

CHAI BRONGNIART

RESTAURANT- BAR- CAVE À MANGER

**BIEN
BOIRE !**



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

ROUGES

13 cl 75cl

AU VERRE ET A LA BOUTEILLE:

- | | | |
|--|-------|------|
| • Vin du moment | 7,5 € | 38 € |
| • Bordeaux, Graves , domaine du Salut | 8 € | 39 € |
| • Bourgogne, Cuvée Floch , Domaine de Cardon, Pinot noir | 8 € | 40 € |
| • AOC Minervois, La Guzelle , Domaine Taillandier (Bio) | 8,5 € | 45 € |
| • Mendoza, Clos de los siete , vallée de Uco, Malbec, Argentine | 11 € | 50 € |

A LA BOUTEILLE:

- | | |
|---|------|
| • Castillon côtes de bordeaux, Banzai , Château Brandeau (Bio) | 39 € |
| • Canopée , Domaine Frédéric D., Cinsault, grenache, (Nature, vegan) | 40 € |
| • Morgon , Kevin Descombes (Nature) | 48 € |
| • Chinon, Les perruches , Domaine Lambert (Bio) | 55 € |

DERNIERES QUILLES, PROFITEZ-EN!

- | | |
|---|-------|
| • Vin de France, Bob Singlar , Domaine la Mongestine (Nature) | 35 € |
| • Vin de France, Grand Départ, Aozina , Granache Noir (Nature) | 48 € |
| • Vin de France, Sempre Azezzu , Domaine Giacometti (Bio) | 65 € |
| • Ballard Canyon, La Cuadrilla 2020, Stolpman Vineyard, (Nature) | 66 € |
| • Santa Barbara County, Para Maria 2019, Stolpman Vineyard, (Nature) | 53 € |
| • Vin de liqueur, La source des selces , domaine Ribera, 2018 | 35 € |
| • Pessac-Léognan, le clementin du Pape Clément , 1996 | 110 € |
| • Vin de France, Pot de Vin , Château Guilhem, Merlot (Nature) | 46 € |

ORANGES

13 cl

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 €
- Cotes de Provence, **Prestige**, Château Minuty 9,50 € 55 €
- Cotes de Provence, **Symphonie**, Château Sainte Marguerite 65 €
- 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 €
- IGP pays d'OC, **Les sentiers**, Artisans Partisans 8 € 39 €
- Bourgogne, **Les Essentielles** de Mancey (Cote Maconnaise) 9 € 51 €
- Riesling, **Terres d'étoiles**, Domaine Christophe Mittnacht, Alsace 9 € 45 €
- Vin de France, **le bon**, Domaine des Coteaux Blancs, 10 € 57 €

A LA BOUTEILLE:

- **Gyotaku**, Domaine Christophe Mittnacht, Terres d'étoiles, Alsace 39 €
- **la Criée**, Domaine Sébastien Besson, Beaujolais blanc 48 €
- VDF, **Faubourg**, Maison Marigny, Pinot gris, Marsanne, Roussanne (Bio, Vegan) 45 €

DERNIERES QUILLES, PROFITEZ-EN!:

- Apishère, Hydromel (doux), (50cl) 2019 50 €
- 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 €

DERNIERES QUILLES, PROFITEZ-EN!:

- Champagne Taittinger, **brut, Réserve**, 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 €