

---

*Neva*  
C U I S I N E

- CARTE DES VINS -

---

---

## Apéritifs

Kir vin blanc	9€
Kir royal	15€
Pastis Ricard	6€
Pastis Henri Bardouin	7€
Martini Rosso / Bianco / Campari	7,5€
Porto Cruz Tawny	6€
Porto Ramos Pinto Tawny 10 anos - Quinta de Ervamoira	9€
Marsala Pelegrino - Vin de Liqueur	6€

## Cocktails

<b>Cocktail Neva</b>	14€
Cognac, Champagne, liqueur de gingembre, citron vert	
<b>Aperol Spritz</b>	10€
Aperol, Prosecco, Orange	
<b>Martini Royal</b>	10€
Martini blanc, Prosecco, Citron vert	
<b>Americano</b>	10€
Campari, Martini rosso et bianco, orange et citron	
<b>Gin Tonic</b>	12€
Bombay Sapphire et tonic water, Citron	
<b>Negroni</b>	13€
Bombay Sapphire, Campari et vermouth rouge	
<b>Moscow Mule</b>	12€
Vodka, Ginger beer Fever Tree, Citron vert	
<b>Normandy Mule</b>	12€
30&40 Double jus, Ginger beer, Citron vert	

## Champagne

2015 Pannier - Cuvée Prestige (14cl)/(75cl)	14€/75€
Laurent Perrier « Cuvée rosé »	85€
2010 Joseph Perrier Blanc de Blancs « Esprit de Victoria »	140€
Laurent Perrier - « Grand siècle » - Blanc de Blancs (75cl)	180€
2007 Bollinger « La Grande Année	190€

## Bières

### **Born to be wheat - 4,4%**

Brasserie la p'tite maiz

Bière de blé. Fraiche et fruitée. Une finale portée par des arômes de clou de girofle.

7€

### **Lunette - 4,6%**

Brasserie Pleine Lune

Bière rafraichissante légèrement houblonnée au Sorachi Ace, un houblon japonais. Texture légère et sèche aux arômes de noix de coco.

7€

### **Coral - 4,7%**

Brasserie Spore

Pale Ale - Blonde légère, sèche et rafraichissante.

8€

## Softs

Jus de fruits Patrick Font

6,5€

Coca Cola / Coca Cola zéro

6€

Tacola - Cola artisanal francais BIO

6€

Perrier

5€

Fever-tree tonic

5€

Limonade artisanale

6€

Ginger beer

6€

---

## Vin au verre

### Blanc

<b>2018 Aphros Loureiro</b> - Domaine Aphros - BIODYNAMIE Loureiro	8€
<b>2018 Côtes Catalanes</b> « La Mariota » - Bac de las coves Macabeu, grenache gris	9€
<b>2020 Saumur</b> « Le Clos de Midi » - Domaine Fouet Chenin	9€
<b>2017 Bourgogne</b> « Cuvée Albane » - Domaine Philippe Milan Chardonnay	10€
<b>2018 Chablis 1er cru</b> « Fôrets » - Domaine Moreau Naudet Chardonnay	15€

### Rouge

<b>2020 IGP Vin des Allobroges</b> « Silice » - Domaine des Ardoisières Mondeuse noire	8€
<b>2018 Moulin à Vent</b> « Le Nid » - Famille Lardet Gamay	9€
<b>2018 Faugères</b> « Belle Lurette » - Domaine Cébène Carignan	10€
<b>2018 Irancy</b> Domaine Bersan Pinot noir	10€
<b>2019 Maranges 1er cru</b> « Clos de la Fussièrre » - Domaine Xavier Monnot Pinot noir	15€

### Vins de Dessert

<b>Moscato d'Asti DOCG</b> « San Grod » - Azienda Agricola Torelli Muscat à petits grain Doux, légèrement pétillant, notes d'acacia et d'orange	9€
<b>Ruster Spätlese Gewürztraminer</b> - Bruno Landaue Gewurztraminer Vendanges tardives, Une bouche onctueuse et très parfumée dotée d'une belle acidité. Aromes de fruits exotiques, ananas mangue, litchi	10€

---

# Vins Blancs

## Bourgogne

2018 Rully « Les Chaponnières » Domaine Rois Mages	48€
2019 Chablis Domaine Moreau Naudet	49€
2017 Auxey Duresses Domaine Vaudoisey Creusefond	59€
2019 Saint-Véran Domaine Paquet	61€
2019 Saint Romain « Sous la Velle » Domaine Henri et Gilles Buisson	65€
2019 Chablis 1er cru « Vaillons » Domaine Moreau Naudet	71€
2018 Meursault « Les Chevalières » Domaine Xavier Monnot	95€
2018 Chablis Grand Cru « Valmur » Domaine Moreau Naudet	140€
2017 Bienvenues Bâtard-Montrachet Grand Cru - Domaine de la Vougeraie	340€

## Languedoc

2018 Côtes Catalanes « La Mariota » Bac de las coves	41€
2015 Pays d'Hérault « Les Clapas » Domaine du Pas de l'Escalette	53€

# Vins Blancs

## Loire

2020 Muscadet Sèvre et Maine « Amphibolite » Domaine Jo Landron	34€
2020 Saumur « Le Clos de Midi » Domaine Fouet	36€
2020 Saumur « L'Ardillon » Domaine Fouet	40€
2018 Cour-Cheverny « Francois 1er » Domaine des Huards	44€
2016 Muscadet Sèvre et Maine « Le Fief du Breil » Domaine Jo Landron	46€
2019 Savennières « Roche aux Moines » Domaine aux Moines	76€
2017 Sancerre « Galinot Silex » Domaine Gitton	87€
2018 Vin de France « Blanc etc... » Domaine Didier Dagueneau	120€
2018 Vin de France « Silex » Didier Dagueneau	160€

## Alsace

2015 Pinot Gris « Le Fromenteau » - Domaine Josmeyer		41€
2016 Gewurstraminer - Domaine Laurent Vogt		42€
2014 Pinot Gris « Grand Cru Brand » - Domaine Josmeyer		86€
2017 Riesling « Grand Cru Brand » - Domaine Josmeyer		96€

# Vins Blancs

## Rhône

2019 Vacqueyras « Mélodine » Domaine Montvac	43€
2019 Crozes-Hermitage « Perles ivoires » Domaine Esprit	45€
2019 Saint-Péray « Côteaux de la Beylesse » Domaine Rémy Nodin	47€
2018 Saint-Joseph Domaine Stéphane Montez	56€
2017 Chateauneuf du Pape Domaine du Mas Saint-Louis	80€
2018 Condrieu « Les Grandes Chaillées » Domaine Stéphane Montez	85€

## Savoie

2020 Vin des Allobroges « Silice » Domaine des Ardoisières	31€
---	-----

## Portugal

2018 Aphros Loureiro Loureiro	43€
----------------------------------	-----

---

---

# Vins Rouges

## Bourgogne

2018 Irancy Domaine Bersan	42€
2018 Monthélie « La Combe Danay » Domaine Rodolphe Demougeot	63€
2018 Saint Romain « Sous roche » Domaine Henri et Gilles Buisson	65€
2019 Marsannay Domaine Sylvain Pataille	68€
2019 Maranges 1er cru « Clos de la Fussièrè » Monopole Domaine Xavier Monnot	69€
2017 Morey Saint-Denis Domaine Marchand Frères	85€
2016 Givry 1er cru « À Vigne rouge » Domaine Francois Lumpp	87€
2017 Nuits Saint Georges « Vieilles vignes » Domaine Alain Michelot	115€
2015 Volnay 1er Cru « Clos des Chênes » Domaine Xavier Monnot	125€
2015 Nuits Saint Georges « La Richemone » Domaine Alain Michelot	141€
2016 Clos de la Roche Grand Cru Domaine Marchand Frères	210€
2016 Charmes-Chambertin Grand Cru Domaine Marchand Frères	210€
2017 Griotte Chambertin Grand Cru Domaine Marchand Frères	280€



# Vins Rouges

## Loire


2019 Chinon Domaine de Noblaie	35€
2020 Saumur Domaine de la Renière	37€
2020 Bourgueuil « Jour de soif » Domaine du Bel air	37€
2020 Saumur « La Renière » Domaine de la Renière	39€
2016 Cheverny « Ouvrage » Domaine des Huards	44€
2017 Saumur Champigny « Ebène » Domaine Fouet	55€

## Rhône

2018 Vin de France « Sapéravi » Domaine de Campuget	35€
2017 Costières de Nimes « La Sommelière » Château de Campuget	42€
2018 Gigondas « Jugunda » Domaine de la Ferme du Mont	55€
2019 Saint Joseph « La Cuvée du Papy » Domaine Stephane Montez	62€
2016 Châteauneuf du Pape « Cuvée Réserve » Domaine de Pignan	75€
2018 Côte-Rôtie « Fortis » Domaine Stephane Montez	105€

# Vins Rouges

## Languedoc

2016 Côtes Catalanes « Cuvée n°5 » La Calmette		30€
2018 Côteaux d'Aix en Provence - Domaine du Val de Caire		34€
2017 Faugères « Les Bancelles » Domaine de Cébène		36€
2018 Terrasses du Larzac « Saint Jean » - Clos du Serres		39€
2016 Minervois « Cuvée Estelum » Domaine de Cantausseil		40€
2018 Faugères « Belle Lurette » Domaine de Cébène		41€
2016 Corbières Boutenac - Chateau Fabre Gasparet		49€
2018 Côtes Catalanes « La Mariota » Bac de las Cove		50€
2020 Côtes Catalanes « Calcinaires » Domaine Gauby		54€
2015 Minervois « Soleillade » Domaine de Cantausseil		55€

## Beaujolais

2018 Moulin à Vent « Le Nid » Famille Lardet		41€
2018 Morgon « Cuvée Vieilles Vignes » Domaine Anthony Thevenet		47€

# Vins Rouges

## Bordelais

2016 Saint Estèphe Tour de Marbuzet	65€
2016 Saint Julien « Le Petit cailloux » Domaine Jean-Eugène Borie	68€
2016 Pessac Léognan Les Hauts de Smiths	70€
2015 Sainte Foy Bordeaux Chateau Martet - Mitjaville	84€
2007 Côtes de Castillon Domaine de l'Aurage	90€
2018 Moulis Château Chasse-spleen	91€
2016 Saint Estèphe Château Haut-Marbuzet	125€

## Savoie & Jura

2020 IGP Vin des Allobroges « Silice » Domaine des Ardoisières	34€
2018 Côtes du Jura « Rougissime » Domaine Overnoy	49€
2017 IGP Vin des Allobroges « Améthyste » - Domaine des Ardoisières -	129€

---

---

## Vins Rosés

2019-Cheverny « Prose »  
Domaine des Huards

31€

2019 Côte de Provence  
Ultimate Provence

28€

## Vins de Dessert

2020 Moscato d'Asti DOCG «San Grod» - Azienda Agricola Torelli  
Azienda Agricola Torelli

33€

2019 Ruster Spätlese Gewürztraminer - Bruno Landaue  
Bruno Landaue

38€

---

## Digestifs

Chartreuse - Verte - Jaune	11€
Chartreuse - « Cuvée des meilleurs ouvriers de France »	14€
Chartreuse « La liqueur de 9e centenaire »	16€
Chartreuse V.E.P	22€
Menthe Pastille	10€
Eau de vie de Poire Williams - Maison Danflou	10€
Eau de vie de Framboise d'Alsace - Maison Klipfel	10€
Kirsh d'Alsace - Maison Klipfel	10€
Vieille prune de Souillac	10€
Acqua di cedro - Bld Nardini	10€

## Spiritueux

### Whisky

#### Scotch

Monkey Shoulder	11€
Jura 12 ans	14€
Michel Couvreur - Couvreur's clearach	13€
Michel Couvreur - The Unique	13€
Michel Couvreur - Intravagan'za	14€
Michel Couvreur - Overaged Malt Whisky	15€
Michel Couvreur - Pale Single Floral Malt Whisky	16€
Michel Couvreur - Candid Malt Whisky	18€
Michel Couvreur - Special Vatting Malt Whisky	28€

#### Bourbon

Four roses	9€
Michter's	13€

#### Japonais

Nikka « From the barrel »	14€
Togouchi - Japanese blended whisky	14€
Nikka « Yoichi »	18€

## Rhum

### Ambré

Neisson- « Le Rhum vieux »- Martinique	16€
Flor de Cana 14 ans »- Nicaragua	14€

### Blanc

HSE - Cuvée de l'année 2016 - Martinique	11€
Clairin Communal - Rhum blanc - Haiti	14€

## Vodka

Vodka By Retha « La blanche » Ile de Ré	13€
Belvédère	15€

## Gin

Bombay Sapphire	10€
Gin by Retha - Ile de Ré	13€

## Tequila

Tequila Ocho « Anejo »	14€
------------------------	-----

## Mezcal

Alipus - San Juan del Rio	14€
---------------------------	-----

## Cognac

Rémi Landier	13€
Bourgoin	22€

## Armagnac

Bas Armagnac « Millésime 2000 »	18€
Chateau de Bordeneuve	

---