

# La Carte du P'tit Pinard

VINS DE PRODUCTEURS CONSCIENCIEUX -  
BIÈRES ARTISANALES - JUS DE FRUITS  
-ALCOOLS D'ESPRITS

---

## Le P'tit Pinard

CAVISTE - BAR À VINS  
CANTINE DE SAISON

18, rue Saint-Ambroise  
75011 Paris  
09.87.02.00.11  
[WWW.LEPTITPINARD.FR](http://WWW.LEPTITPINARD.FR)

# Les Vins - 75cl

● ROUGE ○ BLANC ⊗ ROSÉ ○ ORANGE

## Alsace

○ Famille Hebinger - Gewurztraminer 2017 (Eguisheim)	24,50€
○ Agathe Bursin - Dirstelberg Riesling 2018 (Westhalten - La Vallée Noble)	28€
○ Agathe Bursin - Dirstelberg Pinot Gris 2018 (Westhalten - La Vallée Noble)	28€
○ Domaine Jospmeyer - Pinot Blanc - «Mise du printemps» 2017 (Wintzenheim)	29,50€
● Famille Hebinger - Pinot Noir - «Alsace Rouge» 2017 (Eguisheim)	30€
○ Agathe Bursin - Bollenberg Muscat 2017 (Westhalten - La Vallée Noble)	31€
○ Domaine Jospmeyer - Riesling - «Kottabe» 2016 (Wintzenheim)	41,50€
○ Agathe Bursin - Eminence Sylvaner (issu du Grand Cru Zinnkoepflé) - 2018	42€
○ Domaine Albert Mann - Pinot Gris Grand Cru Hengst 2018 (Wettolsheim)	53€
○ Famille Hebinger - Gewurztraminer Vendanges Tardives Frohnenberg 2017	75€
○ Domaine Jospmeyer - Vendanges Tardives Riesling Grand Cru «Hengst» 2001 (Wintzenheim)	101,50€

## Loire

● Domaine De Pallus - «Les Messanges» 2017 Chinon	26,50€
○ Eric Chevalier «Fié Gris» 2016 Val De Loire	26,50€
● Domaine Delettire - «C'est moi qui l'ai fait» 2017	26,50€
○ Domaine Reverdy - «Terre de Maimbray» 2018 Sancerre	28,50€
● Le Rocher des Violettes - «Côt Vieilles Vignes» 2017 Touraine	29,50€
○ Les Terres Blanches - «Anjou Démon» 2017 Oiron	30€
○ Les Terres Blanches - «Les 3 Poiriers» 2018 Oiron	31€
○ Sébastien Brunet - «Arpent» 2017 Vouvray	31,50€
○ Les Terres Blanches - «Blet Tendre» 2018 Oiron (Demi Sec)	31,50€
○ Le Rocher des Violettes - «Touche-Mitaine» 2018 Montlouis-sur-Loire	34,50€
● Domaine Béatrice et Pascal Lambert - «Les Perruches» 2015 Chinon	34,50€
○ Le Rocher des Violettes - «Les Borderies» 2016 Montlouis-sur-Loire (Demi Sec)	35€
○ Domaines Landron - «Les Houx» 2009 Muscadet Sèvre et Maine	35€
○ Domaine Gigou - «Clos Saint Jacques» 2000 Jasnières	37€
● Gérard Boulay - Sancerre 2014 AOP	39€
○ Domaine Gigou - Sélection Raisins Nobles 2015 Jasnières (Moelleux)	40,50€
○ Le Rocher des Violettes - «Le Grand Porier» 2016 Montlouis-sur-Loire (Moelleux)	65€

## Bourgogne

● Domaine Fabien Coche - Bourgogne Côte-d'Or 2017	26,50€
○ Isabelle et Bruno Perraud - Bourgogne Blanc 2017	31€
○ France Gonzalvez - «Escapade» - Bourgogne Blanc 2017	31,50€
○ Guillaume Vrignaud - Chablis 2017	33,50€
● Antoine Petitprez - Pinot Noir 2015	37€
○ Antoine Petitprez - La Combe 2015 Chardonnay	40,50€
● Domaine Jacob - Ladoix 2016 Côte d'Or	44,50€
● David Duband - Côte de Nuits Villages 2016	54€

# Les Bières

## Pression

	demi	pinte
B.A.L. - Blonde BIO	4€	7€
La Parisienne - Le Titi Parisien - IPA	4,5€	7,50€

## Bouteilles - 33cl

B.A.L. Ambrée BIO	5,50€
La Parisienne Brune	5,50€
Alaryk d'Hiver BIO	6€

# Autres plaisirs

---

Cidre BRUT «CIT»- Goalabré de Riec sur Belon 33cl	5€
Cidre Cornouaille AOP - Goalabré de Riec sur Belon 75cl	9€
Pastis Henri Bardouin 2cl	4€

## Les Spiritueux - 4cl

Poire Williams	4€
Diplomatico Rhum	7€
Aberlour (15 ans) Single Malt	10€
Glendronach Original (12 ans)	11€
Dalmore (12 ans) Single Malt	13€

## Les Softs

Eau minérale 75cl	4€
Eau pétillante 75cl	4€
Perrier 20cl	3€
Jus Alain Milliat 33cl	6€
Sirop	3€

## Boissons chaudes

Expresso ou allongé	1,80€
Thé	3,50€

○ Guillaume Vrignaud - Chablis 1er Cru Fourchaume 2015	57€
○ JM Bouzereau - Meursault Les Narvaux 2014 Côte de Beaune	62€
○ Domaine Christophe et Fils - Grand Cru Blanchot 2015	88,50€

## Beaujolais - Mâcon

● Isabelle et Bruno Perraud - «Le P'tit Poquelin» 2017	28€
● Domaine Lapalu - Beaujolais-Villages Vieilles Vignes 2018	29€
● Domaine de la Sarazinière - «Les devants» 2017 Gamay - Mâcon	31,50€
○ Domaine Lapalu - Beaujolais-Villages 2018	31€
● France Gonzalvez - «Cueillette» 2017 VDF	32€
● Domaine Sextant - Côteaux Bourguignons 2018	32,50€
● Isabelle et Bruno Perraud 2017 Saint Amour AOP	32,50€
● Michel Guignier «Granite» 2016 VDF	37€
● Domaine Lapalu - «Eau Forte» 2018 VDF	40,50€
● Famille Dutraive - «Clos du Chapitre» 2018 Saint Amour	54€

## Jura

○ Jérôme Arnoux - «Nuance» 2015 Chardonnay Savagnin Élevage sous voile	27,50€
● Jérôme Arnoux - «Exception» 2018 Trousseau	30€
○ Domaine Ratte - Chardonnay 2016	36€
○ Domaine des Marnes Blanches - «Les Molates» 2016 Chardonnay	36€
○ Château d'Arlay - Blanc Tradition 2012 1/3 Savagnin, 2/3 Chardonnay	37€
○ Domaine de l'Aigle à Deux Têtes - «Les Clous» 2016 Savagnin	40€
● Domaine Ratte - «Clos Maire» 2018 - Trousseau, Pinot Noir	43,50€
○ Domaine de l'Aigle à Deux Têtes - «Macvin»	49€
○ Domaine des Marnes Blanches - Vin Jaune 2010	95,50€

## Savoie

○ Domaine des Côtes Rousses - «La Pente» 2017 Jacquère	29,50€
● Domaine Giachino - «Giac' Potes» 2018 Gamay, Mondeuse AOP Savoie	30,50€
● Domaine Giachino - «Frères Giac» 2017 (Etraire de la Dhuy, Gamay, divers autochtones non reconnus) IGP Isère	30,50€
○ Domaine des Ardoisières - «Argile Blanc» 2017 (Chardonnay, Jacquère, Mondeuse Blanche) IGP Vin des Allobroges	37€
● Antoine Petitprez - «Premier Vol» 2015 Mondeuse	37€
● Domaine des Ardoisières - «Argile Rouge» 2017 (Gamay, Persan) IGP Vin des Allobroges	49,50€

## Côtes de Provence

⊗ Isle Saint Pierre - 2018 Camargue	19,90€
⊗ Domaine des Artauds - 2018 Côtes de Provence AOP	23,50€
● Famille Tari - «Cadet de la Bégude» 2017 IGP Méditerranée - Bandol	28,50€

# Bordeaux

● Château La Haie 2016 Côte de Blaye	22,50€
○ Idea Blanc 2018 Entre-Deux-Mers	28,50€
● Closeries Des Moussis - «Virevolte» 2017 VDF	28,50€
* ● Les Chais Du Port de la Lune - «Fugue» 2018 VDF	32,50€
* ○ Les Chais Du Port de la Lune - «Octave» 2018 VDF	34,50€
● Château Beauséjour 2012 Montagne Saint Émilion	37€
● Château Beauséjour «1901» 2007 Montagne Saint Émilion	79€
● Closeries Des Moussis - «Baragane» 2015 Haut Médoc	98€
○ Château Simon - Barsac 2003 Barsac - Sauternes (Liquoreux)	42,50€
○ Vignoble Rousset Peyraguet «Aïther» 2010 Liquoreux	65€
○ Château Simon - Barsac 1981 Barsac - Sauternes (Liquoreux)	120€
○ Château Simon - Barsac 1975 Barsac - Sauternes (Liquoreux)	139,50€

\* Vin vinifié dans la ville de Bordeaux avec des raisins provenant des quatre coins de la France

# Côtes-du-Rhône

● Mas De Libian - «Khayyâm» 2018	27,50€
○ Philippe Viret - «Solstice» 2018	28€
● Philippe Viret - «Renaissance» 2014	30,50€
○ Domaine des Maravilhas - «Maestral» 2016	31,50€
● Domaine du Pourra - «Mont Bayon» 2010 Séguret	37,50€
● Domaine Monier Perréol - «Tradition» 2017 Saint Joseph	44,50€
○ Philippe Viret - «Collection Paradis» 2015	43,50€
● Philippe Viret - «Emergence» 2014	48,50€
● Domaine Combier - Crozes Hermitage 2016	49€
● Château Montfaucon - «Baron Louis» 2008 Lirac	55€
● Domaine Monier - «Terre Blanche» 2017 Saint Joseph	58€
● Domaine Mayard - «La crau de ma mère» 2006 Châteauneuf du Pape	76,50€
● Domaine Combier - «Clos des grives» 2013 Crozes Hermitage	108€
● Clos du Mont Olivet - «La cuvée du Pape» 2006 Châteauneuf du Pape	140,50€

# Languedoc - Roussillon

○ Domaine Ribiera - «Les Canilles» 2018 Languedoc	27€
● Domaine Ribiera - «La Vista» 2017 Languedoc	27€
○ Domaine Les Hautes Terres - «Louis» 2016 Limoux	28€
● Domaine Le Soula - «Trigone N17» IGP Côtes Catalanes	29€
● Domaine La Sorgia - «Esprit Attila ?» 2016	31€
○ Domaine Le Soula - «Trigone N18» IGP Côtes Catalanes	33,50€
○ Thomas Pico - Chardonnay IGP 2016 (mis en bouteille à Chablis)	36€
○ Château Lauriga - Rivesaltes Ambré 2016 Roussillon - Liquoreux	37€
● Domaine Le Roc des Anges - «Reliefs» 2016 IGP Côtes Catalanes	46€
○ Domaine Le Soula - La Macération N16 (Vin orange)	49€

# Les Bulles - 75cl

○ Château La Haie - Crémant de Bordeaux	19,50€
○ Domaine Gigou - «La Bulle Sarthoise» Jasnières	20€
○ Agathe Bursin - Crémant d'Alsace - Brut	23,50€
○ Famille Hebinge - Crémant d'Alsace - Brut	24€
○ Domaine Landron - «Atmosphères» Muscadet Sèvre et Maine	25,50€
○ Domaine Jismeyer - «Chante Pinot» Alsace	26€
○ Domaine de Brin - «Dbulles» - 2018 Gaillac	28€
● Karim Vionnet - «Grabuge» Beaujolais	28€
● Isabelle et Bruno Perraud - «HappyBulles» Beaujolais	28€
○ Guillaume Overnoy - Crémant du Jura - Extra Brut	30€
○ Sébastien Brunet - «Le Naturel» Vouvray	30€
○ Les Terres Blanches - «Ancestral Blanc» 2016 Oiron Loire Brut	31€
● Domaine Delettre - «Petites Bulles» 2017 Loire	31€
○ Jérôme Arnoux - «Zéro Dosage» 2011 Blanc de Blancs	33€
○ Domaine Albert Mann - Crémant d'Alsace - 2016 Wettolsheim	35€
⊗ Les Terres Blanches - «Ancestral Rosé» - 2016 Oiron Loire Brut	36€
○ Domaine Les Hautes Terres «Joséphine» Brut Nature	36€
○ Domaine Giachino - «Giac' Bulles» - 2015 Jacquère VDF	38€
○ Domaine Des Marnes Blanches - Crémant du Jura Réserve	43€

# Champagne

○ Philippe Glavier - Champagne Blanc de Blancs Grand Cru - «La Grâce d'Alphaël Brut» Cramant	54€
○ Champagne Hugues Godmé - Premier cru extra Brut Verzenay	65,50€
○ Veuve Fourny et Fils - Champagne Blanc de Blancs Premier Cru - «Cuvée R» Extra Brut Vertus - Côte des Blancs	72€

# Les Grands Formats

○ Famille Hebinge - «Alsace Blanc» 2017 (Eguisheim) 1L	23,50€
● Idéa Franc 2017 VDF Bordeaux 1,5L	40€
● Mas De Libian - «Bout D'Zan» 2018 Côtes du Rhône 1,5L	52,50€
● Domaine Monier - «Tradition» 2017 Saint Joseph 1,5L	94€