

# L'ATTANUM

## CARTE DES VINS ET DES APERITIFS

### CHAMPAGNES

Laurent Aubriot / **45€**  
Laurent Aubriot Blanc de Blanc / **65€**  
Laurent Aubriot Rosé / **65€**  
Philipponnat Brut / **90€**

### ROSES

Ventoux, Domaine de Favérand / **28€**  
Vin de France, Les Palières, D. du Vieux Télégraphe / **36€**  
Tavel, Dame Rousse, Domaine de la Mordorée / **39€**  
Bourgogne, Rosé de Pinot, Pierre Yves Colin Morey / **60€**  
Vin de France, Rose Marie, Château Le Puy BIO / **84€**

### LIQUOREUX

Jurançon, Historique, Domaine de Bellegarde / **35€**

### LES BLANCS

Languedoc, Chardonnay, Moulin de Gassac / **25€**  
Languedoc, Guilhem, Moulin de Gassac / **25€**  
Cheverny, Domaine Sauger / **27€**  
Bergerac, Cuvée des Conti BIO / **27€**  
Bourgogne Aligoté, La Montagne, Terres Secrètes / **30€**  
Vin de France, Domaine Repaire Mas Ségur / **38€**  
Beaujolais, Château La Chaize / **39€**  
Jurançon, Pierre Blanche, Domaine Bellegarde / **40€**  
Bourgogne, Armand Heitz / **40€**  
Pouilly Fumé, Petit F..., Domaine Redde / **42€**  
Vin de France, Femme Soleil, Domaine Rouge Gorge / **46€**  
Vin de France, Viognier de Rosine, Domaine Ogier / **48€**  
Bergerac, Moulin des Dames, Ch Tour des Gendres / **50€**  
Saint Véran, Domaine Louis Jadot / **52€**  
Sancerre, Domaine Vacheron / **52€**  
Montlouis sur Loire, Remus,  
Domaine de la Taille aux Loups / **56€**  
Beaune Lulune, Armand Heitz / **65€**  
St Romain, Combe Bazin, Armand Heitz / **65€**  
Chablis, Vent d'Ange, Domaine Patte Loup / **72€**  
Condrieu, Le Combe de Malleval, Domaine Ogier / **80€**  
Châteauneuf du Pape, Clos Roquette, Domaine du Vieux  
Télégraphe / **88€**  
Meursault Village, Armand Heitz / **99€**  
Palette, Château Simone / **120€**

## **LES ROUGES :**

Languedoc, Pinot Noir, Moulin de Gassac / **25€**  
Languedoc, Guilhem, Moulin de Gassac / **25€**  
Minervois, Cuvée Morgan, Château Gourgazaud / **26€**  
Ventoux, Domaine de Faverand / **28€**  
Bourgogne, Folie Sauvage, Armand Heitz / **28€**  
Chinon, La Cuisine de ma Mère, Domaine Grosbois / **29€**  
Bergerac, Cantalouette, Château Tour des Gendres / **29€**  
Languedoc, Combe Calcaire, Famille Guibert / **30€**  
Pécharmant, Château de Biran / **30€**  
Saumur Champigny, Tuffe, Château de Hureau / **32€**  
Canon Fronsac, Château du Gazin / **34€**  
Bourgogne, Armand Heitz / **40€**  
Bourgueil, Côteaux du Levant, Domaine de la Butte / **44€**  
Vin de France, Cuvée du Patron,  
Domaine Rouge Gorge / **46€**  
Saint Joseph, Le Passage, Domaine Ogier / **60€**  
Sancerre, Domaine Vacheron / **62€**  
Corse, Patrimonio, Domaine Novella / **63€**  
Morgon, Côte de Py, Château des Jacques / **65€**  
Marsannay, Clos du Roy, Domaine Louis Jadot / **68€**  
Santenay, Nuiton Beaunoy / **70€**  
Gigondas, Terrasse du Diable,  
Domaine du Vieux Télégraphe / **78€**  
Pessac Léognan, Réserve de Malartic / **80€**  
Terrasse du Larzac, Domaine de Montcalmes / **84€**  
Beaune 1<sup>er</sup> Cru, Armand Heitz / **88€**

## **LES ROUGES :**

Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru, Murgers des Dents de Chien,  
Armand Heitz / **98€**  
Bandol, Château Pibarnon / **99€**  
Côte Rotie, Mon Village, Domaine Ogier / **100€**  
Saumur Champigny, Clos Rougeard / **230€**  
Hérault, Domaine de la Grange des Pères / **250€**  
Châteauneuf du Pape, Rayas, Domaine E. Reynaud / **360€**

## APERITIFS

Suze 4 cL / **4€**

Gin Bombay 4 cL / **4€**

Clan Campbell 4 cL / **4€**

Campari 4 cL / **4€**

Martini Blanc 4 cL / **4€**

Martini Rouge 4 cL / **4€**

Ricard 4 cL / **4€**

Cidre Doux, Famille Theulet (2.5% vol.) / **6€**

Porto Taylor's 8 cL / **6€**

Pineau des Charentes Blanc Montifaud 8 cL / **6€**

Kir / **7€**

Gin de dégustation 4 cL / **9€**

Coupe de Champagne Aubriot 14 cL / **10€**

Whisky Lagavulin 16 ans 4 cL / **10€**

Kir Royal 14 cL / **12€**

Américano 18 cL / **12€**

Spritz Champagne 18 cL / **12€**

Whisky Glenfarclas 4 cL / **12€**

## BIERES

Leffe 33 cL / **5€**

Blonde ou Blanche 33 cL / **5€**

## COCKTAILS SANS ALCCOL & SANS SUCRE 7€

### Cocktails servis avec Tonic

JNPR N°1 : L'Authentique (baies de genièvre, épices et plantes, jus de pomme) 18 cL

JNPR N°2 : L'Original (gingembre, cardamome verte et poivre de Jamaïque bio, piment martin bio, baies de genièvre) 18 cL

JNPR N°3 : Le Botanique (verveine et baies de genièvre) 18 cL

## EAUX ET SOFTS

Abatilles plate 0.75L / **5€**

Chateldon 0.75L / **5€**

Soft 0.33L / **5€** (Coca-Cola, Perrier, Limonade, Tea Fresh)

Jus de fruits locaux / **5€**

Sirop à l'eau / **2€**

## BOISSONS CHAUDES

Café / **2.50€**

Décaféiné / **3.50 €**

Café double / **4€**

Infusion et Thé / **3.50€**

Supplément lait / **1€**

## DIGESTIFS

Bailey's 4 cL / **3€**

Get / Menthe Pastille / Chartreuse 4 cL / **4€**

Mandarine Napoléon 4 cL / **5€**

Gauloise cuvée anniversaire des 240 ans 4 cL / **7€**

Rhum Diplomatico / **8€**

Vieille Eau de Vie de Poire « La Salamandre » 4 cL / **9€**

Bas Armagnac XO Domaine de Joÿ 4 cL / **10€**

Vieille Eau de Vie de Prune « La Salamandre » 4cL / **11€**

Cognac Napoléon Château de Montifaud 4 cL / **14€**