

Vins Blancs

		€ 75cl
2017	ALSACE (AOP) Riesling (ABD)* Domaine Etienne Simonis	29.50
2017	Pinot Gris (ABD)* Domaine Etienne Simonis	30.50
2017	Gewurztraminer (ABD)* Domaine Etienne Simonis	33.50

BOURGOGNE (AOP)

2018	Macon Villages « les Amandiers », Domaine Sophie Cinier	29.00
2018	Saint-Véran Joseph Drouhins	34.00
2018	Chablis « Saint Martin »	40.00
2016	Viré-Clessé Maison Champy	42.50
2017	Saint Romain Domaine Germain Père & Fils	45.50

VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

Mill.	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Héritage, Ch. de Rosnay	21.00
2018	Coteaux du Giennois « Alchimie » D. de Terres Blanches	27.80
2016	Saint Pourçain « L'Instan T » D. les Terres d'Ocre	27.80
2019	Reuilly Domaine Matthieu Mabilot	30.00
2018	Menetou Salon Domaine Van Remoortere	34.50

2018	Coteaux du Layon Ch. de Bellevue – Anne & Hervé Tijou	26.00
2014	Coteaux de l'Aubance « La Basse Bête » Domaine Sainte Anne	29.00
2015	Coteaux du Layon 1er Cru Chaume Ch. de Bellevue	36.50

CHAMPAGNE et autres bulles d'Ailleurs

		10cl	75cl
	Delamotte Brut	10.00	62.50
	Deutz Brut Classic		70.00
	Deutz Rosé		85.00
	Crémant de Loire Brut	6.20	30.80
Mill.	Crémant de Loire Brut 100% Chardonnay		34.00
	Crémant de Loire Rosé	6.80	33.50

Sélection de vins au verre ou en carafe

		14cl	25 cl	50cl
Blancs				
2018	Macon Villages « Les Amandiers », Sophie Cinier	4.95	8.85	18.00
2018	Coteaux du Giennois D. de Terres Blanches	5.25	9.35	18.70
2014	Coteaux de l'Aubance « tri de vendanges »	5.50	9.65	19.30
Rouges				
2016	Anjou Villages Brissac Domaine Sainte Anne	4.50	8.10	16.20
2018	Saumur Champigny « Le Blason de Parnay »	4.85	8.70	17.50
2015	Château d'Argadens Bordeaux supérieur	5.50	9.60	19.20
Mill.	Mareuil rosé « Cuvée Elégance », Ch Rosnay	4.10	7.35	14.65

Vins Rouges

		€ 37.5cl	€ 75cl
	VALLEE DU RHONE (AOP)		
2019	Côtes du Rhône « Roc Epine » Domaine Lafond (AB)**		25.00
2017	Beaumes de Venise « Terre Blanche » (AB)** Domaine de Fenouillet		31.00
2018	Crozes-Hermitage « Les Launes » Delas Frères		36.00
2018	Saint Joseph « Les Challoys » Delas Frères		40.00
2016	Cornas « Chante Perdrix » Delas Frères		52.00

BOURGOGNE (AOP)

2017	Hautes Côtes de Nuits « 16 ^{ème} Génération » Domaine Dufouleur		35.50
2018	Bourgogne Pinot Noir « Les Ursulines » Jean-Claude Boisset		34.00
2017	Saint Romain « Sous le Château » Domaine Germain Père & Fils		44.00
2015	Savigny-les-Beaune Joseph Drouhins		48.00

VALLEE DE LA LOIRE (AOP)

Mill.	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Elégance, Château de Rosnay	12.00	19.00
Mill.	Fiefs Vendéens « Mareuil » Cuvée Harmonie, Château de Rosnay		21.00
Mill.	Chinon Bouvet Ladubay		23.80
Mill.	Bourgueil « Cuvée Jean Carmet » Bouvet Ladubay		26.00
2018	Saumur Champigny « Le Blason de Parnay » Château de Parnay		26.00
2016	Anjou Villages Brissac Domaine Sainte-Anne – Marc Brault		24.00
2015	Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis » D. Sainte-Anne – Marc Brault		27.00
2018	Menetou Salon Domaine Van Remoortere		37.00

BORDEAUX (AOP)

2015	Château de la Grange Blaye – Côtes de Bordeaux	14.00	21.00
2014	Château Haut Maco Côtes de Bourg		27.00
2016	Château d'Argadens Bordeaux supérieur		28.70
2015	Château Patache d'Aux Cuvée « Le Relais » Médoc		34.50
2015	Château Franc Pipeau Saint Emilion Grand Cru		42.50
2010	Château La Cardonne Médoc Cru Bourgeois		44.00
2015	Château d'Angludet « Réserve d'Angludet », Margaux		58.00

SUD-OUEST (AOP)

2017	Corbières « Les Lanes », Château La Baronne		26.50
2018	Pic Saint-Loup « L'Optimiste », Domaine Le Chemins des Rêves (AB)**		32.00

Vins Rosés

Mill.	Loire Fiefs Vendéen « Mareuil » C. Elégance », Château de Rosnay		22.00
2018	Côtes de Provence Château Roubine « La Vie en Rose »		30.00
2018	Château Gassier « Le Pas du Moine »		35.00

**ABD : agriculture biodynamique certifiée

*** AB agriculture biologique certifiée

