

## LES ROUGES (75CL)

	<b>ALSACE</b> Pinot noir Tradition – Kuentz-Bas <i>Alsace – Frais, fruité et légèrement acide.</i>	32,50€
	<b>BORDEAUX VDF</b> Silence – Les chais du Port de la Lune <i>Bordeaux – Frais, équilibré et fruité</i>	34,00€
	<b>BOURGOGNE</b> Château Santenay – Pinot noir vieille vigne. <i>Bourgogne – Rond, notes de fruits rouges et tanins soyeux.</i>	38,00€
	<b>CHINON</b> Les Morinières- Joseph Mellot <i>Vallée de la Loire – Frais, léger et légèrement fruité.</i>	29,80€
	<b>CORBIÈRES</b> Château Luc « Les rives » <b>BIO</b>  <i>Languedoc – Rond, tendre et légèrement épicé.</i>	25,90€
	<b>CÔTES DE GASCogne</b> Villa de Cocagne- Lionel Osmin <i>Sud-Ouest – Souple, fruité et grande fraîcheur aromatique.</i>	23,00€
	<b>CÔTES DU MARMANDAIS AOP</b> Quezaco <i>Sud-Ouest – Notes de fruits noirs, légèrement épicé, tanique.</i>	21,00€
	<b>CÔTES DU RHÔNE</b> Château des Coccinelles <b>BIO</b>  <i>Vallée du Rhône – fruits noirs et réglisse, tanins puissants et soyeux</i>	35,50€
	<b>CÔTES DU ROUSSILLON</b> Ivresse des Sens <b>BIO</b>  <i>Vallée du Rhône – fruits noirs et réglisse, tanins puissants et soyeux</i>	32,00€
	<b>CROZES HERMITAGE</b> Meysonniers - Chapoutier  <i>Vallée du Rhône – fruit rouge et violette, ample et finale vanillée</i>	48,00€
	<b>MADIRAN</b> Domaine Berthoumieu « Haute Tradition » <i>Sud-Ouest – Poivré, minéral et tanique.</i>	23,00€


## LES ROUGES (75CL)

	<b>MADIRAN</b> Château Montus <i>Sud-Ouest – profond, fruits rouges et tanins soyeux.</i>	48,50€
	<b>MARGAUX</b> La Sirène de Giscours <i>Bordeaux – Profond, moyennement corsé, fruits rouges &amp; épices.</i>	72,00€
	<b>PIC SAINT LOUP</b> Mas de Jon Aparté <i>Languedoc – Notes d'épices, rond et tanins soyeux.</i>	35,00€
	<b>PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION</b> Charmes de Bayens <i>Bordeaux – Ample, complexe et rond.</i>	35,50€
	<b>RIBERA DEL DUERO DO</b> Alvides <i>Espagne – Fruité, puissant et légèrement épicé</i>	31,50€
	<b>RIOJA</b> Navajas <i>Espagne – Fruité, boisé et tanins amples mais structurés.</i>	24,50€
	<b>SAINT-ESTÈPHE AOP</b> Charme de Cos Labory <i>Bordeaux – Équilibré, bouche fruitée.</i>	52,50€
	<b>SAINT MONT</b> L'Empreinte – Cave de Plaimont <i>Sud-Ouest – Vendangé à la main. Fruits noirs acidulés et épices.</i>	35,20€
	<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEUIL AOP</b> Les Échaillons <i>Vallée de la Loire – Fruité, frais et tanins souples.</i>	28,50€
	<b>TUPUNGATO MENDOZA</b> Cameleon – Bousquet <b>BIO</b>  <i>Argentine – Rond, notes de fruits noirs et épicé en fin de bouche.</i>	31,50€

## LES BLANCS SECS (75CL)

**ALSACE** Riesling Collection – Kuentz-Bas  
Alsace – Frais, minéral et légèrement acide.


**BUZET** Château Loustalet  
Sud-Ouest – Intense, notes florales, légèrement épicé.

 **CHABLIS** Les vénérables, vieilles vignes – La Chablisienne  
Bourgogne – Équilibré, complexe & belle minéralité

**JURANÇON SEC** Clos Guirouilh  
Sud-Ouest – Frais, équilibré et notes de pêches et d'agrumes.

**MENETOU SALON** Les Thureaux- Joseph Mellot  
Vallée de la Loire – Frais, léger et notes de fruits exotiques.

**PACHERENC DU VIC BILH SEC** Laffitte Teston  
Sud-Ouest – Fleurs blanches, complexe et persistant. Fût de chêne.


 **POUILLY FUMÉ** La Renardière- Bouchié Chatellier  
Vallée de la Loire – Fruité, intense et bonne longueur en bouche

**SAINT MONT** L'Empreinte – Cave de Plaimont. Demi-sec  
Sud-Ouest – Vendangé à la main. Souple et acidité en fin de bouche

## LES BLANCS MOELLEUX (75CL)

**CÔTES DE GASCogne DOM. LABALLE IGP** La Demoiselle  
Sud-Ouest – Frais, subtil et notes de fruits exotiques.

**JURANÇON** Clos Guirouilh  
Sud-Ouest – Notes de fruits mûres, bel équilibre des sucres.

 **SAINTE CROIX DU MONT** Château du Mont 1<sup>ère</sup> cuvée  
Bordeaux – Équilibré, notes de miel et d'abricot.

23,00€

31,50€

49,00€

26,00€

35.10€

31,50€

39,00€


35,20€

24,00€

36,00€

37,20€


## LES ROSÉS (75CL)

 **MÉDITERRANÉE IGP** Miss Valentine  
Méditerranée – Fruits rouges, bouche délicate, notes d'agrumes.

**CÔTES DE GASCogne DOM. LABALLE IGP** Les Terres Basses.  
Sud-Ouest – Frais, légèrement acide et notes fruitées.

**PROVENCE AOP** Masterel- Grande réserve  
Provence – Frais, arômes de mûres sur une pointe d'agrumes.

## LES CHAMPAGNES (75CL)

 **CHAMPAGNE** Angélique Irrésistible – ROSÉ (Montigny /s Chatillon)  
Champagne – Fruits rouges intenses, souple et finement effervescent

**CHAMPAGNE** Louis Tollet 1<sup>er</sup> cru - BRUT (Epernay)  
Champagne – Frais, équilibré et rond en bouche.

**CHAMPAGNE** Henriot Souverain – BRUT (Reims)  
Champagne – Équilibré et harmonieux, notes briochées.

### À LA COUPE

**CHAMPAGNE** Louis Tollet 1<sup>er</sup> cru - BRUT (Epernay)  
Champagne – Frais, équilibré et rond en bouche.

12,00€

## LES VERRES (12 CL)

### ROUGES

**SAINT MONT** L'Empreinte – Cave de Plaimont  
Sud-Ouest – Vendangé à la main. Fruits noirs acidulés et épices.

5,80€

**CÔTES DU MARMANDAIS AOP** Quezaco  
Sud-Ouest – Notes de fruits noirs, légèrement épicé, tannique.

3,90€

### VIN DU MOMENT

Consulter notre ardoise

### BLANCS SECS

**ALSACE** Riesling Collection – Kuentz-Bas  
Alsace – Frais, minéral et légèrement acide

4,60€

**JURANÇON SEC** Clos Guirouilh  
Sud-Ouest – Frais, équilibré et notes de pêches et d'agrumes.

5,50€

**SAINT MONT** L'Empreinte – Cave de Plaimont. Demi-sec  
Sud-Ouest – Vendangé à la main. Souple et acidité en fin de bouche

5,80€

### BLANCS MOELLEUX

**JURANÇON** Clos Guirouilh  
Sud-Ouest – Notes de fruits mûres, bel équilibre des sucres.

7,50€

**CÔTES DE GASCOGNE DOM. LABALLE IGP** La Demoiselle  
Sud-Ouest – Frais, subtil et notes de fruits exotiques.

4,60€

### ROSÉS

**PROVENCE AOP** Masterel- Grande réserve  
Provence – Frais, arômes de mûres sur une pointe d'agrumes.

4,80€

**CÔTES DE GASCOGNE DOM. LABALLE IGP** Les Terres Basses.  
Sud-Ouest – Frais, légèrement acide et notes fruitées.

3,90€

## LES BOUTEILLES EN 50 CL

### ROUGE

**PIC SAINT LOUP** Mas de Jon Classique  
Languedoc – Notes d'épices, rond et tanins soyeux.

25,00€

### BLANC SEC

**BUZET** Château Loustalet  
Sud-Ouest – Intense, notes florales, légèrement épicé.

22,70€

## LES BOUTEILLES EN 37.5CL

### ROUGES

**CHINON** Les Morinières  
Vallée de la Loire – Frais, léger et légèrement fruité.


17,00€

**MADIRAN AOP** Domaine Berthoumieu - Constance  
Sud-Ouest – Poivré, minéral et tannique.

15,00€

**PUYSEGUIN SAINT-ÉMILION** Charmes de Bayens  
Bordeaux – Ample, complexe et rond.

18,00€

**CÔTES DU RHÔNE** Château des Coccinelles **BIO**   
Vallée du Rhône – fruits noirs et réglisse, tanins puissants et soyeux

18,00€

### BLANCS SECS

**JURANÇON SEC** Clos Guirouilh  
Sud-Ouest – Frais, équilibré et notes de pêches et d'agrumes.

16,80€

**MENETOU-SALON** Les Thureaux – Joseph Mellot  
Vallée de la Loire – Frais, léger et notes de fruits exotiques.

19,50€

### ROSÉ

**PROVENCE AOP** Masterel – Grande réserve  
Provence – Frais, arômes de mûres sur une pointe d'agrumes.

14,50€