



CÉPAGES

n.m.

Désigne une variété de vigne aux caractéristiques bien particulières (feuilles, grains de raisin...)

Les cépages sont avec le terroir viticole, les facteurs primordiaux influant sur la typicité des vins. Leur diversité génétique, jointe à la variété des pratiques culturelles conduit à l'exceptionnelle diversité des vins français...

BAR A VIN
RESTAURANT
ÉPICERIE



CÉPAGES
VINS & CUISINE

BOISSONS

SOFTS

20cl

Jus de Pomme
Nectar d'Orange
Nectar d'Ananas
Nectar de Cranberry

4

Sprite /Orangina/Ice Tea

20cl

4

Coca / Coca Zéro

20cl

4

Eau Pétillante Castalie

75cl

3

BIERES

33cl

Bière Du Moment

Bière Blonde

Bière Blanche

6

COCKTAILS

SPRITZ

20cl

10

Prosecco, Apérol, eau gazeuse

EDELWEISS

16cl

10

Vin Blanc, Liqueur de Sureau, Citron Vert

LAGON

16cl

10

Rhum Blanc, Sucre de Canne, Nectar d'Ananas, Curacao

ROSSO BERRY

16cl

11

Vodka, Martini Rouge, Jus de Cranberry

TOKYO SUNRISE

12cl

11

Cognac, Jus de Yuzu, Sucre de Canne

CEPAGES

12cl

12

Champagne, Cointreau, Liqueur Fruit de La Passion

APERITIFS

Martini

8cl

5

Pastis, Ricard

4cl

DIGESTIFS

Baileys, Get 27

6cl

8

Proposition du Mois

4cl

10

Whisky Japonais

4cl

10

Bas Armagnac

4cl

12

BOISSONS CHAUDES

Espresso

3,5

Double café - Thé

6

Chocolat-Cappuccino

4

Irish Coffee

12

LA CARTE

Chaque jour, nos chefs vous proposent une cuisine familiale
FAITE MAISON.

ENTREES

Cromesquis de Chèvre Frais et Chips de Jambon

13

Pesto de Basilic au miel

Salade Caesar

14/20

Poulet Grillé aux Epices, Croutons, Sauce Caesar, Oeuf Mollet

Extra jambon de pays +3€

Carpaccio de Boeuf Cépages

16/23

Sauce du Jour, Copeaux de Parmesan, Câpres, Pickles

Cheesecake au Saumon

18/25

Herbes Fraiches, Tuile aux Salicornes

Toutes nos entrées et planches à partager peuvent
être servis en plats avec un supplément selon l'entrée
choisis

PLATS



Pâtes Du Moment au Gorgonzola

17

Extra Jambon de Pays ou Poulet Mariné. (+3€)

Travers de Porc Marinés

19

Pomme Au Four et Crème Ciboulette

Burger « CEPAGES »

21

Salade et Frites Fraiches

Poisson du Jour

25

Garniture du Chef

Pièce du Boucher

28

Salade et Frites Fraiches

Sauce du Jour

DESSERTS

Gateau Au Chocolat, Coeur Fruits Rouges

9

Chantilly

Coupe Glacé «Cépages»

10

Demander la sélection à nos serveurs

Profiteroles

9

Sauce Chocolat, Glace Vanille

Pavlova

11

Coulis de Fruits Maison

Café Gourmand

12



Plat Végétarien

VINS_{AU} VERRE



LES BULLES

CHARDONNAY / PINOT NOIR / PINOT MEUNIER

12

56

Champagne 1er Cru
Monmarthe

LES BLANCS



RIESLING

9

42

Alsace – AOC Alsace
Domaine Ginglinger

SAUVIGNON BLANC

9

41

Loire – AOC Touraine
Domaine Aumonier

CHENIN BLANC

9

41

Loire – AOC Anjou
Dom. FL – Les Bergères

CHENIN BLANC

10

45

Loire – AOC Coteaux du Layon
Domaine Cady

CHARDONNAY

11

52

Bourgogne – AOC Bourgogne
Domaine Milan-Le Goty

VIOGNIER

10

46

Rhône – IGP Collines Rhodaniennes
François Villard – Contours de Deponcins

MARSANNE

9

42

Côtes du Rhône – AOP Côtes du Rhône Valréas
La Ferme du Mont - Clos Bellane

LES FLIGHTS BLANCS

Sélection de 3 vins – 3 verres de 15 cl

VIFS

Sauvignon Blanc
LOIRE-TOURAINÉ
Riesling
ALSACE-ALSACE
Chenin Blanc
LOIRE-ANJOU

25

CHALEUREUX

Marsanne
RHONE-COTES DU RHONE
Chardonnay
BOURGOGNE-BOURGOGNE
Viognier
RHONE-COLLINES RHODANIENNES

25

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée

IGP – Indication Géographique Protégée

AOP – Appellation d'Origine Protégée

VIN DE FRANCE

VINS_{AU} VERRE



LES ROSÉS

CINSAULT / GRENACHE / SYRAH

9

39

Provence – AOP Côtes de Provence
Terrasses de Tamar

SYRAH / GRENACHE

9

42

Provence – IGP Var
Pink Butterfly

LES ROUGES



PINOT NOIR

12

56

Bourgogne
AOC Hautes Côtes de Beaune
Domaine Montchovet

CABERNET FRANC

9

42

Loire – AOC Chinon
Domaine de la Noblaie

GAMAY

9

41

Loire – AOC Touraine
Domaine de l'Aumônier

MERLOT

10

46

Bordeaux – AOC Bordeaux
Oliver Cazenave – L'échappée Bel

SYRAH

10

45

Vallée du Rhône – AOC Côtes du Rhône
Clos Bellane -La Petite Bellane

MOURVEDRE

11

52

Languedoc – AOC Corbières Boutenac
Château Fabre Gasparet

GRENACHE / SYRAH / CARIGNAN

10

48

Languedoc – AOP Languedoc
Pas de l'Escalette – Le petit pas

LES FLIGHTS ROUGES

Sélection de 3 vins – 3 verres de 15 cl

LEGRS

Pinot Noir
BOURGOGNE-BOURGOGNE
Gamay
LOIRE-TOURAINÉ
Syrah
RHONE-COTES DU RHONE

25

BIG BOYS

Cabernet Franc
LOIRE-CHINON
Mourvèdre
CORBIERES-BOUTENAC
Merlot
BORDEAUX-BORDEAUX

25

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée

IGP – Indication Géographique Protégée

AOP – Appellation d'Origine Protégée

VIN DE FRANCE

LA CARTE

A PARTAGER (ou pas...)

Saucisson de Campagne	8
Planche de Fromages <i>Sélection Fromages</i>	18
Planche de Charcuteries <i>Sélection de charcuteries artisanales</i>	18
Planche Mixte <i>Belle sélection de Fromages et Charcuteries artisanales</i>	18
Assiette Campagnarde <i>Belle sélection de Fromages Charcuteries artisanales et Pâté de Campagne</i>	25

Toutes nos planches à partager peuvent être servis
en plats avec un supplément .

MENU PIECE DU BOUCHER

(Pour Deux Personnes)
69€

**Pièce du Boucher du Jour
*Pomme de Terre Grenaille
*Sauce Du Jour
Salade

MENUS ENFANT

15€

PETIT LOUP	PETIT GOURMET	PETITE GRAINE
Steak Haché -	Poisson -	Nuggets -
Frites -	Légumes de Saisons -	Purée de Pomme de Terre Maison -
Glace	Moelleux au Chocolat	Mini-Pannacotta Vanillé

EPICERIE

FROMAGES

A la découpe

Sélection de la Fromagerie Rouzaire de Tournan en Brie et Sélection
du Jour et selon la Saison

*Pierre Robert double crème, Aviateur, Grand Mogol, Fougerus, Brie
de Melun, Brie de Montereau, Brie de Nangis, Brie de Meaux,
Coulommiers, Camembert, Brie Truffé, Chèvre, Mimolette etc...*

CHARCUTERIES

A la découpe

Origine France - Charcuterie artisanale Sélection Pierre Oteiza
Origine Espagne – Origine Italie
*Jambon & Chorizo des Aldudes ,Jambon de truie,
Jesus du Pays Basque, etc...
Coppa, Chorizo ,Serrano , Bayonne etc...*

LE TOUR DE FRANCE DES CEPAGES 149€

SELECTION DE 6 BOUTEILLES DE VIN
75CL A EMPORTER

*CHAMPAGNE
Champagne 1er Cru

BLANC

*SAUVIGNON
LOIRE TOURAINE-AOC ANJOU
*CHARDONNAY
BOURGOGNE – AOC BOURGOGNE

ROUGE

*GAMAY
LOIRE– AOC TOURAINE
*MERLOT
BORDEAUX – AOC BORDEAUX
*SYRAH
VALLEE DU RHONE – AOC COTES DU RHONE

Initiation à l'œnologie

TOUS LES MERCREDIS ET SAMEDIS 16H
1h30 – 6 Vins – 59€

Assistez à une dégustation décontractée et conviviale animée
par notre sommelier et découvrez les secrets du vin en
dégustant 6 vins des différentes régions françaises..



DRINKS

SOFTS

20 cl

*Orange Nectar		
*Apple Juice		4
*Pineapple Nectar		
*Cranberry Nectar		
Sprite	20cl	4
Ice Tea	20cl	4
Orangina	20cl	4
Coca or Coca Zéro	20cl	4
Sparkling Water Castalie	75cl	3

BEERS

Beer of the Moment		
Blonde Beer or White Beer	33cl	6

COCKTAILS

SPRITZ	20cl	10
Prosecco, Apérol, Sparkling Water		
EDELWEISS	16cl	10
White Wine, Liquor of ElderBerry, Cane Sugar, Lime		
LAGOON	16cl	10
White Rum, Sugar Cane, Pineapple Juice, Curacao		
ROSSO BERRY	16cl	11
Vodka, Red Martini, Cranberry Juice		
TOKYO SUNRISE	12cl	11
Cognac, Yuzu Juice, Cane Sugar		
CEPAGES	12cl	12
Champagne, Cointreau, Passion Liquor		

APERITIFS

Martini	8cl	
Pastis, Ricard	4cl	5

DIGESTIFS

Baileys, Get 27	6cl	8
Proposal of the Month	4cl	10
Whisky Japonais	4cl	10
Bas Armagnac	4cl	12

HOT DRINKS

Espresso		3,5
Double espresso - Tea		6
Chocolate-Cappuccino		4
Irish Coffee		12

LA CARTE

Every day our chef offer you a
HOME MADE cooking.

STARTERS

Fried Fresh Goat Cheese and Crispy Ham	13
Basil Pesto with Honey	
Caesar Salad	14/20
Chicken, Breadcrumps, Egg, Sauce With Anchovy Extra Country Ham +3€	
Beef Carpaccio	16/23
Homemade Sauce, Parmesan cheese, Caperfruit, Pickles	
Salmon Cheesecake	18/25
Fresh Herbs, Sea Asparagus, Crisps	

All our starters and sharing boards can be served in
dishes at an extra cost.

MAINS

 Pasta With Gorgonzola Sauce	17
Extra Ham or Marinated Chicken (+3€)	
Marinated Pork Ribs	19
Baked Potato and Chives Cream	
Burger « CEPAGES »	21
Salad and French Fries	
Fish of the Day	25
Garnish of the Moment	
Butcher Piece	28
Salad and French Fries Homemade Sauce	

DESSERTS

Chocolate Cake with Red Fruits Jelly	9
Whipped Cream	
Ice Cup « Cépages »	10
Selection of the Day	
Profiteroles	9
Hot Chocolate, Vanilla Ice Cream	
Pavlova	11
Fresh Fruits Sauce	
Gourmet Coffee	12

 Végétarian Dish

WINE_{by}GLASS

BUBBLES

CHARDONNAY / PINOT NOIR / PINOT MEUNIER

Champagne First Growth
Monmarthe



12 56

WHITES

RIESLING

Alsace – AOC Alsace
Domaine Ginglinger



9 42

SAUVIGNON BLANC

Loire – AOC Touraine
Domaine Aumonier

9 41

CHENIN BLANC

Loire – AOC Anjou
Dom. FL – Les Bergères

9 41

CHENIN BLANC

Loire – AOC Coteaux du Layon
Domaine Cady

10 45

CHARDONNAY

Bourgogne – AOC Bourgogne
Domaine Milan-Le Goty

11 52

VIOGNIER

Rhône – IGP Collines Rhodaniennes
François Villard – Contours de Deponcins

10 46

MARSANNE

Côtes du Rhône – AOC Côtes du Rhône Valréas
La Ferme du Mont - Clos Bellane

9 42

WHITE FLIGHTS

Sélection of 3 wines – 3 glasses of 15 cl

VIFS

Sauvignon Blanc
LOIRE-TOURAIN
Riesling
ALSACE-ALSACE
Chenin Blanc
LOIRE-ANJOU

25

CHALEUREUX

Marsanne
RHONE-COTES DU RHONE
Chardonnay
BOURGOGNE-BOURGOGNE
Viognier
RHONE-COLLINE RHODANIENNE

25

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée / IGP – Indication Géographique Protégée

WINE_{by}GLASS

ROSES

CINSAULT / GRENACHE/ SYRAH

Provence – AOP Côtes de Provence
Les Terrasses de Tamary



9 39

SYRAH / GRENACHE

Provence – IGP Var
Pink Butterfly

9 42

REDS

PINOT NOIR

Bourgogne
AOC Hautes-Cotes de Beaune
Domaine Montchovet

12 56

CABERNET FRANC

Loire – AOC Chinon
Domaine de la Noblaie

9 42

GAMAY

Loire – AOC Touraine
Domaine de l'Aumônier

9 41

MERLOT

Bordeaux – AOC Bordeaux
Oliver Cazenave – L'échappée Bel

10 46

SYRAH

Vallée du Rhône – AOC Côtes du Rhône
Clos Bellane -La Petite Bellane

10 45

MOURVEDRE

Languedoc – AOC Corbières Boutenac
Château Fabre Gaspardet

11 52

GRENACHE / SYRAH / CARIGNAN

Languedoc – AOC Languedoc
Pas de l'Escalette – Le petit pas

10 48

RED FLIGHTS

Sélection of 3 wines – 3 glasses of 15 cl

LEGERS

Pinot Noir
BOURGOGNE-BOURGOGNE
Gamay
LOIRE-TOURAIN
Syrah
RHONE-COTES DU RHONE

25

BIG BOYS

Cabernet Franc
LOIRE-CHINON
Mourvèdre
CORBIERES-BOUTENAC
Merlot
BORDEAUX-BORDEAUX

25

AOC – Appellation d'Origine Contrôlée / IGP – Indication Géographique Protégée

LA CARTE

TO SHARE (or not...)

Country Sausages	8
Cheese Platter <i>Local Cheese</i>	18
Charcuterie Platter <i>Artisanal Cold Meats</i>	18
Mixed Platter <i>Cold meats&Cheese</i>	18
Country Platter <i>Local Cheese</i> <i>Artisanal Cold Meats and Country Paté</i>	25

All our sharing boards can be served in dishes with an extra cost.

Butcher Piece Menu (For 2 Persons) 69€

- *Butcher Piece
- *Grenails Potato
- *Sauce Of the Day
- *Salad

CHILDREN MENU

15€

-

WOLF	GOURMET	FOX
Ground Beef Steak	Fish	Nuggets
-	-	-
French Fries	Seasonnal Vegetables	Homemade Mashed Potato
-	-	-
Ice Cream	Chocolate Cake	Vanilla Pannacotta

(You can mix the menus..)

GROCERY

CHEESES

Selection cut

Sélection of the HOUSE

Comté, Cantal vieux AOP, Cheverny, Saint Félicien, Saint-Nectaire, Tome de Savoie etc...

Sélection de la Fromagerie Rouzaire de Tournan en Brie

Pierre Robert double crème, Aviateur, Grand Mogol, Fougerus, Brie de Melun, Brie de Montereau, Brie de Nangis, Brie de Meaux, Coulommiers, Camembert, Brie Truffé

COLD MEATS

Selection Cut

Origine France - Charcuterie artisanale Pierre Oteiza

Origine Espagne - Origine Italie

Jambon Mangalica, Jambon d'Alduves, chorizo Jambon de truie, Jesus, Lomo Ibérico de Bellota, etc...

Serrano, Coppa, Bayonne etc,,,

ROUND OF FRANCE

WINEYARDS 149€

SELECTION OF 6 WINE BOTTLES TO TAKE AWAY

CHARDONNAY

- CHAMPAGNE

BLANC

SAUVIGNON

-LOIRE-Touraine

CHARDONNAY

- BOURGOGNE-Bourgogne

ROUGE

GAMAY

-LOIRE-Touraine

MERLOT

- BORDEAUX-Bordeaux

SYRAH

-RHONE- Côtes du Rhône

Introduction of Wine Tasting

EVERY WEDNESDAY AND SATURDAY 16H

1h30 – 6 Wines – 59€

From palettes of aromas to hands-on tastings, plunge into this fascinating world to learn wine tasting techniques, specialised vocabulary, and how to pair wines with different dishes.

Inquire here

Booking on the Villages Nature® Paris app

YOU WILL ALSO FIND OUR SELECTION OF CAVIST