

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 4
Nectar d'Ananas
Nectar de Cranberry

Sprite /Orangina 20cl 4

Coca / Coca Zéro 20cl 4

Eau Pétillante Castalie 75cl 3

BIERES

33cl

Bière Du Moment
Bière Blonde 6
Bière Blanche

COCKTAILS

SPRITZ OU SPRITZ ROYAL 20cl 9/15
*Prosecco, Apérol, eau gazeuse ou
Champagne, Apérol, eau gazeuse*

EDELWEISS 16cl 10
Vin Blanc, Liqueur de Sureau, Sucre de Canne, Citron Vert

CAIPIVINHA 16cl 10
Vin rouge, Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert

CEPAGES 16cl 10
Nectar De Cranberry, Gin Fraise, Sucre de canne

LAGON 16cl 10
Rhum Blanc, Sucre de Canne, Nectar d'Ananas, Curacao

ULTRAVIOLET 12cl 12
Vodka, Triple Sec, Citron jaune, Crème de violette

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

 Velouté aux Légumes de Saisons 13

 Tarte aux Champignons et Chèvre 13
Echalote Confite et Salade

Carpaccio de Boeuf 15/22
Pesto Maison, Copeaux de Parmesan, Câpres

Saumon Façon Gravlax 18/25
Crème citronnée, Pickles

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

PLATS

 Pâtes aux Légumes de Saisons 16
*Parmesan
Extra Jambon de Pays ou Poulet Mariné. (+3€)*

Croque-Monsieur 19
*Salade et Frites Fraiches
Béchamel, Pesto d'Epinard, Filet de Poulet Mariné, Fromage à Raclette*

Burger « CEPAGES » 21
Salade et Frites Fraiches

Poisson du Jour 25
Garniture du Moment

Pièce du Boucher 28
*Salade et Frites Fraiches
Sauce du Chef*

Souris d'Agneau 30
*Purée Maison
Jus au miel et Romarin*

DESSERTS

Gateau Au Chocolat 9
Crème Anglaise

Tatin de Fruit de Saisons 9
Crème Fraiche

Coupe Glacé «Cépages» 10
Demander la sélection à nos serveurs

Tiramisu Du Jour 10

Café Gourmand 12



Plat Végétarien

VINS_{AU}VERRE

LES BULLES



CHARDONNAY / PINOT NOIR / PINOT MEUNIER	12	56
Champagne 1er Cru Monmarthe		

LES BLANCS



RIESLING	8	37
Alsace – AOC Alsace <i>Domaine Ginglinger</i>		
SAUVIGNON BLANC	8	35
Loire – AOC Touraine <i>Domaine Aumonier</i>		
CHENIN BLANC	8	35
Loire – AOC Anjou <i>Dom. FL – Les Bergères</i>		
CHENIN BLANC	10	45
Loire – AOC Coteaux du Layon <i>Domaine Cady</i>		
CHARDONNAY	10	49
Bourgogne – AOC Bourgogne <i>Domaine Chavy</i>		
VIOGNIER	9	42
Rhône – IGP Collines Rhodaniennes <i>François Villard – Contours de Deponcins</i>		
MARSANNE	9	42
Côtes du Rhône – AOP Côtes du Rhône Valréas <i>La Ferme du Mont - Clos Bellane</i>		

LES FLIGHTS BLANCS

Sélection de 3 vins – 3 verres de 15 cl

VIFS

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

24

CHALEUREUX

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

24

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 <i>Terrasses de Tamar</i>		
SYRAH / GRENACHE	9	42
Provence – IGP Var <i>Pink Butterfly</i>		

LES ROUGES



PINOT NOIR	12	51
Bourgogne AOC Hautes Côtes de Beaune Domaine Montchovet		
CABERNET FRANC	9	38
Loire – AOC Chinon <i>Domaine de la Noblaie</i>		
GAMAY	9	38
Loire – AOC Touraine <i>Domaine de l'Aumônier</i>		
MERLOT	9	42
Bordeaux – AOC Bordeaux <i>Oliver Cazenave – L'échappée Bel</i>		
SYRAH	9	41
Vallée du Rhône – AOC Côtes du Rhône <i>Domaine de la Roche Audran</i>		
MOURVEDRE	11	52
Languedoc – AOC Corbières Boutenac <i>Château Fabre Gasparet</i>		
GRENACHE / SYRAH / CARIGNAN	10	45
Languedoc – AOP Languedoc <i>Pas de l'Escalette – Le petit pas</i>		

LES FLIGHTS ROUGES

Sélection de 3 vins – 3 verres de 15 cl

LEGERS

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

24

BIG BOYS

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

24

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*
**Salade*
**Sauce Du Jour*

MENU FROMAGE ROTI
(Pour Deux Personnes) 59€
**Fromage Roti*
**Pomme de Terre Grenaille*
**Salade*
**Assiette de Charcuteries*

MENUS ENFANT

14€

PETIT LOUP	PETIT GOURMET	PETITE GRAINE
Steak Haché		Nuggets
-	Pâtes Sauce Tomate	-
Frites		Purée de Pomme de Terre Maison
-	-	-
Glace	Gateau 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 129€

*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..