




La carte des boissons

Les apéritifs





	€uros
Coupe de champagne – Pierre Mignon 'Les Canailles' – 10 cl	12
Kir royal – 10 cl	12.5
Kir – 10 cl	7.5
<u>Cocktails :</u>	
Américano 'maison' – 10 cl	10
Gin Tonic 'Bombay Saphir'; Indian Tonic– 10 cl	10
Gin 'Baignoire' « Maison Hamelle Paris XI éme » (42°) ; ginger ale – 10 cl	10
Martini (10.4°) – 8 cl	6
Porto Sandeman fine ruby, white (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	10
Whisky Nikka "From the barrel" (51,4°) – 4 cl	10
Whisky Michel Couvreur 'The Unique' (44°) – 4 cl	11
Vodka Grey Goose (40°) – 4 cl	10

Les bulles des Canailles 75 cl

Prosecco D.O.C. Deseo extra dry. 	33
Champagne Pierre Mignon 'Les Canailles'. (☆☆☆ Guide Hachette 2020)	59
Champagne Pierre Mignon 'Cuvée Pure' Zéro dosage.	69
Champagne Pierre Mignon 'Grand Cru' Blanc de blancs.	74
Champagne Vilmart & Cie 'Grand Cellier' Premier Cru.	75
Champagne Larmandier-Bernier 'Latitude' Blanc de blancs Extra-Brut.	85

















Les blancs des Canailles 75 cl

Vin de France :

2019	Pays de Bordeaux – Château de Piote <i>vin sec naturel.</i>	29
2020	Pays de La Loire « Chenin méchant » - N. Réau. <i>biodynamie.</i>	34
2017	I.G.P. du Val de Loire « Sauvignon » – Dom. Garnier.	26
2021	I.G.P. Terre Siciliane « Catarratto » Paccamora- Curatolo Arini. 	28
2018	Saumur – Dom. Chancelle. <i>biodynamie.</i>	29
2019	I.G.P. du Pays d’Oc « Roussanne » Le penchant – Dom. Calmel j. 	31
2020	Touraine ‘Vieilles Vignes’ H. Marionnet.	32
2019	Menetou-Salon – J.C. Leclerc. 	33
2020	Jasnière « Cuvée Saint-Vincent » – Dom. Lelais (Doux).	33
2020	Côtes du Rhône ‘Ephémère’ – SCA Les Vignerons d’Estézargues. 	34
2020	Macon-Verzé – Domaine Nicolas Delfaud.  <i>vin naturel.</i>	35
2018	Riesling ‘Terre d’Apollon’ – A. Moltès. 	35
2020	Coteaux du Layon – Dom. A. Cady  (moelleux).	35
2020	Sancerre ‘La Reine Blanche’ – Jean Reverdy & Fils.	36
2019	Viré-Clessé ‘Les 3 terroirs’– Dom. Montbarbon.	38
2019	Bourgogne Côte Chalonnaise ‘Les Pertuets’ – Dom. de la Monette. 	39
2019	Saint-Véran – Dom. du château de Vergisson.	44
2018	Pouilly-Fumé ‘Les Lumeaux’ – Ph. Raimbault. <i>Terras vitis.</i>	45
2020	Chablis – Denis Race.	46
2020	Crozes Hermitage ‘Sens’ – Laurent Fayolle.	48
2018	Chorey lès Beaune ‘le grand saussy’ – Dom. Remy et fils. 	49
2019	Côtes du Rhône ‘La vie on y est 2019 – Dom Gramenon.  <i>biodynamie.</i>	53
2017	Pessac-Léognan – Château Picque Caillou.	54
2018	Mercurey ‘Les Champs Michaux’ Domaine Adélie - Dom. Albert Bichot 	55
2018	Auxey Duresses – Dom. Agnès Paquet. 	58
2020	Châteauneuf-du-pape – Dom. Paul Autard.	69
2018	Condrieu ‘Cuvée M ... de Martial’ – Dom. Richard.	75
2018	Meursault 1 er Cru ‘Les Bouchères’ – Dom. Bésertaux-Ferrand. 	92

Les rouges des Canailles 75 cl

Vin de France :

2020	Vin de L'Aude – Késako ? 'carignan' – Dom. Marc Castan. Vin naturel. 	29
2020	Val de Loire 'vin rouge' – Clos du Tue-bœuf. Vin naturel.	33
2017	Bordeaux – Le Puy 'Emilien'  Biodynamie.	54
2020	I.G.P. du Val de Loire « Pinot noir » – Dom. Garnier.	24
2019	I.G.P. Méditerranée – 100 % grenache. Ogier.	27
2020	I.G.P. Vaucluse – La Célestière. 	28
2019	Corbières 'La Pompadour' – SCV Castelmaure.	29
2016	Fitou – Château Les Fénals – Mr & Mde Fontanel Moyer.	29
2019	Sicile « Nero d'Avola » D.O.C. Paccamora- Curatolo Arini.  	29
2020	I.G.P. St-Guilhem-le-désert – L'Autochtone. Vignoble Jeanjean vin naturel. 	30
2019	Blaye-Côtes de Bordeaux. 'Folie Rouge' 100 % Malbec Vignoble Bourceau	31
2018	Minervois « Arbalète and Coquelicots » - Dom. J.b. Senat vin naturel. 	32
2015	Coteaux du Giennois AOP Val de Loire Dom.Raimbault Terras vitis.	32
2018	Languedoc 'Les Clauzes de Jo' – Dom. Belles Pierres.	32
2020	Ventoux – 'Les Estailades' – Dom. Saint Martin. 	33
2018	Côtes du Roussillon Villages 'Alter' Dom. Cazes. 	33
2020	Côtes-du-Rhône Villages 'Signargues' – SCA Les Vignerons d'Estézargues. 	34
2018	Bordeaux-Côtes de Bourg- Château Genibon-blanchereau.	35
2020	Macon-Verzé – Domaine Nicolas Delfaud.  vin naturel.	37
2019	Saint-Nicolas-de-Bourgeuil 'Les Roullères'- F. Mabileau.  Biodynamie.	38
2017	Médoc- Cru bourgeois- Château Begadan.	38
2018	Régnié -Vieilles Vignes – Dom. de Thulon.	38
2020	Alsace Tradition 'Pinot noir' – Moltès. 	38
2020	Pic-Saint-Loup 'Les Bambins' – Clos des Augustins. 	39
2020	Côtes du Rhône 'La Belle Sortie' – Dom Gramenon. biodynamie.	39
2019	Rasteau – Dom. Elodie Balme.	41
2016	Graves – Château Lusseau. 	41
2020	Bourgogne Côte Chalonnaise- vieilles vignes – Dom. Masse. 	42
2019	Haut-Médoc – Madame de Beaucaillou. Famille E. Borie.	44

2016	Chinon 'Les Picasses' – Olga Raffault. 	45
2019	Crozes Hermitage 'Sens' – L.Fayolle.	45
2020	Mercurey 'Les Bourguignons' – Dom. de la Monette. 	47
2016	Pessac-Léognan – Pique Caillou 'La Réserve'.	48
2018	Maranges 1 er Cru 'Le Clos des Loyères' – Dom. E. Monnot & Fils. 	49
2016	Saint-Joseph – A. Perret.	50
2019	Morgon 'Côte de Py' – J. Foillard.	51
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
2019	Pomerol -Pom'N'Roll- Famille Laval.  biodynamie .	66
2018	Auxey Duresses – Dom. Agnès Paquet. 	68
2016	Saint Julien – La Parcelle '1506'.	69
2015	Fixin 'Champs des charmes' – Dom. Galeyrand. 	79
2017	Margaux 'Cru Bourgeois' – Château Pontac Lynch.	80
2019	Côte-Rôtie 'Champon's' – Dom. Pichat.	88
2018	Châteauneuf-du-pape – Dom. Paul Autard.	81
2013	Pommard 'Les Vignots' – Dom. Désertaux-Ferrand 	91
2016	Gevrey-Chambertin 'La Justice' – Dom. Galeyrand. 	95
2017	Hermitage 'Les Dionnières' – Fayolle Fils & Fille.	98
2017	Nuits-Saint-Georges 1 er Cru 'Château Gris' Monopole – Dom. Albert Bichot.	102
2017	Corton Grand Cru 'Les Renardes' – Dom. Albert Bichot.	118

Le rosé des Canailles 75 cl

2020	Côtes de Provence – Château Rasque Hermitage St Pons.	30
------	---	----



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

Biodynamie

Agriculture garantissant la santé du sol (rythmes de la nature, cycles lunaires).



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






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

Les verres des Canailles 14 cl

€uros

en blanc :

2020	Touraine 'Vieilles Vignes' H. Marionnet.	6.5
2019	Côtes du Rhône 'Ephémère' – Les Vignerons d'Estézargues. 	6.5
2019	I.G.P. du Pays d'Oc « 100 % Roussanne » Le penchant – Dom. Calmel j. 	7
2020	Coteaux du Layon – Dom. A. Cady.  (moelleux)	7.5
2020	Sancerre – La Reine Blanche – Jean Reverdy & Fils.	7.5
2019	Viré-Clessé 'Les 3 terroirs' – Dom. Montbarbon.	8
2020	Chablis – Denis Race.	8.5
2019	Crozes Hermitage 'Sens' – Laurent Fayolle.	9.5



en rouge :

2019	Corbières 'La Pompadour' – SCV Castelmaure.	6.5
2015	Coteaux du Giennois AOP Val de Loire Dom.Raimbault Terras vitis.	6.5
2020	Côtes-du-Rhône Villages 'Signargues' – Les Vignerons d'Estézargues. 	7
2018	Bordeaux-Côtes de Bourg- Château Genibon-blanchereau.	7
2018	Languedoc 'Les Clauzes de Jo' – Dom. Belles Pierres.	7.5
2020	Bourgogne Côte Chalonnaise- vieilles vignes – Dom. Masse. 	8
2016	Pessac-Léognan – Pique Caillou 'La Réserve'.	9.5



en rosé :

2020	Côtes de Provence – Château Rasque Hermitage St Pons.	6.5
------	---	-----

Les digestifs 4 cl

Bas Armagnac Dom. Jouanda 1982 (44°).	14
Rhum J.M. XO 'trés vieux rhum agricole' Martinique (45°).	14
Rum – Don Papa « Philippines » (40°), Diplomatico « Venezuela » (40°).	12
Cognac Grande Champagne Giraud VSOP (40°).	12
Calvados 'Père Jules' – Desfrieches 3 ans (41°).	10
Limoncello L'Oro di Amalfi-Salerno, liqueur citron igp (35°). 	10
Grappa Poli « Sarpa Oro » (40°). 	10
Get 27 (21°); Grand Marnier (40°); Chartreuse (55°).	10
<i>Eau de vie</i>	
Framboise « Sauvage » - Brana (45°).	12
Poire William ; Mirabelle « Vieille réserve » – G.E. Massenez (40°).	10
La vieille prune – L.R. Souillac (42°).	10

Les bières artisanales (Paris XI éme) 33 cl

BAPBAP "L'Originale" bière blonde (5.8°).	6
L.B.F. 'Pale Ale' bière blonde (5°). 	6.5
L.B.F. 'Tripe Bio' bière blonde (8°). 	7

Le cidre normand bio 33 cl La limonade artisanale 33 cl

Sassy 'L'Angélique' (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'.	4
Tisane bio 'Comptoir Richard'  , Thé 'Comptoir Richard'.	5

Carafe d'eau fraîche à disposition gratuitement.

Prix net TTC en euro

**Retrouvez-nous également
dans le 9 ème Arr.**



Les Canailles Pigalle
25 rue La Bruyère