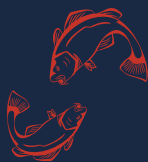


## VIN AU VERRE ET EN CARAFE

<b>Bulles</b>	12 cl	
Crémant Tradition-Domaine de Bois Mozé*	4.50	
Champagne « Brut Nature » Famille Laherte	9.00	
<b>Blancs</b>	12 cl	50 cl
Coteau de l'Aubance « Élégance » Domaine de Bois Mozé*	5.00	
Alsace Pinot Gris « Les Racines » Famille Backert 2017(demi sec)	4.50	18.00
IGP Oc « Chardonnay » Preignes le Vieux	3.60	13.80
Muscadet Sèvre et Maine « Esprit » Domaine de l'Epinau 2018*	4.20	16.00
Reuilly « Les Pierres Plates » Domaine de Reuilly Denis Jamain 2018	5.50	22.00
Chablis Nathalie et Gilles Fèvre 2018	6.90	27.50
Anjou blanc « Terre de Haut » Domaine de Bois Mozé 2014	4.50	18.00
<b>Rouges</b>	12 cl	50 cl
Bourgogne Pinot Noir 2017	4.70	18.50
Côtes du Rhône Villages « Laurus » 2016	4.90	19.50
Anjou « Les Terres Rouges » Domaine de Bois Mozé 2016	4.50	18.00
Lalande de Pomerol « Château Sergant » 2016	6.10	23.50
Saumur « Podiensi » Château d'Eternes*	4.50	18.00
<b>Rosés</b>	12 cl	50 cl
IGP Méditerranée « Cave de St Tropez » Magic	3.50	12.80
Rosé de Loire « Rose Emoi » Domaine de Bois Mozé*	4.50	18.00



## VINS BLANCS 75cl

### Alsace

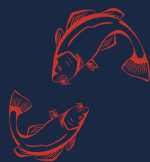
Alsace Pinot Gris « Les Racines » Famille Backert 2017(demi sec)	26.00
Alsace « Auxerrois » Famille Backert 2017	25.00
Alsace Riesling « Les Racines » Famille Backert 2014	29.00
Alsace Gewurztraminer « Cuvée Prestige » Famille Backert 2017	29.00

### Bourgogne

Chablis « Domaine Fèvre » Nathalie & Gilles Fèvre 2018	36.50
Chassagne-Montrachet « Bastion de l'Oratoire » Domaine Chanson 2017	66.00
Mercurey « Château de Chamirey » Domaine Devillard 2018	38.50
Saint-Aubin 1er cru « Les Cortons » Roux Père et Fils 2017	65.00
Saint-Veran « Bastion de l'Oratoire » Domaine Chanson 2018	32.00

### Vallée du Rhône

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



## Provence - Corse - Languedoc

Côtes de Provence cru classé « Clos Mireille » Domaine Ott 2012	38.50
Côtes de Rousillon Blanc « Domaine Rière Cadène » Augusta 2018	29.90

## Sud-Ouest

Pacherenc du Vic-Bilh « Collection Plaimont » 2015 (moelleux)	24.00
---	-------

## La Loire

### Pays nantais

Muscadet Sèvre et Maine « Gorges » Domaine de l'Épinay 2018*	22.50
--	-------

### Crus du Muscadet

Muscadet Sèvre et Maine « Gorges » Vincent Caillé 2015*	29.95
Muscadet Sèvre et Maine « Monnières Saint-Flacré » Vincent Caillé 2015*	29.95

### Anjou

Anjou « Terre de Haut » Domaine de Bois Mozé 2014	24.90
Anjou « Clair de Terre » Domaine de Bois Mozé 2019*	26.50

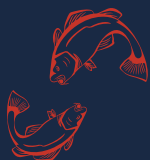
### Liquoreux du Layon

Côteaux de l'Aubana « Élégance » Domaine de Bois Mozé*	24.50
--	-------

### 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

\*Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique et/ou biodynamique  
prix nets en euros



## VINS ROUGES 75cL

### Alsace

Alsace Pinot Noir « Les Racines » Famille Backert 2018 28.90

### Bourgogne et Beaujolais

Bourgogne Pinot Noir Château de Bois 32.50

Gevrey-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

Coteaux Bourguignons « Le Renard » A&A Devillard 2017 25.95

### Vallée du Rhône Nord

Saint-Joseph « Laurus » Gabriel Meffre 2017 35.00

Crozes-Hermitage « Laurent Habrard » 2018 33.50

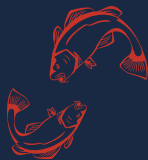
Côte Rôtie « Les Jumelles » Paul Jaboulet Aîné 2014 67.00

### Vallée du Rhône Sud

Côtes du Rhône « Guigal » 2016 25.00

Côtes du Rhône Villages « Laurus » 2015 puis 2016 25.00

Châteauneuf du Pape « Les Cèdres » Paul Jaboulet Aîné 2012 49.50



## 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
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

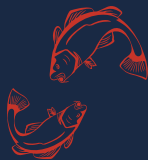
## Bordelais

### Graves et Pessac-Léognan

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 des 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
Pauillac « Baron Nathaniel » 2016	37.50
Saint-Estèphe « La Dame de Montrose » 2009	100.00
Saint-Estèphe « Les Ormes de Pez » 2015	69.00



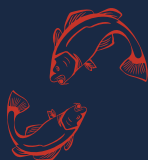
## Bordelais

### Libournais

Saint-Emilion grand cru « Château La Rose Côtes Rol » 2012	45.00
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	23.00
Pinot East Side Domaine de Bois Mozé*	24.00
Anjou « Sonat » Domaine de Bois Mozé*	24.00
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	23.00
Sancerre Caillotte	39.00
Menetou-Salon « Pommerais »	36.50
La Tour Saint-Martin Bertrand Minchin 2015	



## VINS ROSES 75cl

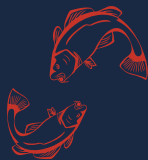
Coteaux Varois « Rosé d'une Nuit » Domaine de Deffends 2018*	26.50
IGP Méditerranée « Cave de St Tropez » Magic	19.00
Rosé de Loire « Rose Emoi » Domaine de Bois Mozé	21.00

## CHAMPAGNE 75cl

Champagne brut « Brut Nature » Blanc des Blancs Laherte Frères	65.00
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 des Blancs »(magnum 150 cl)	220.00

## BULLES 75cl

Crémant Tradition Domaine de Bois Mozé	23.00
Crémant de Loire Rosé « Désirée Anne » Domaine de Bois Mozé	23.00



## MAGNUMS

### Blancs

Côtes de Provence cru classé « Clos Mireille » Domaine Ott 2013	72.00
--	-------

### Rosé

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

### Rouge

Côtes de Provence « Lest Terrasses » Domaine Ott 2007	85.00
Pessac-Leognan « La Parde de Haut-Bailly » 2010	135.00
Médoc « Château Poitevin » 2012	59.00
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	53.00