

## Sélection de Vins Au Verre 9€

### Les Apéritifs

<i>Champagne</i>			12cl	<b>14€</b>
<i>Vin Pétillant</i>			12cl	<b>9€</b>
<i>Kir Vin Blanc ou Pétillant</i>	Cassis ou Pêche		12cl	<b>8€</b>
<i>Kir Royal Champagne</i>	Cassis ou Pêche		12cl	<b>14€</b>
<i>Pineau des Charentes</i>	Blanc		5cl	<b>7.50€</b>
<i>Porto Blanc</i>	Fine White	Taylor's	6cl	<b>9€</b>
<i>Porto Rouge</i>	Fine Tawny	Andresen	6cl	<b>12€</b>
<i>Americano Maison</i>			7cl	<b>9€</b>
<i>Cocktail Maison</i>	Pêche/Sureau/vin Pétillant/Angostura Bitter		12cl	<b>8€</b>
<i>Bière Blonde de Vendée</i>			33cl	<b>7€</b>

### Les Eaux

<i>Eaux Minérales plates</i>	50 cl	<b>3€</b>	75cl	<b>5.50€</b>
<i>Eaux Minérales Gazeuses</i>	50 cl	<b>3€</b>	75cl	<b>5.50€</b>

### Sans-Alcool

Sodas	Perrier 20 cl	<b>3.50€</b>	Coca 25cl	<b>4.50€</b>
<i>Jus de fruits dégustation</i>	Alain Milliat		33cl	<b>9€</b>

### Boissons Chaude

<i>Café et Décaféiné</i>	Nespresso			<b>4.50€</b>
<i>Thé et Infusion</i>	Comptoir Richard			<b>5.50€</b>

### Les Eaux de Vie et Liqueurs - 4cl

<i>Armagnac</i>	15 ans	Dartigalongue		<b>15€</b>
<i>Poire Williams</i>		Massenez		<b>12€</b>
<i>Framboise</i>		Massenez		<b>12€</b>



## Whiskies

<i>Connemara Irish</i>	<b>11€</b>	<i>Glenfarclas 12 ans</i>	<b>12€</b>
<i>Port Charlotte 10 ans Single Malt</i>	<b>15€</b>	<i>Dalmore 15 ans</i>	<b>15 €</b>
<i>Ailsa bay</i>	<b>15€</b>	<i>Fontagard single malt</i>	<b>15€</b>
<i>Togouchi 9 ans blended</i>	<b>12€</b>	<i>Trésor Légendaire (fût de vin jaune)</i>	<b>12€</b>
<i>Glenfarclas 15 ans</i>	<b>15€</b>	<i>Trésor Légendaire (fût de vin de paille)</i>	<b>12€</b>

## Rhums

<i>Dictador 12ans</i>	Colombie	<b>14€</b>
<i>Botran 15 ans</i>	Guatemala	<b>14€</b>
<i>Zacapa solera 23</i>	Guatemala	<b>15€</b>
<i>Mi Padre</i>	Dominicain	<b>12€</b>



## **NOS VINS BLANCS 75 CL**

### **-Vallée de la Loire**

<i>IGP Val de Loire – Vendée BIO</i>	Prima Donna	La Chaume	2021	<b>45€</b>
<i>IGP Val de Loire – Vendée BIO</i>	Clementia	La Chaume	2019	<b>56€</b>
<i>Vin de France Brem BIO</i>	Les Clous	Domaine Saint Nicolas	2021	<b>36€</b>
<i>AOC Fiefs Vendéens Mareuil</i>	Clos Saint André	Jérémie Mourat	2020	<b>42€</b>
<i>AOC Muscadet S.et Maine</i>	Clisson	Bruno Cormerais	2016	<b>42€</b>
<i>AOC Muscadet S.et Maine</i>	Bruno	Bruno Cormerais	2010	<b>44€</b>
<i>AOC Muscadet S.et Maine</i>	Maxime	Bruno Cormerais	2016	<b>53€</b>
<i>AOC Muscadet S.et Maine</i>	Goulaine	Château Guipièrre	2018	<b>42€</b>
<i>AOC Anjou</i>		Domaine Sauveroy	2022	<b>51€</b>
<i>AOC Savennières</i>	Clos le grand Beaupréau	Ogereau	2020	<b>63€</b>
<i>AOC Saumur BIO</i>	Argile	Château de Hureau	2021	<b>48€</b>
<i>AOC Saumur</i>	Insolite	Thierry Germain	2016	<b>78€</b>
<i>AOC Montlouis sur Loire</i>	Remus	La taille aux loups	2020	<b>55€</b>
<i>AOC Montlouis sur Loire</i>	Clos de Mosny	La taille aux loups	2020	<b>65€</b>
<i>AOC Montlouis sur Loire</i>	Hauts de Husseau	La taille aux loups	2018	<b>65€</b>
<i>AOC Sancerre</i>	Les Chasseignes	Raimbaut	2019	<b>60€</b>
<i>AOC Menetou Salon BIO</i>		Gilbert	2020	<b>48€</b>
<i>AOC Coteaux du Giennois</i>	La Belle Paresseuse	Villargeau	2019	<b>48€</b>
<i>AOC Pouilly-Fumé</i>	La Moynnerie	Redde et Fils	2020	<b>48€</b>
<i>AOC Pouilly-Fumé</i>	Barre à Mine	Redde et Fils	2020	<b>95€</b>

### **-Alsace**

<i>AOC Riesling</i>	Cuvée F. Emile	Trimbach	2008	<b>95€</b>
---------------------	----------------	----------	------	------------

### **-Vallée du Rhône**

<i>AOC Condrieu</i>		Villard	2019	<b>91€</b>
<i>AOC Crozes-Hermitage BIO</i>	Mule Blanche	Dom. Paul Jaboulet	2020	<b>63€</b>
<i>AOC Saint-Péray</i>	Version Longue	François Villard	2018	<b>65€</b>
<i>AOC Châteauneuf du Pape</i>	Clos du Mont Olivet	Famille Sabon	2017	<b>70€</b>
<i>AOC Châteauneuf du Pape</i>		Mont Redon	2021	<b>65€</b>
<i>AOC Costières de Nîmes</i>	Eole	Château de la Tuilerie	2016	<b>59€</b>



## **-Languedoc**

<i>IGP Côtes Catalanes</i>	Ugo	Domaine Arguti	2021	<b>58€</b>
<i>AOC Côtes du Roussillon Villages</i>	Excellence	Mas Bécha	2021	<b>55€</b>
<i>IGP Saint-Guilhem-le-Désert</i>		Mas de Daumas Gassac	2022	<b>90€</b>

## **-Bourgogne**

<i>AOC Chablis 1<sup>er</sup> Cru</i>	Fourchaumes	Domaine Alexandre	2020	<b>57€</b>
<i>AOC Hautes Côtes de Nuits</i>		St Saturnin de Vergy	2018	<b>50€</b>
<i>AOC Perndand-Vergelesses</i>	Sous le bois de Noël	De Saulx	2020	<b>70€</b>
<i>AOC Saint-Romain</i>		La Roche Aiguë	2020	<b>58€</b>
<i>AOC Saint-Romain</i>	Les Perrières	De Saulx	2020	<b>70€</b>
<i>AOC Meursault</i>	Narvaux	La Roche Aiguë	2020	<b>99€</b>
<i>AOC Puligny-Montrachet</i>		François Carillon	2016	<b>120€</b>
<i>AOC Rully</i>	La Créée	Belleville	2020	<b>55€</b>
<i>AOC Mercurey</i>	Les villeranges	Belleville	2019	<b>58€</b>
<i>AOC Mercurey bio</i>	Les champs michaux	Albert Bichot	2018	<b>74€</b>
<i>AOC Montagny 1<sup>er</sup> Cru</i>		Albert Bichot	2016	<b>64€</b>
<i>AOC Pouilly-Fuissé</i>	Terroir	Domaine Vaupré	2020	<b>58€</b>

## **-Bordeaux**

<i>AOC Pessac-Léognan</i>		Château Couhins-Lurton	2016	<b>85€</b>
---------------------------	--	------------------------	------	------------

## **-Sud-Ouest**

<i>AOC Jurancon sec</i>	La Canopéz	Domaine Cauhapé	2019	<b>51€</b>
-------------------------	------------	-----------------	------	------------



## **NOS VINS ROUGES 75CL**

### **-Vallée de la Loire**

<i>IGP Val de Loire – Vendée BIO</i>	Orfeo	La Chaume	2017	<b>52€</b>
<i>IGP Val de Loire – Vendée BIO</i>	Orfeo	La Chaume	2006	<b>86€</b>
<i>IGP Val de Loire – Vendée BIO</i>	Rigoletto	La Chaume	2020	<b>52€</b>
<i>IGP Val de Loire – Vendée BIO</i>	Bellae Domini	La Chaume	2017	<b>52€</b>
<i>IGP Val de Loire – Vendée BIO</i>	Bellae Domini	La Chaume	2006	<b>86€</b>
<i>Vin de France Brem BIO</i>	Cuvée Jacques	Domaine Saint Nicolas		<b>53€</b>
<i>AOC Anjou Villages Brissac BIO</i>		Domaine des Rochelles	2017	<b>51€</b>
<i>AOC Anjou Villages</i>	Ultima Terra	Domaine Sauveroy	2019	<b>95€</b>
<i>AOC Saumur Champigny BIO</i>	Les Févettes	Château de Hureau	2019	<b>47€</b>
<i>AOC Saumur Champigny BIO</i>	Marginale	Thierry Germain	2016	<b>75€</b>
<i>AOC Chinon</i>	La singulière	Olga Raffault	2012	<b>58€</b>
<i>AOC Bourgueil</i>	Mi-Pente	Taille aux Loups	2020	<b>65€</b>
<i>AOC Menetou Salon BIO</i>		Dom. Philippe Gilbert	2022	<b>55€</b>
<i>AOC Sancerre</i>		Denizot	2020	<b>67€</b>

### **-Bourgogne**

<i>AOC Marsannay</i>	En Montchenevoy	Philippe Charlopin	2018	<b>110€</b>
<i>AOC Gevrey Chambertin</i>	1 <sup>er</sup> Cru Les Corbeaux	Domaine Belleville	2017	<b>175€</b>
<i>AOC Gevrey Chambertin</i>		Domaine Belleville	2014	<b>98€</b>
<i>AOC Gevrey Chambertin</i>		Charlopin	2017	<b>145€</b>
<i>AOC Morey-St-Denis</i>		Charlopin	2018	<b>165€</b>
<i>AOC Chambolle-Musigny</i>		Charlopin	2018	<b>180€</b>
<i>AOC Aloxe-Corton</i>	Les Boutières	De Saulx	2018	<b>85 €</b>
<i>AOC Corton Grand Cru</i>	Les Bressandes	Domaine Ravaut	2017	<b>135€</b>
<i>AOC Volnay 1<sup>er</sup> cru</i>	Les Mitan	De Saulx	2019	<b>133€</b>
<i>AOC Pommard</i>	Clos des Ursulines	Albert Bichot	2015	<b>98€</b>
<i>AOC Santenay</i>	Les Hâtes	Domaine Belleville	2014	<b>68€</b>

### **-Champagne**

<i>AOC Coteaux Champenois</i>	Aÿ rouge	Collet	2014	<b>85€</b>
<i>AOC Coteaux Champenois</i>		Copinet		<b>95€</b>



## **-Vallée du Rhône**

<i>AOC Côte-Rôtie</i>	Les Gallet Blanc	François Villard	2018	<b>104€</b>
<i>AOC Côte-Rôtie</i>	Champain le Seigneur	Jean Michel GERIN	2020	<b>98€</b>
<i>AOC Côte-Rôtie</i>	Madinière	Yves CUILLERON	2021	<b>106€</b>
<i>AOC Saint Joseph</i>	La grande Pompée	Paul Jaboulet	2017	<b>48€</b>
<i>AOC Crozes-Hermitage</i>		Paul Jaboulet	2014	<b>68€</b>
<i>AOC Hermitage</i>	Petite Chapelle	Paul Jaboulet	2012	<b>99€</b>
<i>AOC Hermitage</i>		Delas	2017	<b>103€</b>
<i>AOC Cornas</i>		Yves CUILLERON	2021	<b>78€</b>
<i>AOC IGP Collines Rhodaniennes</i>	Ripa sinistra	Cuilleron	2019	<b>75€</b>
<i>AOC Châteauneuf du Pape</i>	Le Plateau	Mont Redon	2016	<b>207€</b>
<i>AOC Châteauneuf du Pape</i>		Mont Redon	2019	<b>82€</b>
<i>AOC Costières de Nîmes BIO</i>	La Bolida	Or et de Gueule	2017	<b>65€</b>

## **-Languedoc Roussillon**

<i>AOC Languedoc Pézenas</i>	Carmin	Château Belles Eaux	2020	<b>65€</b>
<i>AOC Pic saint Loup</i>		Château de Lancyre	2017	<b>60€</b>
<i>AOC Côtes du Roussillon Villages</i>	Ugo	Domaine Arguti	2016	<b>50€</b>
<i>AOC Côtes du Roussillon Villages BIO</i>	Excellence	Mas Becha	2021	<b>50€</b>
<i>AOC Corbières</i>	Inédite	La Cendrillon	2017	<b>48€</b>
<i>IGP Saint-Guilhem-le-Désert</i>		Mas de Daumas Gassac	2021	<b>90€</b>

## **-Bordeaux**

<i>AOC Haut-Médoc</i>		Moulin de la Lagune	2014	<b>59€</b>
<i>AOC Haut-Médoc</i>		Château de Lauga	2016	<b>41€</b>
<i>AOC Saint-Estèphe</i>		Château Haut-Marbuzet	2016	<b>110€</b>
<i>AOC Saint-Estèphe</i>		Château Mac Carthy	2020	<b>60€</b>
<i>AOC Margaux</i>		Château Dauzac	2018	<b>125€</b>
<i>AOC Margaux</i>		Labastide Dauzac	2012	<b>81€</b>
<i>AOC Margaux</i>		Alter Ego	2014	<b>150€</b>
<i>AOC Margaux</i>		Cantenac Brown	2014	<b>115€</b>
<i>AOC Pauillac</i>		Château d'Armailhac	2017	<b>147€</b>



## -Sud-ouest

<i>AOC Cahors</i>	Clos Triguédina	Famille Baldès	2017	<b>45€</b>
<i>AOC Cahors</i>	Chevalier du Château	Château Lagrezette	2017	<b>55€</b>

## **NOS DEMI-BOUTEILLES 37.5 CL**

<i>AOC Champagne</i>	Brut	Froment Griffon		<b>31€</b>
<i>AOC Menetou Salon Blanc BIO</i>		Philippe Gilbert	2019	<b>26€</b>
<i>AOC Menetou Salon Rouge BIO</i>		Philippe Gilbert	2020	<b>26€</b>
<i>AOC Crozes hermitage Rouge</i>		Jaboulet	2016	<b>26€</b>

## **NOS CHAMPAGNES ET VINS EFFERVESCENTS 75CL**

<i>AOC Champagne</i>	Amour de Deutz	<b>Deutz</b>	2011	<b>115€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Vintage	<b>Roederer</b>	2014	<b>115€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Clos des Goisses	<b>Philipponnat</b>	2013	<b>320€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Grand Blanc	<b>Philipponnat</b>	2015	<b>115€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Blanc de Noir	<b>Philipponnat</b>		<b>115€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Rosé	<b>Philipponnat</b>		<b>95€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Blanc de Blanc	<b>Charles Mignon</b>		<b>80 €</b>
<i>AOC Champagne</i>	Rosé	<b>Tribaut Schloesser</b>		<b>80€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Rosé	<b>Billecart Salmon</b>		<b>135€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Vintage	<b>Pol Roger</b>	2015	<b>130€</b>
<i>AOC Champagne</i>	Extra Brut	<b>Copinet</b>		<b>115€</b>
<i>AOC Montlouis sur Loire</i>	Brut Tradition	<b>Jacky Blot</b>		<b>36 €</b>

