

# CHAI BRONGNIART

RESTAURANT- BAR- CAVE À MANGER

**BIEN  
BOIRE !**



# ROUGES

	13 cl	75cl / 150cl
• VIN DU MOMENT	7,50 €	38 €
• Haut Medoc, <b>Diane de Belgrave</b> , Château Belgrave	14 €	70 €
• Pessac-Léognan, <b>Les Clémentin</b> , 2nd vin du château Pape Clément 1996		160 €
• <b>Château Neuf du Pape</b> , R. Usseglio&Fils, 2020 (Bio)		85 €
• <b>Crozes-Hermitage</b> , Domaine du Pavillon, 2019		65 €
• Cotes du Rhône , <b>Chevalier d'Anthelme</b> , Cellier des Chartreux	8 €	39 €
• Vin de France, <b>Bob Singlar</b> , Domaine La Mongestine (Nature)	8,50 €	46 €
• Grès de Montpellier, <b>Epopée</b> , Le Chai d'Emilien	9 €	47 €
• Vin de France, <b>Grand Départ</b> , Aozina, 100% Grenache Noir (Nature)		62 €
• Vin de France, <b>Syrah-Grenache</b> , Le Clos d'Elis (Nature)		65 €
• Vin De France, <b>Gravitation</b> , Domaine Castagnès, Macération partielle 100% Syrah (Nature)	8,50 €	47 €
• Vin de France, <b>Ma botte dans votre citerne</b> , Domaine Castagnès, 100% Merlot (Nature)	8 €	41 €
• Vin de France, <b>Pot de Vin</b> , Château Guilhem (Nature)	8,50 €	46 €
• <b>Aloxe-Corton</b> , Vieilles Vignes, Domaine D. Laurent 2021		125 €
• <b>Cotes d' Auxerre</b> , Bourgogne Grivot-Goisot		65 €
• Bourgogne <b>Hautes-Cotes de Nuits</b> , Chateau de Prêmeaux (bio)		85 €
• Vin de France, <b>Pinot Noir</b> , Domaine Biet (Nature)	11 €	48 €
• <b>Morgon</b> , Kevin Descombes (Nature)		68 €
• Chinon, <b>Les Grappes</b> , Clos Kixhaya (Nature)		64 €
• Vin de France, <b>Les Dormantes</b> , C. Giacometti, Macération carbonique 100% Sciaccarellu, Corse (Nature)		69 €
• Ballard Canyon, <b>La Cuadrilla</b> 2020, Stolpman Vineyard, Californie (Nature)		75 €
• Santa Barbara County, <b>Para Maria</b> 2019, Stolpman Vineyard, Californie (Nature)		80 €

# ORANGES

13 cl

75 cl / 150 cl

- Vin de France, **White Label No press 001**, Aozina, 100% Muscat d'Alexandrie, 6 mois de macération (Nature) 85 €
- Vin de France, **Dolia 2 Le Paradis Ambré**, P. Viret, Vin d'amphore (Nature) 80 €

# ROSÉS

- VIN DU MOMENT  
*demandez à votre serveur préféré notre vin, sorti du fût* 7,50 € 38 €
- Cotes de Provence, **Prestige**, Château Minuty 9,50 € 55 €
- Cotes de Provence, **Symphonie**, Château Sainte Marguerite 65 €
- AOP Languedoc, **Edmond le Démon**, Le Chai D'Emilien 8 € 39 €
- IGP Méditerranée, **Studio by Miraval**, Chateau Miraval 9 € 48 € / 110 €
- Bordeaux, **N°1**, Dourthe, Magnum 76 €

# BLANCS

	13 cl	75 cl
• VIN DU MOMENT	7,50 €	38 €
<i>demandez à votre serveur préféré notre vin, sorti du fût</i>		
• <b>Crozes-Hermitage</b> , Domaine du Pavillon		65 €
• Cotes du Rhône, <b>Chevalier d'Anthelme</b> , Cellier des Chartreux	8 €	39 €
• <b>Condrieu</b> , S. Ogier, Les veilles vignes de Jacques Vernay 2019		120 €
• AOP Languedoc, <b>Eternam</b> , Le Chai d' Emilien	8 €	39 €
• Vin de France, <b>Le bon gout du blanc</b> , Domaine Castagnès (Nature)	8 €	39 €
• <b>Bourgogne Aligoté</b> , George Roy	9,50€	55 €
• <b>Nuits Saint Georges</b> 1er cru 2014, Clos de l'Arlot		155 €
• Bourgogne, Les Essentielles de Mancey (Cote Maconnaise)	9 €	51 €
• <b>Chablis</b> , Domaine de Chantemerle		69 €
• Vin de France, <b>El Chardo</b> , Les Eclaireurs (Nature)	8,50 €	46 €
• <b>Saumur</b> , Lydie et Thierry Chancelle (Nature)	9,50 €	55 €
• Vin de France , <b>Classic</b> , Domaine de l' Ecu (Demeter)		60 €
• Vin de France, <b>le bon</b> , Domaine des Coteaux Blancs, Liqueureux (nature)	10 €	57 €
• Vin de France, <b>Les 2 parcelles</b> , Complices de Loire, FX Barc , Chenin (nature)	8,50 €	42 €

# CHAMPAGNES

	13 cl	75 cl
• Champagne Sélection, méthode traditionnelle	12 €	80 €
• Champagne Mumm <b>Cordon Rouge</b> , Brut		95 €
• Champagne Thiénot, <b>Brut</b>		90 €
• Champagne Thiénot, <b>Blanc de Blanc</b>		120 €

# PÉTILLANTS NATURELS ET CIDRE

• Saint-Romain, Eclipse, Romain PAIRE, Gamay 100%, - Rosé (Nature)	9,50 €	55 €
• Jehan Lefèvre, Cidre Bouché, Fermes des Landes, Bretagne (Bio)	6,50 €	19 €
• Vin de France, Jus Raisin pétillant, Domaine des Coteaux Blancs Rouge (Nature) vin sans alcool	8 €	39 €