

Les Vins Rouges

<u>Languedoc</u>	75 cl	37.5 cl
<i>Pic Saint Loup Gérard Bertrand AOP 2018</i>	35.00 €	
<i>Terrasse de Larzac Château La Sauvageonne AOP 2015</i>	39.00 €	
<i>La Clape Château L'Hospitalet AOP 2018 BIO</i>	45.00 €	
<u>Sud-Est</u>		
<i>Bandol Domaine de Terebrune AOC 2015 BIO</i>	45.00 €	
<u>Vallée de la Loire</u>		
<i>Saumur Château Fouquet Domaine Filliatreau AOC 2018 BIO</i>	26.00 €	
<i>St Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau AOC 2018</i>	24.00 €	15.00 €
<u>Beaujolais</u>		
<i>Saint Amour « Les Grandes Mises » Mommessin AOC 2019</i>	35.00 €	
<u>Côtes du Rhône</u>		
<i>Gigondas Romane Machotte AOP 2017</i>	33.00 €	21.00 €
<i>Saint Joseph « Les Capelets » Pierre Amadieu AOC 2017</i>	39.00 €	24.00 €
<i>Châteauneuf-du-Pape « La Paillousse » AOC 2018</i>	46.00 €	
<u>Bourgogne</u>		
<i>Pinot Noir Vigneron de Buxy AOC 2018</i>	27.00 €	
<i>Mercurey Vigneron de Buxy AOC 2019</i>	36.00 €	
<i>Santenay 1er Cru « Clos Rousseau » Bouchard Aîné AOC 2015</i>	65.00 €	

Les Vins au Verre

Voir Ardoise

Les Vins Rouges

<u><i>Bordelais</i></u>	<i>75 cl</i>	<i>37.5 cl</i>
<i>Côte de Bourg Château Haut Macô AOC 2014/2015</i>	<i>25.00 €</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Graves Château Haut de Selve AOC 2017</i>	<i>32.00 €</i>	
<i>Haut Médoc La Paroisse AOC 2015</i>	<i>30.00 €</i>	
<i>Moulis en Médoc Château Brillette AOC 2012</i>	<i>45.00 €</i>	
<i>Moulis en Médoc Château Maucaillou AOC 2015</i>	<i>49.00 €</i>	
<i>Pessac Léognan Château Coquillas AOC 2018</i>	<i>36.00 €</i>	
<i>Pessac Léognan Château de France AOC 2015</i>	<i>56.00 €</i>	
<i>Puissequin St Emilion Château Lambersac AOC 2015</i>	<i>32.00 €</i>	
<i>St Emilion Grand Cru Classé Château La Dominique AOC 2014</i>	<i>75.00 €</i>	
<i>St Emilion 1er Grand Cru Château Beau-Séjour Bécot AOC 2011</i>	<i>95.00 €</i>	
<i>St Estèphe Château Frank Phélan AOC 2014</i>	<i>56.00 €</i>	
<i>St Julien Les fiefs Lagrange AOC 2011</i>	<i>68.00 €</i>	
<i>Margaux La Dame de Malécot AOC 2015</i>	<i>69.00 €</i>	
<i>Lalande de Pomerol Château La Rose Trémière AOC 2016</i>	<i>39.00 €</i>	

Les Vins au Verre

Voir Ardoise

Les Champagnes

<i>Deutz</i>	59.00 €	35.00 €
<i>Paul Guillot Rosé</i>	49.00 €	
<i>R de Ruinart Brut</i>	95.00 €	

Les Vins Blancs

	75 cl	37.5 cl
<i>Charentais Chardonnay Domaine de Garancille IGP 2019/2020</i>	26.00 €	
<i>Jurançon sec « Geyser » Domaine de Cauhapé AOC 2018/2019</i>	29.00 €	19.00 €
<i>Sancerre Domaine Durand AOC 2019/2020</i>	32.00 €	21.00 €
<i>Pessac Léognan Château Coquillas AOC 2019</i>	35.00 €	
<i>Pessac Léognan Château Carbonnieux AOC 2017</i>	65.00 €	
<i>Alsace « Gewurztraminer » Réserve Willm AOC 2018</i>	29.00 €	
<i>Montagny 1er Cru « Les Coères » Vignerons de Buxy AOC 2017</i>	35.00 €	
<i>Chablis Domaine Maligny AOP 2019</i>	39.00 €	
<i>Saint-Véran Domaine Trouillet AOP 2020</i>	32.00 €	

Les Vins Moelleux

<i>Jurançon Domaine de Cauhapé « Boléro » AOC 2017/2018</i>	39.00 €
---	---------

Les Vins Rosés

<i>Charentais Domaine de Garancille IGP 2020</i>	23.00 €	
<i>Côtes de Provence Mas de Cadenet AOP 2020 BIO</i>	26.00 €	17.00 €
<i>Bandol Domaine de Terrebrune AOC 2019 BIO</i>	33.00 €	21.00 €

Les Vins au Verre

Voir Ardoise
