



La carte des boissons













Les apéritifs

	Euros
Coupe de champagne – Pierre Mignon 'Les Canailles' – 10 cl	12
Kir royal – 10 cl	12.5
Kir – 10 cl	7
Américano maison – 10 cl	10
Gin Tonic – 10 cl	10
Martini (10.4°) – 8 cl	6
Porto Sandeman fine ruby (19.5°) – 8 cl	6
Campari (25°) – 8 cl	6
Suze (15°) – 8 cl	6
Ricard (45°) – 4 cl	6
Pastis Parisien « Maison Hamelle Paris XI éme » (45°) – 4 cl	7
Whisky Oban 14 Ans (43°) – 4 cl	8
Whisky Nikka "From the barrel" (51,4°) – 4 cl	9
Vodka Grey Goose (40°) – 4 cl	10












Les bulles des Canailles **75 cl**







Prosecco D.O.C. Deseo extra dry. 	32
Champagne Pierre Mignon 'Les Canailles'. (☆☆☆ Guide Hachette 2020)	59
Champagne Vilmart & Cie « Grand Cellier » 'Premier Cru'	75

Les blancs des Canailles 75 cl

2017	I.G.P. du Val de Loire « Sauvignon » – Dom. Garnier.	24
2020	Coteaux d'Aix en Provence- Château Bas. 	27
2018	Saumur – Dom. Chancelle. <i>vin biodynamique.</i>	28
2019	I.G.P. Terre Siciliane « Catarratto » Paccamora- Curatolo Arini. 	29
2019	Vin de Pays de Bordeaux – Château de Piote <i>vin sec naturel.</i>	29
2019	Menetou-Salon – J.C. Leclerc. 	30
2019	I.G.P. du Pays d'OC « Roussanne » Le penchant – Dom. Calmel j. 	31
2019	Touraine 'Sauvignon'– Dom. de Corbillières – Barbou Vigneron.	32
2020	Coteaux du Layon – Dom. A. Cady (Moelleux). 	33
2020	Vin de France « Chenin méchant » - N. Réau. <i>vin biodynamique.</i>	33
2020	Côtes du Rhône 'Ephémère' – SCA Les Vignerons d'Estézargues. 	34
2020	Macon-Verzé – Domaine Nicolas Delfaud. 	34
2020	Sancerre 'La Reine Blanche' – Jean Reverdy & Fils.	35
2017	Riesling 'Terre d'Apollon' – A. Moltès. 	35
2018	Viré-Clessé 'Les 3 terroirs'– Dom. Montbarbon.	37
2018	Bourgogne Côte Chalonnaise 'Les Pertuets' – Dom. de la Monette. 	39
2019	Saint-Véran – Dom. du château de Vergisson.	43
2019	Chablis 1 er Cru 'Montmains' – Denis Race.	44
2018	Pouilly-Fumé 'Les Lumeaux' – Ph. Raimbault. <i>Terras vitis.</i>	45
2019	Crozes Hermitage 'Sens' – Laurent Fayolle.	46
2017	Chorey lès Beaune 'le grand saussy' – Dom. Remy et fils. 	49
2014	Pessac-Léognan – Château Picque Caillou.	52
2018	Auxey Duresses – Dom. Agnès Paquet. 	55
2018	Condrieu 'Cuvée M ... de Martial' – Dom. Richard.	72
2016	Meursault 1 er Cru 'Les Bouchères' – Dom. Bésertaux-Ferrand. 	86

Les rouges des Canailles 75 cl

2018	I.G.P. du Val de Loire « Pinot noir » – Dom. Garnier.	24
2018	Beaujolais Vieilles vignes 'Coteaux du Razet' - Dom. Girin. Terras vitis.	26
2020	I.G.P. Vaucluse – La Célestière. 	28
2018	Corbières 'La Pompadour' – SCV Castelmaure.	28
2016	Fitou – Château Les Fénals - Mr & Mde Fontanel Moyer.	29
2019	Sicile « Nero d'Avola » D.O.C. Paccamora- Curatolo Arini.  	29
2019	Malbec 'Folie Rouge' Blaye cotes de Bordeaux.	31
2015	Coteaux du Giennois AOP Val de Loire Dom.Raimbault. Terras vitis.	32
2018	Languedoc 'Les Clauzes de Jo' – Dom. Belles Pierres.	32
2015	Bordeaux-Côtes de Bourg- Château Genibon-blanchereau.	32
2020	Ventoux – 'Rigaou' - Dom. de la combe Vin naturel.	33
2020	Côtes-du-Rhône Villages 'Signargues' – SCA Les Vignerons. 	34
2020	Gamay 'Vin de France' vin rouge – Clos du Tue-bœuf.	35
2019	Saint-Nicolas-de-Bourgeuil 'Les Roullères'- Frédéric Mabileau. 	36
2019	Côtes du Rhône – Bee Red...Bee Happy. 	36
2017	Médoc- Cru bourgeois- Château Begadan.	36
2020	Macon-Verzé – Domaine Nicolas Delfaud. 	37
2019	Pic-Saint-Loup 'Les Bambins' - Clos des Augustins. 	38
2017	Régnié -Vieilles Vignes - Dom. de Thulon A. & R. Cart Jambon.	38
2017	Alsace 'Pinot noir' Tradition – Cave Moltès.	38
2020	Côtes du Rhône 'Poignée de raisins' – Dom. Gramenon.  vin naturel.	39
2018	Rasteau – Dom. Elodie Balme.	40
2016	Graves – Château Lusseau. 	41
2019	Crozes Hermitage 'Les Amandiers' – Dom. du Murinais- L. Tardy.	41
2017	Bourgogne Côte Chalonnaise- vieilles vignes – Dom. Masse. 	42
2018	Pessac-Léognan – Pique Caillou 'La Réserve'.	44

2015	Chinon 'Les Picasses' – Olga Raffault. 	45
2019	Mercurey 'Les Bourguignons' – Dom. de la Monette. 	47
2018	Saint-Joseph 'Les Chênes' – Christophe Blanc.	47
2019	Maranges 1 ^{er} Cru 'Le Clos des Loyères' – Dom. E. Monnot & Fils. 	48
2019	Morgon 'Côte de Py' – J. Foillard.	51
2015	Bordeaux - Côtes de Francs – Château Le Puy. Ecocert bio.	52
2018	Pernand-Vergelesses – Dom. Rollin Père & fils. Terras vitis.	56
2014	Saint-Emilion 'Grand Cru' – Château Petit Val – Famille Alloin.	57
2016	Saint-Estèphe – Château 'Beau Site' – Hèritiers Castéja.	59
2016	Saint Julien – La Parcelle '1506'.	65
2017	Auxey Duresses – Dom. Agnès Paquet. 	68
2019	Côte-Rôtie 'Champon's' – Dom. Pichat.	78
2015	Fixin 'Champs des charmes' – Dom. Galeyrand. 	79
2015	Margaux 'Cru Bourgeois' – Château Pontac Lynch.	80
2015	Châteauneuf-du-pape 'La Royère' - SAS XV.	81
2016	Gevrey-Chambertin 'La Justice' – Dom. Galeyrand. 	88

Le rosés des Canailles 75 cl

2020	Côtes de Provence – Château Rasque Hermitage St Pons.	29
------	---	----



Certification environnementale spécifique à la viticulture et à l'œnologie.



Vins certifiés agriculture biologique de l'union.



Signe de confiance artisanal, indépendant des vins de terroirs, de vigneron récoltants.

Les verres des Canailles 14 cl

€uros

en blanc :

2019	Côtes du Rhône 'Ephémère' – Les Vignerons d'Estézargues. 	6.5
2019	Touraine «Sauvignon» - Dom. de Corbillières Barbou Vigneron.	6.5
2020	Coteaux du Layon – Dom. A. Cady (Moelleux). 	7
2020	Sancerre – La Reine Blanche – Jean Reverdy & Fils.	7.5
2018	Viré-Clessé 'Les 3 terroirs' – Dom. Montbarbon.	7.5
2019	Chablis 1 er Cru 'Montmains' – Denis Race.	8


en rouge :

2020	I.G.P. Vaucluse – La Célestière. 	6
2015	Coteaux du Giennois AOP Val de Loire Dom.Raimbault. <small>TERRAS VITIS</small>	6.5
2020	Côtes-du-Rhône Villages 'Signargues' – Les Vignerons d'Estézargues. 	6.5
2015	Bordeaux-Côtes de Bourg- Château Genibon-blanchereau.	7
2018	Languedoc 'Les Clauzes de Jo' – Dom. Belles Pierres.	7
2017	Bourgogne Côte Chalonnaise- vieilles vignes – Dom. Masse. 	7.5

en rosé :

2020	Côtes de Provence – Château Rasque Hermitage St Pons.	6
------	---	---

Les digestifs 4 cl

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°).	10
Rum - Don Papa « Philippines » (40°), Diplomatico « Venezuela » (40°).	12
Get 27 (21°); Grand Marnier (40°); Chartreuse (55°).	10

Eau de vie

Framboise « Sauvage » - Brana (45°).	10
Poire William – G.E. Massenez (40°).	10
Mirabelle « Vieille réserve » – G.E. Massenez (40°).	10
La vieille prune - L.R. Souillac (42°).	10



La bière artisanale locale (rue St Maure Paris XI^{ème}) 33 cl

BAPBAP "L'Originale" bière blonde (5.8°).	5.5
---	-----

Le cidre normand bio 33 cl **La limonade artisanale** 33 cl

Sassy 'L'Anqéllique' (4°). 	5.5	Lorina (Moselle).	5
--	-----	-------------------	---

Le cola Breton 33 cl **Les jus de fruits bio** 25 cl

Breizh Cola.  , Cola zéro. 5	Orange, pomme. 	5
---	--	---

Les softs

Eau de Perrier, Vittel (50cl).	4.5
Eau de Perrier, Vittel (1 L).	6
Café expresso 'Cascayan' -  100 % arabica 'Fair Trade'.	3.5
Tisane bio 'Comptoir Richard'  , Thé 'Comptoir Richard'.	4

Prix net TTC en euros

**Retrouvez-nous également
dans le 9^{ème} Arr.**



Les Canailles Pigalle
25 rue La Bruyère