018 I.G.P. Vaucluse 'La Célestière' Roquemaure. 	28
2017 Corbières 'La Pompadour' – SCV Castelmaure.	29
2018 Sicile « Nero d'Avola » D.O.C. Paccamora- Curatolo Arini.  	29
2016 Coteaux Bourguignons – Château de Nevers.	30
2017 Languedoc 'Les Clauzes de Jo' – Dom. Belles Pierres.	31
2018 Touraine – Dom. de Corbillières «Les Demoiselles» Barbou Vignerou.	31
2016 Bordeaux Supérieur 'Eden' – Châteaux L'Escart. 	32
2015 Piémont – Barbera d'Asti D.O.C.G. – Cossetti C. & F. 	32

2017 Côtes du Roussillon Villages -Dom.Cazes Alter« Argiles rouges ».		33
2018 Pic-Saint-Loup 'Les Bambins' Clos des Augustins.		33
2017 Saint-Nicolas-de-Bourgeuil 'Les Roullères'- Frédéric Mabileau.		34
2018 Côtes du Rhône – Les Grandes Vignes – Vignerons d'Estézargues.		34
2014 Malbec Cahors – Château de Chambert.		34
2016 Médoc- Cru bourgeois- Château Begadan.		36
2019 Côtes du Rhône – Bee Red...Bee Happy.		36
2017 Bourgogne Côte Chalonnaise- vieilles vignes – Dom. Masse.		37
2016 Régnié -Vieilles Vignes - Dom. de Thulon A. & R. Cart Jambon.		38
2017 Alsace 'Pinot noir' Tradition – Cave Moltès.		38
2017 Rasteau – Dom. Elodie Balme.		39
2015 Graves – Château Lusseau.		41
2018 Crozes Hermitage 'Les Amandiers' – Dom. du Murinais- L. Tardy.		41
2016 Pessac-Léognan – Picque Caillou 'La réserve'.		43
2014 Chinon 'Les Picasses' – Olga Raffault.		45
2016 Mercurey 'Les Bourguignons' – Dom. de la Monette.		46
2016 Saint-Joseph « Les Chênes » – Cave Blanc Christophe.		47
2016 Maranges 1 er Cru 'Le Clos des Loyères' – Dom. E. Monnot & Fils.		48
2017 Morgon 'Côte de Py' – J. Foillard.		49
2016 Auxey Duresses – Dom. Agnès Paquet.		51
2015 Bordeaux - Côtes de Francs – Château Le Puy.		52
2015 Pernand-Vergelesses – Dom. Rollin Père & fils.		55
2014 Saint-Emilion 'Grand Cru' – Château Petit Val – Famille Alloin.		57
2013 Saint Julien – La Parcelle '1506'.		65
2015 Pomerol -Pom'N'Roll- Famille Laval.		66
2016 Côte-Rôtie 'La Sarrasine' – Dom. de Bonserine.		78
2014 Fixin 'Champs des charmes' – Dom. Galeyrand.		79
2012 Margaux – Château Tour Massac		79
2013 Châteauneuf-du-pape 'La Royère' – Scea Anne Hugues.		81
2017 Gevrey-Chambertin – Dom. A. Jeanniard.		88

**Vins 'Bio'**  Vins certifiés agriculture biologique de l'union.

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée-protégée (AOC-AOP) sauf mention contraire.

<b>Les bulles des Canailles</b>	<b>75 cl</b>	
Prosecco D.O.C. Deseo extra dry.		32
Champagne Pierre Mignon 'Les Canailles'.	(☆☆☆ <b>Guide Hachette 2020</b> )	59
Champagne Larmandier-Bernier « Latitude » 'Blanc de blanc' Extra brut.		75
<b>Les digestifs</b>	<b>4 cl</b>	
Bas Armagnac Domaine Jouanda 1982 (44°).		12
Cognac Grande Champagne Giraud VSOP (40°).		12
Calvados Desfrieches 3 ans (41°).		10
Grappa Poli « Sarpa Oro » (40°).		10
Rhum agricole – Saint James « Martinique » (45°).		12
Rum - Don Papa « Philippines » (40°), Diplomatico « Venezuela » (40°).		10
Get 27 (21°); Grand Marnier (40°); Chartreuse (55°).		10
<i><b>Eau de vie</b></i>		
Framboise « Sauvage » - Brana (45°).		10
Poire William – Brana (44°).		10
Mirabelle « Vieille réserve » – G.E. Massenez (40°).		10
La vieille prune - L.R. Souillac (42°).		10
<b>La bière artisanale locale</b> (rue St Maure Paris XI <sup>ème</sup> )	<b>33 cl</b>	
BAPBAP "L'Originale" bière blonde (5.8°).		5
<b>Le cidre normand bio</b>	<b>33 cl</b>	
Sassy 'L'Angélique' (4°).		5
<b>La limonade artisanale</b>	<b>33 cl</b>	
Lorina (Moselle).		5
<b>Le cola Breton</b>	<b>33 cl</b>	
Breizh Cola.		5
<b>Les jus de fruits bio</b>	<b>25 cl</b>	
orange, tomate, pomme, multi-fruits.		5
<b>Les softs</b>		
Sodas 7 ups, Tonic Schweppes (33cl).		5
Eau de Perrier, Vittel (50cl).		4
Eau de Perrier, Vittel (1 L).		6
Café expresso 'Tazamaya' - 100 % arabica 'Fair Trade'.		3.5
Tisane bio 'Comptoir Richard'  , Thé 'Comptoir Richard'.		4

**Prix net TTC en euros**