



CARTE DES VINS & SPIRITUEUX



LES COCKTAILS SIGNATURES

Le «Jehanne V.4» (*Elixir Effervescent*) 13,00

Vin rosé de Béatrice Larribière (Château Trapaud), Cold Brew fraise et rhubarbe infusée au poivre de timut, purée de fruits rouges, bitters Scrappy's Orange, effervescent de Loire (Vouvray)

Le Normand des Iles (*Rafraîchissant, Normand*) 14,00

Rhum Plantation Dark, sirop de cannelle maison, cidre normand du Manoir d'Apreval, jus de pomme, angostura, jus de citron

Jardin du Désert (*Passionista, Fumé*) 14,00

Mezcal «Herencia sanchez espadín», Thé vert à la menthe, purée de passion Ponthier, sirop de fleur de sureau, jus de citron et Bitter Bob's vanille

La Rose Sauvage (*Cocktail soutien à l'Octobre Rose*) 11,00

Gin Normindia, Vin rosé de Béatrice Larribière (Château Trapaud), liqueur de Sureau, purée de fruits rouge au piment d'Espelette, Bitter Cranberry Bittermens, limonade

LES APÉRITIFS

Ratafia Solera Champenois Henri Giraud	6 cl	12,00
Americano Italie	12 cl	12,00
Kir du Jehanne au Vin Rosé Cassis, Pêche, Framboise, Mûre	12,5 cl	9,00
Kir Royal	12,5 cl	16,00
Martini Vermouth Rouge Italie	4 cl	8,00
Martini Vermouth Blanc Italie	4 cl	8,00
Campari Italie	4 cl	9,00
Ricard Marseille	2 cl	5,00
Porto Rouge / Blanc Portugal	8 cl	9,00

EAUX MINÉRALES

Evian	50 cl / 1 L	5,00 / 8,00
Badoit	50 cl / 1 L	5,00 / 8,00
Chateldon	75 cl	9,00



LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE À LA COUPE

12.5 CL

Champagne Brut Tradition , Daniel Hulin & Fils	14,80
Champagne Rosé , Daniel Hulin & Fils	16,50

LES CHAMPAGNES

CUVÉES BRUT

75 cl 1.5 L

Champagne Brut Tradition , Daniel Hulin & Fils	59,00	118,00
Ruinart , Brut	98,00	-

ROSÉS

Champagne Rosé , Daniel Hulin & Fils	67,00	-
Billecart Salmon , Brut Rosé	126,00	-
Louis Roederer , Brut Rosé 2016	137,00	-
Ruinart , Rosé	129,50	-

CUVÉES SPÉCIALES

Champagne Blanc de Blanc , Daniel Hulin & Fils	78,00	-
Ruinart , Blanc de blancs	148,00	298,00
Deutz Amour de Deutz , 2011	228,00	-
Louis Roederer , Cristal Brut 2013	390,00	-
Dom Pérignon , Vintage 2012	370,00	-



LES VINS AU VERRE

BLANCS

12,5 cl

Sauternes

10,80

(Sémillon, Sauvignon) Château Lafon - 2023

«BL» 100% Sauvignon Gris

9,40

Béatrice Larribière Vin de France - 2024

Côtes du Rhône

8,90

(Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc) Château Gigognan - 2025

Chablis

12,00

(Chardonnay) Domaine Perdrycourt - 2024

RosÉ

Côtes de Provence AOP

8,50

Prestige, Château Sainte Roseline - 2025

«BL» Rosé, Vin de France,

6,90

Béatrice Larribière - 2024

ROUGES

Fleurie,

8,00

(Gamay) Domaine Passot - 2023

Castillon-Côtes de Bordeaux, « Un P'tit tour à Vélo »

8,70

(Cabernet Franc, Merlot) Béatrice Larribière, Château Trapaud - 2020

Pinot Noir IGP

9,00

Arpents du Soleil - 2023 [Domaine de vin de Normandie]

Saint-Emilion Grand Cru - Château Trapaud - 2016

14,90

(Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)

LES SUGGESTIONS DU JEHANNE

*Laissez-vous surprendre par l'expression aromatique de ces vins,
minutieusement sélectionnés par notre équipe.*

BLANC

12,5 cl

L'Auxerrois,

8,20

(Auxerrois blanc) Arpents du Soleil - 2023 [Domaine de vin de Normandie]

ROUGE

Saumur «La Gourmandine»,

8,20

(Cabernet Franc) Domaine la Bonnelière - 2025



LES BLANCS

ALSACE	75 cl	1.5 L
Riesling, Château Wagenbourg - 2024	29,00	-
Pinot Gris, Château Wagenbourg - 2024	37,00	-
Gewurztraminer, Château Wagenbourg - 2024	35,80	-
VALLÉE DE LA LOIRE	75 cl	1.5 L
Sancerre, Comte Lafond - 2025	56,70	95,40
Pouilly-Fumé, La Doucette - 2024	58,50	-
Menetou-Salon, Comte Lafond - 2024	38,00	-
Saumur Blanc «L'Excellence», Domaine La Bonnelière - 2024	46,00	-
BORDEAUX	75 cl	1.5 L
Sauternes, Château Lafon - 2023	48,00	-
«BL» 100% Sauvignon Gris, Béatrice Larribière Vin de France - 2024	38,00	-
Pessac-Léognan «Le Petit» Chateau Smith Haut Lafitte - 2023	87,00	-
VALLÉE DU RHÔNE	75 cl	1.5 L
Côtes du Rhône Château Gigognan - 2025	29,00	-
Saint Joseph «Ro-Rée», Domaine Louis Chèze - 2024	59,50	-
Châteauneuf-du-Pape, Cuvée «Terre ferme» Château Gigognan - 2021	88,00	-
Condrieu « Côte Bellay » Domaine Martin Clerc - 2023	96,00	-
CÔTE DE PROVENCE	75 cl	1.5 L
Côtes de Provence « Le Clos Blanc », Château La Martinette - 2019	49,00	-
LANGUEDOC-ROUSSILLON	75 cl	1.5 L
Côtes Catalanes blanc « L'Amourette » Domaine Thunevin-Calvet - 2025	38,00	-



LES BLANCS

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS	75 cl	1.5 L
Beaujolais-Village « Polaris », Domaine Passot - 2025	29,10	-
Chablis, Domaine de Perdrycourt - 2024	38,00	-
Chablis « élégance », Domaine de Perdrycourt - 2022	-	88,00
Chablis Grand Cru «Vaudesir», Domaine de Perdrycourt - 2020	117,00	-
Chablis 1er Cru «Vau de Vey», Domaine de Perdrycourt - 2024	72,00	-
Fixin « Blanc d'Argiles », Domaine Huguenot - 2022	76,00	-
Marsannay, Domaine Huguenot - 2023	69,00	-
Chassagne-Montrachet, Domaine Vincent Bachelet - 2024	97,00	-
Beaune 1er Cru « Le Clos Blanc Grèves », Louis Jadot - 2019	119,00	-

NORMANDIE (CALVADOS-GRISY)	75 cl	1.5 L
L'Esprit des Arpents «Connivence» IGP Les Arpents du soleil - 2022	57,00	-
Pinot Auxerrois «L'Auxerrois» IGP Les Arpents du soleil - 2023	36,00	-

ROSÉS

AOC CÔTES DE PROVENCE	75 cl	1.5 L
Cuvée Prestige, Château Sainte Roseline - 2025	29,20	-
Cru Classé - Cuvée Lampe de Méduse, Château Sainte Roseline - 2025	37,00	-
Côtes de Provence «La Vie en Rose», Château Roubine - 2021	-	78,00
«BL» Rosé, Vin de France, Béatrice Larribière - 2024	27,00	-

LES DEMI-BOUTEILLES 37,5 CL

BLANC	37,5 cl	-
Chablis, Domaine de Perdrycourt - 2024	21,90	-

ROUGE	37,5 cl	-
Saint-Emilion Grand Cru, Château Trapaud - 2023	26,00	-
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Nuiton-Beunoy - 2024	22,50	-



LES ROUGES

ALSACE	75 cl	1.5 L
Pinot Noir Sélection Alsace, Château Wagenbourg - 2025	29,70	-
VALLÉE DU RHÔNE	75 cl	1.5 L
Vacqueyras «Albert & Camille», Domaine la Garrigue - 2023	43,00	-
Gigondas «L'empreinte», Domaine la Garrigue - 2022	49,00	-
Saint-Joseph «Caroline», Domaine Louis Chèze - 2024	56,80	-
Côtes du Rhône «Signargues», Château Gigognan - 2023	39,00	-
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Arthur Mayard - 2020	77,70	-
Côte Rôtie «Collet», Domaine Martin Clerc - 2022	99,00	-
VALLÉE De la Loire	75 cl	1.5 L
Saumur «La Gourmandine», Domaine la Bonnelière - 2025	27,80	-
Saumur Champigny «L'Excellence», Domaine la Bonnelière - 2022	46,00	-
Sancerre Rouge, Comte Lafond - 2023	47,60	-
CÔTE DE PROVENCE	75 cl	1.5 L
Côtes de Provence «La Grande Pièce», Château La Martinette - 2019	56,50	-
Côtes de Provence «Château», Château La Martinette - 2020	-	78,00
LANGUEDOC-ROUSSILLON	75 cl	1.5 L
Côtes du Roussillon Villages «L'Amourette», Domaine Thunevin	36,50	-
NORMANDIE (CALVADOS-GRISY)	75 cl	1.5 L
Pinot Noir IGP, Les Arpents du Soleil - 2023	38,00	-



LES ROUGES

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

75 cl 1.5 L

Fleurie , Domaine Passot - 2023	29,00	-
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits , Nuiton Beaunoy - 2024	39,00	-
Gevrey Chambertin , Domaine Vincent Bachelet - 2024	98,00	-
Santenay, «En Bievau» Domaine Bart - 2023	58,00	-
Chassagne-Montrachet «Les Benoites» , Domaine Vincent Bachelet - 2024	79,00	-
Clos-Vougeot Grand Cru , Château de la Tour – 2022	256,00	-
Marsannay «Les Longeroies» , Domaine Bart - 2023	67,00	-
Bourgogne Pinot Noir , Joseph Faiveley - 2019	-	98,20

BORDEAUX

75 cl 1.5 L

Saint-Estèphe « Le C de Calon Ségur » , Château Calon Ségur - 2019	78,50	-
Pauillac , Château Pibran - 2009	118,00	-
Pauillac , Château Tour Sieu Jean - 2014	69,30	-
Haut-Médoc , Le Moulin Rose de la Malescasse - 2017	39,40	-
Haut-Médoc , Château Belgrave - 2009	89,90	-
Moulis en Médoc , Château Chasse-Spleen - 2017	88,00	-
Castillon-Côtes de Bordeaux «Un P'tit Tour à Vélo» B. Larribière - 2020	29,60	-
Saint-Emilion Grand Cru Bio , Château Trapaud - 2016	48,00	89,50
Saint-Emilion Grand Cru «Secrets» , Château Trapaud - 2020	68,00	-
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé , Château Valandraud – 2014	219,00	-
Listrac-Médoc , Château Fourcas Dupré - 2016	47,20	-



LES VINS DU MONDE

BLANC	75 cl
Sauvignon Blanc Cloudy Bay, «Marlborough» Nouvelle-Zélande - 2022	49,60
ROUGES	75 cl
Dalrympe Région de Tasmanie, Australie - 2020	77,60
Quinta da Corte « Reserva Princesa » Douro, Portugal - 2019	57,40

LES SPIRITUEUX

COGNAC & ARMAGNAC	4 cl
Napoléon Jean Fillioux (Poitou-Charentes)	22,00
Pierre Ferrand France	19,00
Hennessy XO	32,00
Château de Laubade XO France Bas Armagnac	24,00
CALVADOS	4 cl
Domaine du Coquerel Very Special	9,00
Domaine du Coquerel Single Cask 11 ans d'Age	17,00
Christian Drouin XO	22,00
Le Calvados Arrangés (Voir Carte Bar)	9,00
EAUX-DE-VIE	4 cl
Mirabelle Alsace	10,00
Grappa Nardini Bianca Vicence	12,00
Eau de vie de Cidre «La Blanche » Christian Drouin	11,00
LIQUEURS	4 cl
Grande Liqueur de Menthe Ernest Charentes-Maritime	9,00
Chartreuse Jaune France	12,00
B&B DOM Bénédictine Fécamp	14,00
La Fée Parisienne Absinthe Supérieure France	12,00
Poire Williams -	9,50
Chartreuse Verte France	13,00
Liqueur de Violette «Tempus Fugit»Suisse	11,00
Amaretto Classic Les Pouilles	11,00
Baileys Irlande	9,00
Cointreau Angers	10,00
Limoncello -	12,00
Pommeau de Normandie Christian Drouin	9,50