

# VINS D'AUVERGNE

<u>VINS ROUGE</u>	75 cl	37,5 cl
2017 IGP Puy de Dôme « Pinot Noir » - Les Cerises -	18€	/
2016 IGP Puy de Dôme « Syrah 45.3 »	23€	/
2017 (75 cl) / 2016 (37,5 cl) AOC Châteaugay - Les Amandiers - « Pierre GOIGOUX »	23€50	16€50
2015 AOC Côtes d'Auvergne - BASALTE - « Cave Desprat - St Verny »	35€50	/
<u>VINS BLANC</u>	75 cl	
2017 IGP Puy de Dôme « Chardonnay » - Les Paires -	18€50	
2016 IGP Puy de Dôme « Chardonnay » - Saint Roch de Chadeleuf -	23€50	
<u>VIN ROSE</u>	75 cl	
2018 AOC Rosé de Corent « La Chambre de Léa »	19€	

# VINS D'ALSACE

<u>VINS BLANC</u>	75 cl	37,5 cl
2014 (75 cl) / 2012 (37,5 cl) Riesling « Schlumberger »	24€50	14€50
2015 (75 cl) / 2014 (37,5 cl) Gewurztraminer « Schlumberger »	35€	19€

# VINS DE BOURGOGNE

<b><u>VINS ROUGE</u></b>	<b>75 cl</b>	<b>37,5 cl</b>
2017 AOC Pinot Noir « Guy BERANGER »	29€50	/
2015 Auxey-Duresses *1er Cru* - Domaine Diconne -	52€	29€
2016 Hautes-Côtes de Beaune « Domaine GERMAIN »	49€	/

<b><u>VINS BLANC</u></b>	<b>75 cl</b>	<b>37,5 cl</b>
2017 (75 cl) / 2016 (37,5 cl) AOC Chablis « Samuel BILLAUD »	44€	27€
2017 (75 cl) / 2016 (37,5 cl) AOC Pouilly-Fuissé « Thierry DROUIN »	42€	25€
2016 AOC Bourgogne Aligoté « P. MISSEREY »	23€50	/

# VIN DU BEAUJOLAIS

<b><u>VIN ROUGE</u></b>	<b>75 cl</b>
2016 AOP Côte de Brouilly « Louis TETE »	27€

# VINS DE BORDEAUX

<b><u>VINS ROUGE</u></b>	<b>75 cl</b>	<b>37,5 cl</b>
2015 AOC Côtes de Bourg « Château THUILLAC »	22€50	13€50
2014 AOC Lalande de Pomerol « Château Moulin à Vent »	42€	/
2016 (75 cl) / 2012 (37,5 cl) AOC Côtes de Blaye « Château la Maissonnette »	21€	13€

<b><u>VINS BLANCS</u></b>	<b>75 cl</b>
2017 Entre Deux Mers « Cheval QUANCARD »	19€50
2012 Graves « Domaine CALVIMONT »	30€

# VIN DU GARD

<b><u>VIN ROSE</u></b>	<b>75 cl</b>
2017 La Nuit Tous Les Chats Sont Gris « Cellier des Chartreux »	21€

# VIN DU SUD-OUEST

## VINS BLANC

75 cl

2017 IGP Côtes de Gascogne - BRUMONT -

25€

2016  AOP Gaillac « Domaine ROTIER » - Les Gravels -

29€50

# VINS DU LANGUEDOC

## VINS ROUGE

75 cl


50 cl

2016 Minervois - Cuvée Les Mal Aimés -

27€

/

« Pierre CROS »

2017 (75 cl) / 2016 (50 cl)  AOC Pic Saint Loup

28€

22€

« Jean-Baptiste CAVALIER »

2015  AOP Faugères - Les Petites Mains -

27€

/

« Domaine de l'Ancienne Mercerie »

## VINS BLANC

75 cl

2017 Chardonnay/Sauvignon/Viognier

27€

- Le Petit Marquis de Pennautier -

« Domaine Nicolas de Lorgeril »

2017 Viognier de Pennautier

22€

« Domaine Nicolas de Lorgeril »

2017 Côtes de Thongue - Cuvée Justine -

25€

« Domaine Moulin de Lène »

  Vins Biologiques

# VINS DE LOIRE

## VINS ROUGE

75 cl      37,5 cl

2017 \* AOC Saumur Champigny

24€

14€

« Vignobles Daheullier »

2015 (75 cl) / 2014 (37,5 cl) Sancerre

37€

22€30

« Domaine Serge LALOUE »

## VIN BLANC

75 cl      37,5 cl

2017 Sancerre « Domaine Serge LALOUE »

36€

20€

# VINS DE PROVENCE

## VINS ROSE

75 cl      37,5 cl

2017 Côtes de Provence - Château Montaud -

22€

13€50

« François RAVEL »

2016 Côtes de Provence Château de l'Aumérade 25€

17€50

\*Cru Classé\*

\* Vin Biologique  
\*\*

# VINS DU RHONE

<b><u>VINS ROUGE</u></b>	<b>75cl</b>	<b>50cl</b>
2017 (75 cl) / 2016 (50 cl) ** AOP Costières de Nîmes - Les Galets Rouges -	19€80	15€10
2016 AOC Saint Joseph « Guy FARGE » - Terroir de Granit -	39€50	/
2016 * AOC Côtes du Rhône - Paroles de femme -	22€50	/
2014 AOC Châteauneuf du Pape - La Bernardine -	55€50	/
2017 ** AOP Vacqueyras « Domaine Le Colombier »	39€95	/
2017 AOP Classique Lubéron « Vignoble de Marrenon »	18€	/
2015 ** AOP Crozes-Hermitage - Aléofane -	39€50	/

\*\* Vins Biologiques

# VINS DU RHONE

## VINS BLANC

75 cl

2015 AOC Saint Joseph « Guy FARGE » 45€  
- Vania -

2013 \* AOP Vacqueyras « Domaine Le Colombier » 42€

## VIN ROSE

75 cl

37,5 cl

2016 Tavel - Les Lauzeraies - 23€50 14€80

\*\* Vin Biologique

# CREMANT ET CHAMPAGNES

## CHAMPAGNES

75 cl

Champagne Jacquart Brut Mosaïque 55€

Champagne Jacquart Rosé 61€

## CREMANT

75 cl

Crémant d'Alsace Brut « GIERSBERGER » 29€

P.S. : Nous mettons à votre disposition un sac Kraft afin d'emporter votre bouteille de vin non terminée.

Nos prix sont nets.