

# BLANCS

## VIN DU MOMENT

	13 cl	150/ 75 cl
<i>demandez à votre serveur préféré notre vin, sorti du fût</i>	7 €	36€
Rosenberg Gewurtzraminer, Barmes Buecher, Alsace	12 €	60 €
Nuits Saint Georges 1er cru 2014, Clos de l'Arlot		110 €
Demoiselle, Delaballe, Cotes de Gascogne (vin sucré)	8,50 €	43 €
Chevalier d'Anthelme, Cellier des Chartreux, Cotes du Rhône	8 €	39 €
Le bon gout du blanc, Domaine Castagnès, Vin de France	7,50 €	39 €
White Label No press 001 , Aozina, Vin de France, 100% Muscat d'Alexandrie, 6 mois de macération, Vin Orange		75€

Sun is shining, Aozina, Muscat Petit Grain et Muscat d'Alexandrie, Vin Orange 58€

Buccia Nera, Pa'Ro Toscana Bianca, Macération Vin Orange, Italie 10€ 65€

Saumur, Lydie et Thierry Chancelle 8,50 € 44€

El Chardo, Les Eclaireurs, Vin de France 8 € 39€

Bourgogne Aligoté, Les Grands Champs, Guy Amiot & Fils 9 € 48 €

# ROSÉS

Prestige, Minuty, Cotes de Provence 9 € 90€ / 48 €

La Garuste, Panéry, Cote du Rhône, 8 € 41 €

Vin du moment : demandez à votre serveur préféré notre vin, sorti du fût 7 € 36€

Hares, La passion en héritage, IGP Mediterranée 7,50€ 38€

Le Temps est Venu, S. Ogier, Cotes du Rhône 44€

*Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



# ROUGES

## VIN DU MOMENT

	13 cl	150/75 cl
<i>demandez à votre serveur préféré notre vin, sorti du fût</i>	7 €	36 €
Renaissance, Philippe Viret, Vin de France (cosmo-culture)		65 €
MPN, Philippe Viret, Vin de France (cosmo-culture)	8,50 €	43 €
Chevalier d'Anthelme, Cellier des Chartreux, Cotes du Rhône	7,50 €	38 €
Grand Départ, Aozina, Vin de France 100% Grenache Noir		59 €
La Madonne, Panéry, Duché d'Uzes, Grand Vin		95€ / 60 €
Gravitation, Domaine Castagnès, Vin De France, Macération partielle 100% Syrah	7,50 €	38 €
Ma botte dans votre citerne, Domaine Castagnès, Vin de France 100% Merlot	7,50 €	38 €

357 Pithon, Olivier Pithon, Vin de France 52 €

Pommard, 1er Cru Les Bertins 2013, 1er cru contrôlée, Chantal Lescure 160€

Diane de Belgrave, Château Belgrave, A.O.C Haut Medoc, second cru 12 € 65 €

Margaux, 3ème cru classé, Château Malescot St-Exupery, 2012 110€

Vache Salers/Aubrac, Desprat-St-Verny, IGP Puy de Dome 7,50 € 39 €

Les Dormantes, C. Giacometti, Vin de France, Macération carbonique 100% Sciaccarellu (Corse) 58€

# CHAMPAGNES

Champagne Sélection, méthode traditionnelle 9,90 € 70 €

Champagne Cordon Rouge, Brut, Mumm 90 €

Champagne Thiénot, Brut 90 €

Champagne Thiénot, Blanc de Blanc 120 €

# PÉTILLANTS NATURELS

Pet'Nat, Clos Kixhaya, Mousseux de France 12 € 60 €

Eclipse, Romain PAIRE, Gamay Saint-Romain 100%, Rosé 8,50 € 42 €

Capsule, Fabien Jouvès, Vin de France, Petit et Gros Manseng 9 € 46 €

Jehan Lefèvre, Cidre Bouché, Fermes des Landes, Bretagne (AB) 6,50 € 19 €

**BIEN  
BOIRE !**



vins  
en provenance d'agriculture  
biologique,  
raisonnée,  
demeter,  
nature,  
cosmoculture



=