

CHAI BRONGNIART

RESTAURANT- BAR- CAVE À MANGER

**BIEN
BOIRE !**



ROUGES

13 cl 75cl

AU VERRE ET A LA BOUTEILLE:

- VIN DU MOMENT 7,50 € 38 €
- Vin De France, **Gravitation**, Domaine Castagnès, Macération partielle 100% Syrah (Nature) 8,50 € 47 €
- Vin de France, **Ma botte dans votre citerne**, Domaine Castagnès, 100% Merlot (Nature) 8 € 41 €
- Vin de France, **Pot de Vin**, Château Guilhem (Nature) 8,50 € 46 €

A LA BOUTEILLE:

- **Morgon**, Kevin Descombes (Nature) 48 €
- Côte Auxerre, **Pinot Noir**, Bourgogne, Domaine Grivot-Goisot 45 €

DERNIERES QUILLES, PROFITEZ-EN!

- Vin de France, **Bob Singlar**, Domaine la Mongestine (Nature) 35 €
- Château-Neuf-Du-Pape, R.Usseglio et Fils, 2020 78 €
- Vin de France, **Grand Départ, Aozina**, Granache Noir (Nature) 48 €
- Vin de France, **Syrah-Grenache**, le clos D'Elis (Nature) 38 €
- Hautes-côtes-de-nuits, Bourgogne, Château de Prémaux (Bio) 68 €
- Vin de France, **Sempre Azezzu**, Domaine Giacometti (Bio) 65 €
- Ballard Canyon, **La Cuadrilla** 2020, Stolpman Vineyard, Californie (Nature) 66 €
- Santa Barbara County, **Para Maria** 2019, Stolpman Vineyard, Californie (Nature) 53 €
- Vin de liqueur, **La source des selces**, domaine Ribera, 2018 35 €
- Côtes du Roussillon village, **Bila-haut**, Domaine charcutier, 2021 35 €
- Pessac-Léognan, le clementin du Pape Clément, 2000 90 €

ORANGES

75 cl / 150cl

- Vin de France, **White Label No press 001**, Aozina, 100% Muscat d'Alexandrie, 6 mois de macération (Nature) 85 €

ROSÉS

- VIN DU MOMENT 7,50 € 38 €
demandez à votre serveur préféré notre vin, sorti du fût
- 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 €

DERNIERES QUILLES, PROFITEZ-EN!

- Dolia 2, Le Paradis Ambré, Domaine Viret, (Nature)2013 65 €

BLANCS

13 cl 75 cl

AU VERRE ET A LA BOUTEILLE:

- VIN DU MOMENT 7,50 € 38 €
demandez à votre serveur préféré notre vin, sorti du fût
- Cotes du Rhône, **Chevalier d'Anthelme**, Cellier des Chartreux 8 € 39 €
- Vin de France, **Le bon gout du blanc**, Domaine Castagnès (Nature) 8 € 39 €
- **Bourgogne Aligoté**, cuvée Saint-Urbain, Jean Fournier 9,5 € 55 €
- Bourgogne, Les Essentielles de Mancey (Cote Maconnaise) 9 € 51 €
- **Saumur**, Lydie et Thierry Chancelle (Nature) 9,50 € 55 €
- Vin de France, **le bon**, Domaine des Coteaux Blancs, 10 € 57 €

DERNIERE QUILLES, PROFITEZ-EN!:

- Crozes-Hermitages, Domaine Pavillon, 2021 60 €
- Rock m'roll 2021, August, IGP Val-De-Loire, Chenin, 2021 30 €
- Rock m'roll 2021, Anna, IGP Val-De-Loire, Chenin, 2021 30 €
- Viré-Clessé, Christian Terrier, 2016 50 €
- Nuit-Saint-Georges, Premier cu, Clos de L'Arlot 70 €
- Chateau Guilhem, Chardonnay, 2022 42 €
- Apishère, Hydromel (doux), (50cl) 2019 30 €
- Côtes de Bergerac, Chateau des Eyssards, (moelleux), 1997 35 €
- Condrieu, Vieilles vignes, Stéphane Ogier, 2019 95 €

CHAMPAGNES

13 cl 75 cl

- Champagne Sélection, méthode traditionnelle 12 € 80 €
- Champagne Mumm **Cordon Rouge**, Brut 95 €
- Champagne Thiénot, **Brut** 90 €
- Champagne Thiénot, **Blanc de Blanc** 120 €

DERNIERE QUILLES, PROFITEZ-EN!:

- Champagne Lallier, **Blanc de Blanc** 90 €
- Champagne Taittinger, **brut, Réserve**, 85 €
- Champagne Fleury, blanc de noir 95 €
- Champagne Moët&Chandon, **brut**, Impérial, 85 €
- Champagne Deutz, brut 85 €

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) 8 € 39 €