

Vins au verre et en carafe

Bulles		12 cl	
Pétillant Brut « Bouvet Saphir »		3.9	
Champagne « Brut Nature » Famille Laherte		8.5	
Blancs		12 cl	50 cl
Pacherenc du Vic-Bilh « Collection Plaimont » 2015 (doux)	4.5		
Alsace Pinot Gris « Les Racines » Famille Backert 2017 (demi sec)	4.5	18.0	
IGP Oc « Chardonnay » Preignes le Vieux	3.6	13.8	
Muscadet Sèvre et Maine « Esprit » Domaine de l'Épinay 2018*	4.2	16.0	
Reuilly « Les Pierres Plates » Domaine de Reuilly Denis Jamain 2018	5.5	22.0	
Chablis Nathalie et Gilles Fèvre 2018	6.9	27.5	
Rouges			
Bourgogne Pinot Noir 2017	4.7	18.5	
Côtes du Rhône Villages « Laurus » 2016	4.9	19.5	
Anjou « Les Terres Rouges » Domaine de Bois Mozé 2016	4.5	18.0	
IGP Oc, 100 % Grenache	4.9	19.5	
Lalande de Pomerol « Château Sergant » 2016	6.1	23.5	
Rosés			
IGP Méditerranée « Cave de St Tropez » Magic	3.5	12.8	

Vins Blancs

75 cl

Alsace

Alsace Pinot Gris « Les Racines » Famille Backert 2017 (demi sec)	25.80
Alsace « Auxerrois » Famille Backert 2017	24.60
Alsace Riesling « Les Racines » Famille Backert 2014	28.90
Alsace Gewurztraminer « Cuvée Prestige » Famille Backert 2017	28.90

Bourgogne

Chablis « Domaine Fèvre » Nathalie & Gilles Fèvre 2018	36.50
Bourgogne blanc « Le Renard » A&A Devillard 2016	28.50
Meursault « Sous la Velle » Domaine Saint Marc 2017	65.00
Rully « Bastion de l'Oratoire » Domaine Chanson 2016	38.00
Chassagne-Montrachet « Bastion de l'Oratoire » Domaine Chanson 2017	48.50
Mercurey « Château de Chamirey » Domaine Devillard 2018	38.50
Saint-Aubin 1er cru « Les Cotons » Roux Père et Fils 2017	65.00
Saint-Veran « Bastion de l'Oratoire » Domaine Chanson 2018	32.00

Vallée du Rhône

75 cl

Côtes du Rhône Blanc « Laurus » Gabriel Meffre 2017 puis 2018	25.00
Hermitage « Laurus » Gabriel Meffre 2012 puis 2017	65.00
Crozes-Hermitage « Laurent Habrard » 2017	39.50

Provence - Corse - Languedoc

Côtes de Provence cru classé « Clos Mireille » Domaine Ott 2012	38.50
Patrimoine « Carco » Famille Arena 2015*	49.50
Vin de France « Bianco Gentile » Famille Arena 2015*	49.50
IGP Pays d'Oc « Chardonnay » Preigne Le Vieux, Famille Vic 2018	18.95
Côtes de Roussillon Blanc « Domaine Rièrè Cadène » Augusta 2018	29.90

Sud-Ouest

Gaillac « Les Greilles » Domaine de Causse Marines 2016*	27.90
Pacherenc du Vic-Bilh « Collection Plaimont » 2015 (moelleux)	24.00

La Loire

Pays nantais	<i>75 cl</i>
Muscadet Sèvre et Maine « Esprit » Domaine de l'Épinay 2018*	22.50
Muscadet Sèvre et Maine « Les Barboires » Famille Bossard 2015	25.70
Crus du Muscadet	
Muscadet Sèvre et Maine « Gorges » Vincent Caillé 2015*	29.95
Muscadet Sèvre et Maine « Monnières Saint-Fiacre » Vincent Caillé 2015*	29.95
Anjou	
Anjou « Terre de Haut » Domaine de Bois Mozé 2014	24.90
Anjou « La Freysnaye » Domaine Patrick Bauouin 2015*	39.50
Savennières « Clos le Grand Beaupréau » Domaine Ogereau 2015	40.00
Liquoreux du Layon	
Coteaux du Layon 1er cru « Chaume » Thierry Germain 2011* (50 cl)	31.50
Le Centre	
Sancerre « Caillottes » Famille Dauny 2018*	33.50
Pouilly-Fumé « Cuvée Plaisir » 2018	38.50
Menetou-Salon « Mon Loup » Emmanuelle Mellot 2018	33.50
Quincy « Marie » Emmanuelle Mellot 2018	29.50
Reuilly « Les Pierres Plates » Domaine de Reuilly Denis Jamain 2018	28.90

Vins Rouges

Alsace

75 cl

Alsace Pinot Noir « Les Racines » Famille Backert 2018 28.90

Bourgogne et Beaujolais

Bourgogne Pinot Noir « Le Renard » A&A Devillard 2015	32.50
Gevey-Chambertin 1er cru « La Perrière » A&A Devillard 2015	88.00
Pommard « Bastion de l'Oratoire » Domaine Chanson 2012	60.00
Mercurey « Château de Chamirey » A&A Devillard 2017	41.50
Givry « Le Renard » A&A Devillard 2016	38.50
Saint-Aubin Vieilles Vignes « Roux Père et Fils » 2017	43.00
Santenay « Bastion de l'Oratoire » Domaine Chanson 2014	42.00
Santenay 1er Cru « Beaurepaire » Roux Père et Fils 2016	49.50
Coteaux Bourguignons « Le Renard » A&A Devillard 2017	25.95
Morgon « Clos du Py » Domaine Foillard 2017	38.00

Vallée du Rhône Nord

Saint-Joseph « Laurus » Gabriel Meffre 2017	35.00
Crozes-Hermitage « Laurent Habrard » 2018	33.50
Côte Rôtie « Les Jumelles » Paul Jaboulet Aîné 2014	67.00

Vallée du Rhône Sud

75 cl

Côtes du Rhône « Guigal » 2016	25.00
Côtes du Rhône Villages « Laurus » 2015 puis 2016	25.00
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu « Domaine Vallon » 2018	27.00
Châteauneuf du Pape « Les Cèdres » Paul Jaboulet Aîné 2012	49.50
Châteauneuf du Pape « Cuvée Réservee » Domaine de Pégau 2014	74.50
Beaumes de Venise « Laurus » 2017	27.00

Provence - Corse

Côtes de Provence « Les Terrasses » Vallombrosa 2007	42.00
Coteaux Varois « Champs de la Truffière » Domaine du Deffends 2015*	28.90

Languedoc - Roussillon

Montpeyroux « La Balade » Aurélie Vic 2016*	23.00
Terrasses du Larzac « Le Long Chemin » Aurélie Vic 2015	34.00
Saint-Chinian « La Balade » Aurélie Vic 2018	19.50
Minervois « La Balade » Aurélie Vic 2018	19.00
Côtes de Roussillon « Domaine Rière Cadène » Augusta 2018	29.90

Sud-Ouest

75 cl

Madiran « Odé d'Aydie » 2015	28.50
Cahors « Château du Cèdre » 2015*	32.00
Marcillac « Domaine du Cros » 2016	24.00
AOP Fronton « La Folle Noire d'Ambat » 2016	22.50

Bordelais

Graves et Pessac-Léognan

Graves « Château Brondelle » 2016	27.50
Pessac-Léognan « La Réserve de Malartic » 2015	44.00
Pessac-Léognan « Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion » 2014	39.50
Pessac-Léognan « La Parde de Haut-Bailly » 2009	62.00

Médoc

Haut-Médoc « Château Sociando-Mallet » 2008	60.00
Margaux « Château les Grilles de Larigaudière » 2012	55.00
Moulis en Médoc « Château Chasse-Spleen » 2009	69.00
Saint-Julien « Château Gloria » 2009	85.00
Saint-Julien « Sarget de Gruaud Larose » 2009	69.00
Saint-Julien « Château du Glana » 2010	52.00
Pauillac « Baron Nathaniel » 2016	37.50
Saint-Estèphe « La Dame de Montrose » 2009	100.00
Saint-Estèphe « Les Ormes de Pez » 2015	69.00

Bordelais

75 cl

Libournais

Saint-Emilion grand cru « Château La Rose Côtes Rol » 2012	45.00
Saint-Emilion grand cru « Château Saint Georges » Côte Pavie 2009	68.00
Saint-Emilion grand cru « Château Mondot » 2005	65.00
Lalande de Pomerol « Château Sergant » 2016	35.00

Vallée de la Loire

Anjou « Les Terres Rouges » Domaine de Bois Mozé 2016	23.60
Bourgueil « Château Prestige » Domaine Lamé Delisle Boucard 2011	25.50
Saint-Nicolas de Bourgueil « Domaine Godefroy » 2018	24.90
Chinon « Le Temps des Cerises » Domaine de la Noblaie 2018*	26.50
Touraine Pinot Noir « Les Vieux Moines » Domaine Octavie 2015	24.95
Touraine Côt « La Closerie » Domaine Octavie 2015	23.90
Sancerre « Le Connétable » Joseph Mellot 2012	49.50
Menetou-Salon « Pommerais » La Tour Saint-Martin Bertrand Minchin 2015	36.50

Rosé

75 cl

Coteaux Varois « Rosé d'une Nuit » Domaine du Deffends 2018*	26.50
Côtes de Provence Sainte Victoire « Domaine Henry Bonnaud » 2016*	26.50
IGP Méditerranée « Cave de St Tropez » Magic	18.90

Champagne

Champagne brut grand cru « Brut Sélection » Mumm	75.00
Champagne brut « Bollinger »	78.00
Champagne brut « Ruinart » (magnum 150 cl)	156.00
Champagne brut « Ruinart Blanc de Blancs »	110.00
Champagne brut « Ruinart Blanc de Blancs » (magnum 150 cl)	220.00
Champagne brut grand cru « Millésime Rare » Pippier-Heidsieck 2002	200.00
Champagne brut « Brut Nature » Blanc de Blancs, Laherte Frères	65.00
Champagne brut « Les Vignes d'Autrefois » Laherte Frères 2013	76.00
Champagne extra brut « Les Beaudiers » Rosé de Saignée Laherte Frères	82.00

Bulles

75 cl

Bouvet Saumur Saphir « Brut »	25.90
Vin Mousseux rosé demi-sec « Raides Bulles » Domaine de Causse Marines	26.50

Magnums

150 cl

Blancs

Côtes de Provence cru classé « Clos Mireille » Domaine Ott 2013	72.00
Muscadet Sèvre et Maine « Cuvée Ceps Centenaires » Chéreau-Carré 2012	55.00

Rosé

Bandol « Château Romassan » Domaine Ott 2013	88.00
----------------------------------------------	-------

Rouges

Côtes de Provence « Les Terrasses » Vallombrosa 2007	85.00
Cabardès « Cuvée Premium » Château Salitis 2010	60.00
Pessac-Leognan « La Parde de Haut-Bailly » 2010	135.00
Médoc « Château Poitevin » 2012	59.00
Saint-Julien « Pavillon du Glana » 2009 puis 2011	87.00
Saint-Julien « Sarget de Gruaud-Larose » 2008	125.00
Saint-Julien « Connétable de Talbot » 2008	125.00
Bourgueil « Cuvée Prestige » Domaine Lamé Delisle Boucard 2015	49.50