



Nota bene  
notabene77

# LE JOURNAL DU NOTA BENE

Une carte des allergènes  
est à votre disposition.

A PARTAGER  
(OU PAS...)

## Nos planches

MORTADELLE	7.90 €
SAUCISSON AU FENOUIL	7.90 €
SPECK DE PORC	7.90 €
JAMBON DE PARME 18 MOIS	8.90 €
JAMBON BLANC À LA TRUFFE	8.90 €
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON ET SON CHUTNEY DE MANGUE	12.90 €

**PLANCHE DE FROMAGE**  12.90 €  
St. Nectaire, Bleu d'Auvergne, chèvre, pecorino, noix,  
toasts de pain

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** 12.90 €  
Saucisson au fenouil, jambon de Parme 18 mois, jambon  
de Paris, speck de porc, cornichons et toasts de pain

**PLANCHE MAMMA MIA** 20.90 €  
Saucisson au fenouil, jambon de Parme 18 mois, jambon  
de Paris, speck de porc, St. Nectaire, Bleu d'Auvergne,  
chèvre, pecorino, noix, cornichons, toasts de pain

**PLANCHE BELLA CIAO** 22.90 €  
Jambon blanc à la truffe, tomates confites, jambon de  
Parme 18 mois, speck de porc, boule de mozzarella  
Burrata, câpres

## Entrées

	EN ENTRÉE *	EN PLAT
<b>CARPACCIO DE BŒUF &amp; SES PERLES DE BALSAMIQUE</b> Champignons de Paris, tomate cerise, câpres, parmesan, marinade basilic, citron, huile d'olive	12.90 €	17.90 €
<b>SALADE NOTA BENE</b> Salade, tomate, œuf poché, blancs de poulet, carrés de Leerdamer et sauce vinaigrette Dijonnaise	12.90 €	17.90 €
<b>SALADE CAMPAGNARDE</b> Salade, chips de lard, tomate, samossa de chèvre au miel et herbes de Provence, allumettes de lardons poêlées et sauce vinaigrette Dijonnaise	12.90 €	17.90 €
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> 12 escargots et leur beurre persillé	14.90 €	-



	EN ENTRÉE *	EN PLAT
<b>SALADE NIÇOISE</b> Salade, tomate, poivron vert, thon, œuf, anchois, radis, olives noires de Calamata, haricots verts, pomme de terre, céleri branche, oignon cébette et sauce huile d'olive et vinaigre balsamique	14.90 €	19.90 €
<b>TRILOGIE DE TOMATE ET MOZZARELLA BURRATA DES POUILLES</b> 	12.90 €	17.90 €
<b>SALADE PÉRIGOURDINE</b> Salade, tomate, gésiers de canard confits, magrets de canard fumés, pomme de terre, toasts de terrine de foie gras maison	16.90 €	21.90 €

\* SERVI UNIQUEMENT AVEC UN PLAT EN SUITE



*Nota bene  
notabene77*

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

Une carte des allergènes  
est à votre disposition.

## Pizzas Napolitaines

### CLASSICO

Sauce tomate, mozzarella, olives

9.90 €

### PROSCIUTTO

Sauce tomate, jambon, œuf, mozzarella, olives

12.90 €

### CALZONE

Sauce tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella, olives

12.90 €

### ATLAS

Sauce tomate, merguez, poivrons, mozzarella, olives

13.90 €

### ADRIATICO

Sauce tomate, fruits de mer, beurre persillé, mozzarella, roquette, olives

13.90 €

### NONA

Crème, jambon, champignons, œuf, mozzarella, olives, beurre persillé

13.90 €

### CARBONARA

Crème, lardons, oignons confits, œuf, mozzarella, olives

13.90 €

### VESUVIO

Sauce tomate, tomates cerises confites, anchois, cœur de Burrata, mozzarella, olives

13.90 €

### NONO

Crème, poulet, gorgonzola, mozzarella, olives

13.90 €

### ROMANA

Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, reblochon, mozzarella, olives, roquette

13.90 €

### CALZONE L'ETNA

Crème, lardons, oignons confits, œuf, mozzarella, olives

13.90 €

### PEPPERONI

Sauce tomate, spianatta piquante, champignons, mozzarella, boule de mozzarella Burrata, olives

14.90 €

### SICILIENNE

Sauce tomate, antipasti artichaut, tomates confites, poivrons, anchois, parmesan, mozzarella, olives

14.90 €

### AOSTE

Crème, lardons, oignons, reblochon, mozzarella, olives, pomme de terre

14.90 €

### BUFFALA

Sauce tomate, jambon de Parme 18 mois, boule de mozzarella Burrata, roquette, olives

15.90 €

### PISTACIO

Pesto de pistache, mortadelle, cœur de Burrata, éclats de pistache torréfiés, mozzarella, olives

15.90 €

### LA BOURGUIGNONNE

Crème, champignons, oignons confits, escargots de Bourgogne, beurre persillé, mozzarella, olives

17.90 €

### SIGNATURE

Crème, champignons, pâte de truffe, huile de truffe, boule de mozzarella burrata, copeaux de truffe, mozzarella, olives

17.90 €



*Nota bene  
notabene77*

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

Une carte des allergènes  
est à votre disposition.

## Pâtes fraîches



**LASAGNES À LA BOLOGNAISE** 15.90 €

Viande hachée, Mozzarella Burrata,  
tomate, parmesan

**PENNE POULET PARMESAN** 15.90 €

Crème, oignons confits, poulet,  
parmesan

**LINGUINES À LA CARBONARA** 15.90 €

Crème, oignons confits, lardons,  
champignons, œuf

**RAVIOLI D'ÉPINARD ET RICOTTA** 15.90 €

Sauce tomate et copeaux de Pecorino  
Romano

**LASAGNES VÉGÉTARIENNES** 15.90 €

Courgettes, crème, chèvre

**AGNOLONI FOURRÉS AU** 16.90 €

**CAMEMBERT ET BURRATA**  
Crème de parmesan, concassé de  
noisettes torréfiées

**TORTELLINI À L'ENCRE DE SEICHE** 18.90 €

**FOURRÉS AU CRABE DANS SA**  
**BISQUE DE HOMARD**  
Langoustine et œufs de truite

menu

enfant



HAMBURGER ou  
NUGGETS DE VOLAILLE

FRITES

GLACE ENFANT

10 €

**Profitez de notre  
offre sur les Pizzas à  
emporter**

**2 ACHETÉES + 1 OFFERTE**



*Nota bene  
notabene77*

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

*Une carte des allergènes  
est à votre disposition.*

## VIANDES

**TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS  
COUPÉ AU COUTEAU** 19.90 €

et sa boule de glace à la moutarde  
à l'ancienne de la maison Fallot.  
Servi avec frites & salade

**SOURIS D'AGNEAU RÔTIE ET  
SON JUS AU THYM** 22.90 €

Servie avec de gratin dauphinois et  
ratatouille d'été

**FILET DE BŒUF 250G** 26.90 €

Sauce au poivre ou au Bleu  
Servi avec du gratin dauphinois et  
ratatouille d'été

**ESCALOPE MILANAISE DE POULET** 18.90 €

Servie avec des linguines sautées à  
l'ail et sauce tomate



## BURGERS

**HAMBURGER À L'ITALIENNE** 17.90 €

Tomates confites, salade, steak haché du  
boucher (180g), cheddar, oignons confits,  
crème de parmesan, buns BIO. Servi avec des  
frites

**HAMBURGER DIJONNAIS** 18.90 €

Tomates, salade, oignons rouges, cheddar,  
steak haché du boucher (180g), crème de  
moutarde à l'ancienne, Comté et échalote,  
buns BIO. Servi avec des frites

**HAMBURGER BIG MAMA** 19.90 €

Tomates, salade, œuf au plat, oignons rouges,  
cheddar, rösti, steak haché du boucher (180g),  
lard fumé, sauce pita kebab, buns BIO. Servi  
avec des frites

## La pêche

**PAVÉ DE SAUMON ET SON BEURRE  
BLANC** 19.90 €

Servi avec écrasé de pomme terre aux  
olives de Calamata et fondu de poireau

**FILET DE DORADE ROYALE À LA  
CITRONNELLE** 20.90 €

Sauce vierge  
Servi avec écrasé de pomme de terre aux  
olives de Calamata et ratatouille d'été



*Nota bene  
notabene77*

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

*Une carte des allergènes  
est à votre disposition.*

## Les Fromages

<b>FAISSELLE</b> Avec ou sans crème	5.90 €
<b>ASSIETTE TROIS FROMAGES</b> Selon arrivage	8.90 €

## DESSERTS

<b>SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON</b>	7.90 €
<b>TIRAMISU TRADITIONNEL</b> Mascarpone, boudoir, café	8.90 €
<b>LA FAMEUSE TARTE CITRON MERINGUÉE</b>	8.90 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT BEURRE SALÉ</b>	8.90 €
<b>CRÈME BRÛLÉE AU CARAMBAR</b>	8.90 €
<b>FONDANT AU CHOCOLAT SERVI AVEC SA BOULE DE GLACE VANILLE</b>	8.90 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Mousse au chocolat, tarte citron meringuée, crème brûlée au carambar	10.90 €

## Coupes de glaces

Toutes nos glaces sont artisanales et proviennent du  
Maître Artisan Glace des Alpes.

<b>LAS VEGAS</b> 1 boule vanille de Tahiti, 1 boule noisette, 1 boule yaourt Bulgare, cacahuètes, Chantilly	9 €
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> 2 boules chocolat grande origine Pérou, 1 boule vanille de Tahiti, coulis de chocolat, Chantilly	9 €
<b>FRAISE MELBA</b> 2 boules fraise des bois, 1 boule vanille de Tahiti, coulis de fraise, spéculos, Chantilly	10.50 €
<b>MARIE-ANTOINETTE</b> 1 boule praline rose, 2 boules crème d'Isigny, meringue rose, coulis de framboise, Chantilly	10.50 €
<b>DOUCEUR ITALIENNE</b> 1 boule Amarena, 2 boules yaourt Bulgare, cerises Amarena, Chantilly	10.50 €
<b>PHUKET ICELAND</b> 2 boules yaourt Bulgare, 1 boule caramel beurre salé, muesli, Chantilly et ananas fève tonka	10.50 €
<b>BOULE DE GLACE À L'UNITÉ :</b> Chocolat grande origine Pérou, vanille de Tahiti, yaourt Bulgare, noisette, praline rose, Amarena, caramel beurre salé, pistache, fraise, café	2.50 €
<b>SORBETS :</b> melon, citron vert	
<b>SUPPLÉMENT CHANTILLY VANILLÉE</b>	1 €



Nota bene  
notabene71

# LE JOURNAL DU NOTA BENE

L'ABUS D'ALCOOL EST  
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION.

## Bières



	25cl	50cl
<b>PRESSIONS</b>		
JUPILER	3 €	5 €
LEFFE	5 €	9 €
HOEGAARDEN	5 €	9 €
MONACO	3.30 €	6 €
PICON BIÈRE	5 €	9 €
<b>EN BOUTEILLE</b>	<b>33cl</b>	
DESPERADOS	5 €	

## Whiskeys

	2cl	4cl
CLAN CAMPBELL, JAMESON	4 €	7 €
FOUR ROSES, JACK DANIEL'S	5 €	9 €
CHIVAS REGAL, CARDHU	5 €	9 €
TALISKER PORT RUICHE	5 €	9 €
ABERLOUR	5 €	9 €
KNOCKANDO, BLACK LABEL	5 €	9 €
LAGAVULIN	5 €	9 €
BELLEVOYE	6 €	10 €
TOGOUCHI PREMIUM, AKASHI BLENDED	7 €	12 €



## APÉRITIFS

Martini blanc/rouge, Marsala, Porto blanc/rouge (14cl)	4 €
Ricard, Pastis, Casanis, Berger blanc (2cl)	3 €
Coupette de crémant (8cl)	3 €
Coupe de crémant (14cl)	6 €
VIP – Vin rosé, sirop fruit de la passion (14cl)	4 €
KIR – Cassis, mûre, pêche (14cl)	4 €
KIR ROYAL – Cassis, mûre (14cl)	6.50 €
SPRITZ - Apérol, Perrier, Prosecco (14cl)	6.50 €
APÉRITIF MAISON – Cassis, Soho, vin blanc (14cl)	4 €
Supplément sirop	0.30 €

## Rhums

	2cl	4cl
DON PAPA	6 €	10 €
THE KRAKEN	6 €	10 €
DIPLOMATICO	6 €	10 €
BEACH HOUSE SPICED	6 €	10 €
SAYLOR SERRY SPICED	6 €	10 €
RON ZACAPA	7.50 €	14 €
LA HECHICERA	7.50 €	14 €



## Digestifs

	2cl	4cl
Soho Malibu Passoa Kahlua	4 €	8 €
Bacardi Tequila Manzana	4 €	8 €
Armagnac Cognac Calvados	4 €	8 €
Marc de Bourgogne Get 31	4 €	8 €
Grand Marnier Limoncello	4 €	8 €
Marie Brizard Bailey's	4 €	8 €
Get 27	4 €	8 €
Verveine Poire Williams	4 €	8 €
Mirabelle Campari Cointreau	4 €	8 €
Gin Hendrick's	6 €	10 €
Tequila XO Café	7 €	12 €
Cognac XO	7 €	12 €
Vodka Belvédère	7 €	12 €



## Jus de fruits et sodas

<b>JUS DE FRUITS (25cl)</b>	3 €
Pomme, banane, tomate, multi-ruits, abricot, pêche, ananas, orange, fraise, mangue, AEC	
<b>SODAS</b>	3 €
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, limonade, Ice-tea, Orangina, Oasis tropical, Gini, Schweppes Tonic/Agrumes, Fanta, Sprite	



## Boissons chaudes

Café	1.90 €
Grand café	3 €
Noisette	2.10 €
Café crème	3.40 €
Chocolat	3 €
Chocolat ou café selon Jérôme	4 €
Café ou chocolat Viennois	4 €
Thé ou infusion	2.50 €





Nota bene  
notabene77

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

L'ABUS D'ALCOOL EST  
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION.



**ROUGE**

## Vins au verre

14cl

**BLANC**

**JALE « La Venne » - 2015** 4.50 €  
Appellation Côtes de Provence Contrôlée

**BOURGOGNE PINOT NOIR - 2018** 6 €  
Appellation Bourgogne Pinot Noir  
Contrôlée. Elevé et mis en bouteille par  
Patrick Clémencet

**POMMARD - 2017** 8 €  
Appellation Pommard Contrôlée. Mis en  
bouteille par Patrick Clémencet récoltant  
à Pommard

**MACON FUISSÉ - 2018** 4.50 €  
Appellation Macon Fuissé Contrôlée.  
Mis en bouteille au domaine Couturier

**GIVRY « Sans Nom » - 2017** 6 €  
Appellation Givry Protégée. Mis en bouteille  
par Michel Sarrazin & fils propriétaires  
récoltants

**MERCUREY «Domaine Meix-Foulot» - 2018** 8 €  
Appellation Mercurey Contrôlée.  
Mis en bouteille au domaine du Meix-Foulot  
à Mercurey

**ROSÉ**

**VIGNOBLE DU PAYS D'OC** 4.50 €  
Appellation Côtes de Provence Contrôlée

## Bulles

**CRÉMANT DE BOURGOGNE** 29.90 €  
Brut Cuvée Prestige - Patrick Clémencet

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANC** 79 €  
Alain Edouard

**CHAMPAGNE GOSSET** 89 €  
Grande Réserve

**PROSCECCO** 29.90 €

## Demi Bouteille

**ROUGE - 50cl** 18.90 €  
Saint Amour, Domaine Jean Claude Dufour - 2016

## CARTE CADEAU



**V.I.P.**

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT À LA CARTE  
35 €

**V.I.P. GOLD**

ENTRÉE, PLAT, DESSERT ET ½ DE VIN  
À LA CARTE  
50 €

Le plaisir d'offrir...



*Nota bene  
notabene71*

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

L'ABUS D'ALCOOL EST  
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION.

## Vins Rouges 75cl



### BOURGOGNE

<b>BOURGOGNE PINOT NOIR - 2018</b>	29.90 €	<b>CHOREY LES BEAUNE « Les Bons Ores » - 2017</b>	49.90 €
Appellation Bourgogne Pinot Noir Contrôlée. Elevé et mis en bouteille par Patrick Clémencet		Appellation Chorey les Beaune Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu	
<b>GIVRY « La Cadole » - 2018</b>	31.90 €	<b>MARANGES « Vieilles Vignes » - 2019</b>	49.90 €
Appellation Givry Contrôlée. Mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils propriétaires récoltants		Appellation Maranges Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or	
<b>BOURGOGNE HAUTES-COTES DE BEAUNE « Domaine Labry » - 2017</b>	39.90 €	<b>MARANGES « La Fussièrè » 1<sup>er</sup> Cru J-F. Bachelet - 2017</b>	59.90 €
Mis en bouteille à la propriété par André & Bernard Labry à Auxey-Duresses		Appellation Maranges 1 <sup>er</sup> Cru Contrôlée. Mis en bouteille par J-F Bachelet, viticulteur récoltant	
<b>RULLY 1<sup>er</sup> Cru « Les Cloux » - 2019</b>	39.90 €	<b>CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES « Les Plantes Momières » - 2018</b>	69.90 €
Appellation Origine Protégée. Mis en bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully		Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or	
<b>SAVIGNY LES BEAUNE « Les Picotins » - 2019</b>	39.90 €	<b>SAINTENAY J-F. BACHELET « Vieilles Vignes » - 2015</b>	69.90 €
Appellation Savigny Protégée. Domaine Georges Roy & fils		Appellation Santenay Contrôlée. Mis en bouteille par J-F Bachelet, viticulteur récoltant	
<b>VOLNAY - 2018</b>	44.90 €	<b>SANTENAY 1<sup>er</sup> Cru « Clos Rousseau » Vieilles Vignes - 2017</b>	69.90 €
Appellation Volnay Contrôlée. Mis en bouteille par Patrick Clémencet récoltant à Pommard		Appellation Santenay 1 <sup>er</sup> Cru Contrôlée. Mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or	
<b>GIVRY 1<sup>er</sup> Cru « Champs Lalot » - 2018</b>	44.90 €	<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 2016</b>	69.90 €
Appellation Givry 1 <sup>er</sup> Cru Contrôlée. Mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils propriétaires récoltants		Appellation Châteauneuf du Pape Contrôlée. Mis en bouteille par Christophe Semaska à Ampuis	
<b>MERCUREY 1<sup>er</sup> Cru « Les champs Martin » -2018</b>	49.90 €	<b>BEAUNE CENT-VIGNES 1<sup>er</sup> CRU - 2015</b>	69.90 €
Appellation Mercurey d'Origine Protégée. Mis en bouteille au Domaine par P. & M. Jacqueson à Rully		Appellation Beaune Contrôlée. Elevé et mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay	



*Nota bene  
notabene77*

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

L'ABUS D'ALCOOL EST  
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION.

**POMMARD - 2017** 69.90 €

Appellation Pommard Contrôlée. Mis en bouteille par Patrick Clémencet récoltant à Pommard

**NUITS SAINT GEORGES - 2014** 69.90 €

Appellation Nuits Saint Georges Contrôlée. Mis en bouteille par Patrick Clémencet récoltant à Pommard

**ALOXE CORTON - 2018** 69.90 €

Appellation Aloxé Corton Contrôlée. Mis en bouteille par Patrick Clémencet récoltant à Pommard

**CHAMBOLLE MUSIGNY - 2015** 69.90 €

Appellation Chambolle Musigny Contrôlée. Mis en bouteille par Patrick Clémencet récoltant à Pommard

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE « Vin Bio » - 2018** 69.90 €

Appellation Châteauneuf du Pape contrôlée. Domaine Saint Préfert à Châteauneuf du Pape

**NUITS SAINT GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU « Les Busselots » - 2018** 79.90 €

Appellation Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru contrôlée. Domaine J. Chauvenet à Nuits Saint Georges

**ALOXE CORTON 1<sup>ER</sup> CRU « Les Guerets » - 2018** 79.90 €

Appellation Aloxé Corton 1<sup>er</sup> Cru contrôlée. Domaine J-B. Lebreuil à Savigny les Beaunes

**VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU « Les Aussy » - 2015** 79.90 €

Appellation Volnay 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée. Mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay

**MOREY SAINT DENIS 1<sup>ER</sup> CRU 3 Clos des Ormes » - 2018** 79.90 €

Appellation Morey Saint Denis 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée. Domaine G. Lignier et Fils à Morey Saint Denis

**CORTON BRESSANDE - 2011** 99.90 €

Appellation Corton Bressande Contrôlée. Mis en bouteille par Edmond Cornu

## AUTRES RÉGIONS

**CÔTE DE PROVENCE JALE « La Venne »** 19.90 €

**Domaine de Jale - 2015**

Appellation Côtes de Provence Contrôlée

**MORGON CÔTES DE PY - 2015** 29.90 €

Appellation d'Origine Protégée. Domaine Gaget à Villié-Morgon

**MINUTY PRESTIGE - 2016** 34.90 €

Appellation Côtes de Provence Protégée

**CROZES HERMITAGE « Vin bio » - 2018** 44.90 €

Appellation Crozes Hermitage Contrôlée. Domaine Laurent Habrard à Gervans

**SAINT JOSEPH « Semaska » - 2017** 44.90 €

Appellation Saint Joseph Protégée. Mis en bouteille par Christophe Semaska à Ampuis

**CHÂTEAU SAUVAGEONNE TERRASSES DU LARZAC - 2016** 44.90 €

Appellation d'Origine Protégée

**CÔTE RÔTIE « Château de Montlys » - 2017** 79.90 €

Appellation Côte Rôtie Protégée. Mis en bouteille par Christophe Semaska Ampuis

## *Vins Rosés 75cl*

**LA VOILE ROSE** 19.90 €

Vin de pays de Méditerranée Indication Géographique Contrôlée

**ALPILLES Vin Biologique - 2020** 24.90 €

Indication Géographique Protégée. Domaine de Valdion



**MINUTY « ROSE et OR » - 2018** 49.90 €

Appellation Côtes de Provence Protégée



*Nota bene  
notabene71*

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

L'ABUS D'ALCOOL EST  
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION.



## Vins Blancs 75cl

### AUTRES RÉGIONS

**ALPILLES Vin Biologique - 2020** 19.90 €  
Indication Géographique Protégée.  
Domaine de Valdition

**COLLINES RHODANIENNES LE PETIT  
VIOGNIER - 2018** 39.90 €  
Collines Rhodaniennes Indication  
Géographique Protégée.  
Mis en bouteille par Stéphane Montez

**CONDRIEU « Lys d'Or » - 2015** 79.90 €  
Appellation Condrieu Protégée. Mis en  
bouteille par Christophe Semaska à  
Ampuis



### BOURGOGNE

**VIRÉ CLESSÉ GUILLEMIN Stéphane et  
Lucie - 2018** 26.90 €  
Appellation Viré Clessé Contrôlée. Mis en  
bouteille par Guillemin Stéphane et Lucie  
à Clessé

**GIVRY « Sans Nom » - 2017** 29.90 €  
Appellation Givry Protégée. Mis en  
bouteille par Michel Sarrazin & fils  
propriétaires récoltants

**MACON VILLAGES « Domaine Michel » -  
2017** 29.90 €  
Appellation d'Origine Contrôlée. Mis en  
bouteille à la propriété viticulteur  
récoltant à Viré Clessé

**RULLY 1<sup>er</sup> Cru « Margotés » - 2019** 34.90 €  
Appellation Origine Contrôlée. Mis en  
bouteille au domaine par P. & M.  
Jacqueson à Rully

**VIRÉ CLESSÉ « Tradition » Domaine Michel - 2018** 39.90 €  
Appellation Viré Clessé Contrôlée. Mis en bouteille  
à la propriété viticulteur récoltant à Viré Clessé

**BOURGOGNE HAUTE CÔTES DE BEAUNE  
« Domaine Labry » - 2017** 39.90 €  
Appellation Hautes Côtes de Beaune Contrôlée.  
Mis en bouteille à la propriété par A. & B. Labry à  
Auxey-Duresses

**CHABLIS - 2012018** 44.90 €  
Appellation Chablis Contrôlée. Mis en domaine par  
le domaine Lavantureux

**MERCUREY « Domaine Meix-Foulot » - 2018** 49.90 €  
Appellation Mercurey Contrôlée. Mis en bouteille  
au domaine de Meix-Foulot à Mercurey

**RULLY 1<sup>er</sup> Cru « La Pucelle » - 2019** 49.90 €  
Appellation Rully 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée. Mis en  
bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

**RULLY 1<sup>er</sup> Cru « Grésigny » - 2019** 49.90 €  
Appellation Rully 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée. Mis en  
bouteille au domaine par P. & M. Jacqueson à Rully

**SAINT ROMAIN - 2016** 54.90 €  
Appellation Saint Romain Contrôlée. Mis en  
bouteille par Patrick Clémencet récoltant à  
Pommard

**SANTENAY - 2013** 59.90 €  
Appellation Santenay Contrôlée. Mis en bouteille à  
la propriété par F. Bachelet viticulteur récoltant

**SANTENAY «Sous La Roche » - 2018** 59.90 €  
Appellation Santenay Contrôlée. Mis en bouteille à  
la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

**LADOIX 1<sup>er</sup> Cru « Les Hautes Mourottes » - 2016** 69.90 €  
Appellation Ladoix 1<sup>er</sup> Cru Contrôlée. Mis en  
bouteille par Patrick Clémencet récoltant à  
Pommard



*Nota bene  
notabene71*

# LE JOURNAL DU **NOTA BENE**

L'ABUS D'ALCOOL EST  
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION.



## cocktails avec alcool



### Spritz St Germain

Toute la douceur du Saint Germain, où la liqueur de fleur de Sureau est sublimée par la puissance du Prosecco, de l'Angustura orange et du Perrier

**8.50 €**

### Moscow Mule

C'est l'instant où les arômes de la Vodka Belvédère sont boostés par la fraîcheur du citron vert et du poivre. Surmonté par le Ginger Beer et vous obtenez un cocktail frais et énergisant

**13 €**

### Pornstar Martini

La délicate association de la Vodka Belvédère au Passoa vous permettra d'apprécier toute la puissance de la purée de fruit de la passion, et pour la douceur, un trait de sirop de vanille. Pour une explosion des saveurs, nous vous conseillons d'ajouter un shoot de champagne à votre cocktail

**13 €**

### Framboisine

Une rencontre savoureuse entre la gourmandise de la framboise fraîche associée au sirop de pêche, et de la fraîcheur de feuilles de menthe et du Schweppes agrumes, qui vient sublimer les arômes naturels du Rhum

**11.50 €**



## cocktails sans alcool



### Ocean Beach

Un classique des cocktails sans alcool, à son mélange de jus de fruit de la passion et de jus d'ananas est ajoutée de la purée de mangue et des fraises fraîches

**8.50 €**

### Abricot Frappé

Association de jus d'abricot et de jus d'ananas surmontée d'un filet de sirop de cerise et pour adoucir le tout, un soupçon de sirop de vanille

**8.50 €**

### Détox

Savoureux mélange de concombre et feuilles de basilic frais pour leur bienfaits, avec du jus de citron et du Schweppes tonic pour le côté rafraichissant et pour la gourmandise, un trait de sirop de sucre de canne

**8.50 €**