



**MAINTENANT
OU GAMAY !**



Bières



artisanales

	25 cL	50 cL
Blonde • Débauche Premium Pils • 4,8° • France	4,0 €	7,0 €
Blanche • Malting Pot • 6° • France	4,5 €	8,0 €
IPA • Rouget de Lisle • 6° • France	4,5 €	8,0 €
Hazy IPA • Vendale La Pref • 5,5° • France	4,5 €	8,5 €
Cidre Fils de Pomme • 5,5° • France	33 cL	7,5 €
Bière sans alcool • Bitburger • 0° • Allemagne	33 cL	5,5 €

Spiritueux



WHISKY	4 cL
Ballantine's • 40° • Écosse	8,0 €
Ballantine's 12 ans • 40° • Écosse	10,0 €
Jameson Black Barrel • 40° • Irlande	10,0 €
Scapa Glansa • 40° • Écosse	13,0 €
Aberlour 12 ans NCF • 48° • Écosse	13,0 €
Aberlour A'bunadh • 59,8° • Écosse	15,0 €
Aberlour 18 ans • 43° • Écosse	16,0 €

RHUM, CACHAÇA	
Havana Club 3 ans • 40° • Cuba	8,0 €
Havana Club 7 ans • 40° • Cuba	9,0 €
La Hechicera • 40° • Colombie	10,0 €
Boukman Agricole • 45° • Haïti	10,0 €
Jacoulot • 40° • Réunion	10,0 €
Janeiro Cachaça • 40° • Brésil	8,0 €

VODKA	
Absolut • 40° • Suède	7,0 €

TEQUILA, MEZCAL	
Olmea Altos Plata • 38° • Mexique	8,0 €
Olmea Reposado • 38° • Mexique	8,0 €
Mezcal Del Maguey • 42° • Mexique	12,0 €

Apéritifs



	2 cL	4 cL
Suze • 15°		4,0 €
Pastis 51 • Ricard • 45°	3,5 €	
Pastis des Lyonnais • 45°	3,5 €	
Martini Bianco • Martini Rosso • 14,4°		4,0 €
Lillet Blanc • Lillet Rosé • 17°		4,0 €
Génépi Intense • 40°		8,0 €
Génépi des Aravis • Distillerie des Aravis • 40°		7,0 €
Martell Cognac VSOP • 40°		14,0 €
Poire • 35°		7,0 €
Get 27 • 17,9° • Get 31 • 24°		6,0 €

LIQUEURS D'EXCEPTION	
Marc de Bourgogne Jacoulot • 45°	8,0 €
Jacoulot • Lemon • 26°, Menthe poivrée • 21°, Abricot • 26°	7,0 €
Chartreuse Verte • 55° • Chartreuse Jaune • 43°	8,0 €
Chartreuse MOF • 45° • Chartreuse Elixir • 69°	12,0 €
Chartreuse du 9ème Centenaire • 47°	16,0 €

Boissons chaudes



Espresso	1,8 €
Allongé • Noisette • Décaféiné	2,0 €
Double espresso	3,6 €
Cappuccino • Latte	4,0 €
Chocolat chaud	3,5 €
Thé Darjeeling • Tisane des Chartreux	4,0 €

Cocktails



SPRITZ	19 cL
Spritz	7,0 €
Cinzano Aperitivo, Frizzante, eau gazeuse	
Campari Spritz	7,0 €
Campari, Frizzante, eau gazeuse	
Suze Spritz	6,0 €
Suze, Frizzante, eau gazeuse	
Hugo Spritz	9,0 €
Liqueur de fleur de sureau Jacoulot, Frizzante, eau gazeuse	
Italicus Spritz	9,0 €
Italicus, Frizzante, eau gazeuse	
Deljoy Spritz	9,0 €
Liqueur d'agrumes et cognac, Frizzante, eau gazeuse	

MULE & CLASSIQUES	
Muscat'Mule	7,0 €
Moelleux, ginger beer Hysope, citron vert	
Moscow Mule / London Mule	10,0 €
Vodka / Gin, ginger beer Hysope, citron vert	
Whisky Sour	10,0 €
Whisky, citron, sirop de sucre de canne	
Pornstar Martini	10,0 €
Vodka, vanille, fruit de la passion, citron vert	
Caipirinha	10,0 €
Cachaça, citron vert, sirop de sucre de canne	

GIN & TONICS	
Beefeater • 47° • Angleterre • Schweppes Tonic	9,0 €
Malfy • 41° • Italie • Tonic Hysope	12,0 €
Hexagone Original • 43° • France • Tonic Hysope	12,0 €
Gin du Mont Blanc • 41° • France • Tonic Hysope	12,0 €
Ki No Bi • 45,7° • Japon • Tonic Hysope	16,0 €
Monkey 47 • 47° • Allemagne • Tonic Hysope	14,0 €

SANS ALCOOL	
Virgin Spritz	7,0 €
Sober Spritz, Schweppes Tonic	
Amaretto Spritz	7,0 €
Sober Amaretto, Schweppes Tonic, sirop de sucre de canne	
Virgin Gin Tonic	7,0 €
Gin 0°, Schweppes Tonic	
Apple Ginger Fizz	7,0 €
Jus de pomme, citron vert, ginger beer Hysope	
Bora Bora	7,0 €
Sober rhum, jus d'ananas, jus de maracuja, citron vert, grenadine	

Softs



Sirop	2,5 €
Grenadine, pêche, menthe, orgeat, cassis, citron, fraise	
Diabolo	3,8 €
Perrier • 33 cL	3,8 €
Limonade • 25 cL	3,8 €
Coca-Cola • Coca-Cola Zéro • 33 cL	3,8 €
Schweppes Tonic • Schweppes Agrumes • 25 cL	3,8 €
Ice Tea • 25 cL	3,8 €
Orangina • 25 cL	3,8 €
El Tony Maté • 33 cL	5,5 €
Ginger beer Hysope • 20 cL	5,0 €
Tonic Hysope • 20 cL	5,0 €
Jus de fruit Juste • 25 cL	5,5 €
Pomme, abricot, mangue, fraise, ananas, tomate	
Infusions glacées Symples • 33 cL	5,5 €
Énergisante • thym, menthe poivrée, citron	
Relax • verveine, lavande, cerise	
Detox • sauge, sureau, pomme	
Menthe douce • mentha spicata, citron	

Nos vins

Eh oui, ce sont bien nos vins. On les produit, on les vinifie, on les assemble ou on les source. Bref, ce qu'il y a dans votre verre ? C'est nous.

LES BLANCS

		Chardonnay VDF • 13°
		Viognier VDF • 13,5°
		Sauvignon VDF • 13°
		Vermentino VDF • 13°
		Le Moelleux VDF • 13°
		Languedoc Blanc AOP • 14°
		Côtes-du-Rhône Blanc AOP • 14°
		Mâcon-Villages AOP • 13°



12 cL

4,0 €
4,0 €
4,0 €
4,0 €
5,0 €
5,0 €
5,0 €
6,0 €



50 cL

14,0 €
14,0 €
14,0 €
14,0 €
18,0 €
18,0 €
18,0 €
20,0 €



1 L

24,0 €
24,0 €
24,0 €
24,0 €
28,0 €
28,0 €
28,0 €
34,0 €

LES ROUGES

		Syrah VDF • 13,5°
		Grenache VDF • 14,5°
		Merlot VDF • 14°
		Cabernet Sauvignon VDF • 13,5°
		Mourvèdre VDF • 14°
		Pinot Noir VDF • 12,5°
		Gamay VDF • 13°
		Languedoc Rouge AOP • 14°
		Côtes-du-Rhône Rouge AOP • 14,5°
		Brouilly AOP • 13°

4,0 €
4,0 €
4,0 €
4,0 €
4,0 €
4,0 €
4,0 €
5,0 €
5,0 €
6,0 €

14,0 €
14,0 €
14,0 €
14,0 €
14,0 €
14,0 €
14,0 €
18,0 €
18,0 €
20,0 €

24,0 €
24,0 €
24,0 €
24,0 €
24,0 €
24,0 €
24,0 €
28,0 €
28,0 €
34,0 €

ROSÉ ET BULLES

	Rosé Méditerranée IGP • 13°
	Frizzante Italien • 11°
	Champagne Canard-Duchêne Blanc de Noirs • 12°

4,5 €
4,5 €

15,0 €
15,0 €

25,0 €
25,0 €

75 cL 85,0 €

 vins assemblables

Assemblages maison

À vous de jouer à l'apprenti winemaker !
Nos vins de cépage peuvent être assemblés selon vos envies !
Besoin d'un coup de main ? Notre équipe est là pour vous guider.

LES BLANCS



Coquillages et crustacés   **Viognier • Vermentino**
Vif et fruité, une gorgée et vous êtes au bord de la plage.



Le blanc, la brute et le truand    **Sauvignon • Chardonnay • Viognier**
L'harmonie parfaite entre fraîcheur des agrumes et gourmandise des fruits jaunes.



Meh in Blanc   **Sauvignon • Vermentino**
Duo de choc, agrumes et fruits exotiques : une fraîcheur venue d'ailleurs.



Le Grand Blanc   **Chardonnay • Vermentino**
Plongez dans un océan de fruits blancs, tout en rondeur et en gourmandise.



Les Trois Mousquetaires    **Pinot Noir • Syrah • Cabernet Sauvignon**
Quand les 3 plus grandes régions viticoles françaises se rencontrent pour donner un vin généreux et puissant.



Château du daron   **Merlot • Cabernet Sauvignon**
Aussi authentique que le Bordeaux ramené par ton père au repas de famille du dimanche.



Mi-figue, mi-raisin    **Syrah • Grenache • Mourvèdre**
Gourmand et généreux, il respire les collines ensoleillées et les cigales en été.



Cuvée noire   **Merlot • Grenache**
Fruits noirs et épicés, c'est un assemblage plein de caractère.



Gamay l'un sans l'autre   **Syrah • Gamay**
L'intensité de la vallée du Rhône couplée à la fraîcheur du Beaujolais.

disponible en pot uniquement



50 cL
15,0 €



1 L
25,0 €

LES ROUGES

SYRAH #violette

La *queen* du Rhône, venue de Shiraz en Perse. Des notes de fruits intenses et un petit twist de poivre : un vin de caractère qui mérite clairement sa couronne.

SA ROBE

Grenat, rouge brique, nuances de violet

SON NEZ

Épices, fruits rouges, sous-bois, notes de poivre et de violette

SA BOUCHE

Franche, riche, souple, tanins fondus, légèrement minérale, notes d'épices

MERLOT #prune

Une texture soyeuse qui enveloppe le palais. Avec ses notes de prune, il est le porte-étendard du Bordelais et cépage principal des mythiques vins de Pomerol.

SA ROBE

Rouge grenat profond

SON NEZ

Fruits rouges et épices, notes de violette

SA BOUCHE

Gouleyante, fruits rouges, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur

MOURVÈDRE #cassis

Figure emblématique des vins rouges de Provence, ses notes de cassis et d'épices révèlent son tempérament fier et intense... On dirait le sud.

SA ROBE

Rouge profond aux reflets pourpres

SON NEZ

Fruits rouges et noirs, cerise, cassis, gariguettes

SA BOUCHE

Longue et grasse, arômes enveloppants de fruits rouges, presque sucrée

GAMAY #groseille

Cépage signature de la région du Beaujolais, c'est le pote cool du vignoble : fruité, vif, un brin impertinent. Il mise sur des arômes de groseille et une vivacité qui donne le *smile*.

SA ROBE

Rubis foncé aux reflets violets

SON NEZ

Baies rouges, notes épicées

SA BOUCHE

Très fruitée, subtils arômes floraux

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE #moka Syrah • Grenache

Une escapade le long de la *Via Domitia* où la diversité des paysages façonne des vins allant de la subtilité des Côte-Rôtie à la puissance des Gigondas... l'itinéraire idéal pour faire voyager ses papilles.

SA ROBE

Violette, reflets grenat, sombre

SON NEZ

Aromatique, fruits noirs et rouges, épices, gariguettes et café

SA BOUCHE

Suave, fruitée, puissante, complexité aromatique de fruits rouges

GRENACHE #garrigue

Né en Aragon, il a quitté l'Espagne pour devenir la base des grands rouges du Rhône méridional, Châteauneuf en tête. Structure, puissance... c'est le pilier musclé de l'équipe.

SA ROBE

Rubis soutenu, profonde

SON NEZ

Intense, notes de fruits rouges et noirs, garrigue

SA BOUCHE

Fruits mûrs, framboise, cassis, tanins enrobants et subtils

CABERNET SAUVIGNON #mûre

La Beyoncé de la vigne : partout, tout le temps, toujours au top. L'identité du Médoc et chouchou de la Californie, avec un parfum de mûre aussi reconnaissable qu'un hit de *Queen-B*.

SA ROBE

Rouge profond aux reflets violets

SON NEZ

Herbacé, notes de mûre, de framboise et de violette

SA BOUCHE

Fruits noirs, notes mentholées, tanins marqués

PINOT NOIR #cerise

L'enfant prodige de la Bourgogne, c'est le Mozart de la vigne. Lorsqu'il joue ses plus belles notes, il est capable des plus grands vins du monde.

SA ROBE

Rouge rubis vif et brillant, reflets violets

SON NEZ

Subtiles notes de fruits rouges frais, cerise, cassis et épices

SA BOUCHE

Ronde et acidulée, arômes de fruits soutenus par une belle fraîcheur

LANGUEDOC ROUGE #framboise Syrah • Grenache • Mourvèdre

Appellation emblématique du Sud, c'est un vin qui sent bon la garrigue, le soleil... et les bons moments. Ses notes de fruits mûrs et d'épices douces en font un vin terriblement convivial.

SA ROBE

Rouge grenat intense

SON NEZ

Notes de sous-bois, framboise, prune

SA BOUCHE

Dense et concentrée, gourmandise des fruits rouges

BROUILLY #fraise Gamay

Au pied du Mont Brouilly : cool, convivial et toujours prêt à lancer la soirée. Sa robe façon Jessica Rabbit et sa bouche généreuse en font une appellation iconique du Beaujolais.

SA ROBE

Grenat, reflets pourpres

SON NEZ

Fruits rouges, baies noires, touche de réglisse

SA BOUCHE

Ronde, gourmande, notes de mûre et de cassis

LES BLANCS

CHARDONNAY #poire

La Bourgogne dans l'âme, globe-trotteur assumé : ce cépage blanc, l'un des plus plantés au monde, a le chic pour se réinventer selon le terroir où il pose ses valises.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Jaune doré, subtils reflets verts	 Fruits blancs, beurre, noisette, agrumes, aubépine	 Ample, grasse, complexe, notes de poire

SAUVIGNON #citron

Plus tranchant que le couteau du chef : vif avec des notes d'agrumes. Impossible de s'en lasser. Les vins de la Loire en ont fait leur cépage emblématique, comme le Sancerre ou le Pouilly-Fumé.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Or blanc, reflets verts	 Fruits tropicaux, notes florales, herbacé	 Fraîche, végétale, agrumes, notes de fruits exotiques

LE MOELLEUX #mangue

Muscat petits grains • Vermentino

Nos raisins ont embarqué pour un vol direct vers les tropiques. À leur retour ? Des arômes de mangue et de miel, et un moelleux aussi *feel good* qu'un dimanche au soleil, relevé d'un peps acidulé à tomber.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Or pâle avec de subtils reflets verts	 Puissant et expressif. Arômes de mangue fraîche	 Une douceur équilibrée par une touche légèrement acidulée

CÔTES-DU-RHÔNE BLANC Grenache blanc • Viognier • Roussanne #chèvrefeuille

La *dream team* méconnue du Rhône, façon artiste de première partie qui vole la vedette. Moins célèbre que le Côtes-du-Rhône rouge, mais d'une finesse étonnante. Expressif et profond.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Jaune bouton d'or avec des reflets verts et cristallins	 Fleurs blanches, abricot, pêche, notes minérales	 Belle rondeur, fraîcheur de l'abricot et du chèvrefeuille

ROSÉ ET BULLES

ROSÉ MÉDITERRANÉE Grenache #bonbonarlequin

Moderne, expressif et surtout incontournable. Il s'exprime à travers sa fraîcheur et son fruit, pour un équilibre parfait lors des apéritifs ensoleillés. Sur les terrasses, c'est la star.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Rosée aux reflets cristallins	 Frais, acacia, fleurs blanches, grenadine, litchi, pamplemousse	 Belle rondeur, fraîcheur de l'abricot et du chèvrefeuille

VIOGNIER #abricot

Le *cool kid* de la vallée du Rhône : frais, rond et toujours solaire. C'est le cépage qui te donne l'impression d'être en vacances, même un lundi matin. Condrieu en a fait sa quintessence.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Or jaune, brillante, reflets dorés	 Abricot, pêche, fleurs blanches, épices, subtile minéralité	 Franche, ample, notes de fruits exotiques et d'abricot

VERMENTINO #ananas

Un blanc solaire et rafraîchissant, avec un air de *Dolce Vita*, qui donne envie de contempler la mer. Star de la Sardaigne, il vous surprendra par sa fraîcheur, ses notes de fruits tropicaux et d'agrumes.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Éclatante, jaune pâle aux reflets verts	 Ananas et agrumes	 Vive et fruitée, arômes de fruits acidulés

LANGUEDOC BLANC #pêche

Viognier • Vermentino • Grenache blanc

Un trio qui brille sur l'un des plus vieux vignobles de France, bercé par les embruns marins. Et le Languedoc ? Une région aussi variée que ta playlist.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Or jaune avec des reflets verts	 Expressif et gourmand, notes de fruits blancs, miel et abricot	 Pêche blanche, fruits à coque, fleurs blanches, belle fraîcheur

MÂCON-VILLAGES #silex

Chardonnay

Un classique bourguignon, jamais ennuyeux. Comme un bon film qu'on revoit avec plaisir. Notre Mâcon-Villages, travaillé avec soin, se distingue par sa précision et son éclat.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Or pâle de grande réputation exprimant toute la typicité de son terroir	 Expressif et franc, floral, subtils arômes d'acacia	 Minérale, fraîcheur de l'agrumes, notes de fleurs blanches

FRIZZANTE ITALIEN Glera #effervescence

Le Frizzante, c'est l'Italie qui pétille : des fines bulles qui dansent sur les papilles et le soleil dans le verre. En Spritz ou en solo, c'est *lo spirito italiano dell'aperitivo*.

SA ROBE	SON NEZ	SA BOUCHE
 Or pâle, reflets verts, belles bulles fines	 Très aromatique, fleurs blanches, abricot	 Belle fraîcheur, notes d'agrumes, d'abricot, de pêche



DE LA VIGNE AU VERRE

Nous produisons, vinifions, assemblons ou sourçons tous nos vins avec un objectif simple : vous faire découvrir sans prétention le monde du cépage, de l'assemblage mais surtout du plaisir. Les Assembleurs c'est la rencontre de copains qui ont voulu rafraîchir le monde, parfois guindé, du vin.



CHEZ NOUS PAS DE BOUTEILLES, MAIS DES TIREUSES

En plus de nous permettre de proposer des produits de grande qualité tout en réduisant notre empreinte carbone, les fûts nous permettent de vous offrir des vins « bruts de cuve », aussi bons que si vous les dégustiez directement depuis notre chai.



À VOUS DE JOUER À L'APPRENTI WINEMAKER

Notre nom évoque l'assemblage, une étape clef de la création de nombreux grands crus. Son but est de réunir différentes cuves, généralement de différents cépages, afin de créer, tel un parfumeur, un breuvage unique. À votre tour de composer votre assemblage selon vos goûts !



UN LIEU DE VIE ET DE PARTAGE

Les Assembleurs, c'est un super bar à vin mais pas que ! Notre cuisine se veut généreuse et authentique, nos bières sont sélectionnées avec soin et nous sommes ravis de pouvoir partager avec vous notre passion.