

LES VINS	JG	VP
LES BULLES		
Pétillant, Veuve de Lalande		25.50
Crémant, Vouyray brut, Troglodyte, Alain Robert		32.00
Roc Ambulle, Petillant naturel Rosé		34.00
Cassiopée, Brut nature Blanc de Noirs, Claire Clavel		32.00
Champagne Henri Dosnon, Brut Sélection, Avirey-Lingey		49.00
Champagne Henri Dosnon, Brut Rosé, Avirey-Lingey		52.00
Champagne Dosnon, Origin.AI, Blanc de Noirs, Avirey-Lingey		59.00
LES BLANCS		
BOURGOGNE		
Bourgogne Aligoté, Dom. Vaudeoisy, Volnay	2021	36.00
Bourgogne Chardonnay, Justin Girardin, Santenay	2022	39.00
Bourgogne Chardonnay, Clos de la Chapelle, Dom. de Bellène	2020	44.00
Saint Romain Vieilles Vignes, Domaine de Bellène	2020	52.00
Montagny 1er cru, Les Truffières, Bruno Lorenzon	2020	69.00
Macon Villages "Les Tilles", Jean Marie Chaland	2022	39.00
LOIRE		
Muscadet Sèvre & Maine, Bel Abord, Fam. Lieubeau (Bio)	2022	32.00
Muscadet Sèvre & Maine Grand cru, Chât. Thébaud (Bio)	2021	39.00
Pourquoi Pas, Domaine Sauger (Sauvignon blanc/Chard.)	2022	29.00
Cheverny, Domaine Le Portail	2023	28.00
Quincy, Domaine Mardon	2023	35.00
Sancerre, Osmoze, Domaine Denizot	2023	39.00
Pouilly fumé, Prémices, Domaine Denizot	2022	41.00
Vouvray Empreinte, Alain Robert	2023	32.00
Montlouis, Clos Michet, Dom. De la Taille aux Loups	2022	49.00
Saumur blanc, Domaine Guiberteau	2022	39.00
Saumur blanc, Brézé, Domaine Guiberteau	2020	68.00
BORDEAUX - BERGERAC		
Bergerac blanc Bio, Cantalouette, Tour des Gendres	2022	34.00
RHÔNE		
Régulus Côtes du Rhône blanc, Claire Clavel	2023	28.00
SUD - Provence, Pays d'Oc, Gascogne		
Blanc de Rolle, Dom. De Féraud, Provence	2021	31.00
MOELLEUX		
Côtes de Gascogne doux "Les fruits", Domaine Maouries	2023	28.00
Sweet Malbec, Château du Cèdre, Cahors 50cl	2022	38.00
LES ROSÉS		
Gloupil, Julie Karsten (Rosé de saignée Bio du Pont du Gard)	2023	29.00
Mata-H, Julie Karsten (Rosé Bio du Pont du Gard)	2023	32.00
Cuvée Prestige Bio, Dom. De Féraud, Provence	2022	32.00
LES ROUGES		
BOURGOGNE		
Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or, Dom. Vaudeoisy, Volnay	2021	42.00
Volnay 1er cru, Caillerets, Dom. Vaudeoisy, Volnay	2020	69.00
Pommard 1er cru, Les Chalins, Dom. Vaudeoisy, Volnay	2020	69.00

Bourgogne Pinot, Maison Dieu, Dom. De Bellène	2020	44.00
Saint Romain, Vieilles Vignes, Dom. De Bellène	2020	55.00
Beaune 1er cru, Hommage à Françoise Potel, Dom. De Bellène	2018	72.00
Bourgogne Pinot Noir, Justin Girardin, Santenay	2022	39.00
Savigny-les-Beaune "Les Gollards", Justin Girardin	2021	52.00
Pommard, Justin Girardin	2019	69.00
Mercurey Les Vignes d'Orge, Bruno Lorenzon	2022	68.00
Mercurey 1er Cru "Carline", Bruno Lorenzon	2020	85.00
Marsannay Longeroies, Sylvain Pataille	2019	66.00
Volnay Champans Angerville	2014	149.00
LOIRE		
Anjou rouge "Sur le fruit", Domaine Matignon	2021	28.00
Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée d'Or, Estelle Cognard	2023	31.00
Chinon, Temps de Cerises, Domaine de la Noblaie	2023	32.00
Trilogie Grolleau, Timothé Delalle	2022	33.00
Trilogie Gamay, Timothé Delalle	2022	33.00
Reuilly rouge (Pinot noir), Pierres Plates, Domaine Jamain	2023	35.00
Saumur rouge, Les Moulins, Domaine Guiberteau	2022	36.00
Saumur rouge, Les Arboises, Domaine Guiberteau	2020	68.00
Bourgueil, Pied de la Butte, Dom. De la Butte	2023	39.00
BORDEAUX - BERGERAC		
Bergerac rouge Bio, Cantalouette, Tour des Gendres (M/C/M)	2022	34.00
Château Clos de Cantenac, Côtes de Bourg	2020	29.00
Château Moulin des Blais, Côtes de Bourg	2020	29.00
Frank Phélan, 2eme Vin du Château Phélan-Ségur	2017	59.00
RHÔNE		
Régulus Côtes du Rhône rouge, Claire Clavel	2022	28.00
Kaboom, Julie Kasten (VDF Bio - Syrah)	2023	33.00
Enfant gâté, Julie Kasten (CdR Villages Bio - Grenache, Syrah)	2022	36.00
Crozes-Hermitage Bio, Cave de Tain	2021	42.00
"Le temps est venu" Côtes du Rhône rouge, Stéphane Ogier	2021	33.00
Côte Rôti "Mon Village", Stéphane Ogier	2021	92.00
SUD - Cahors, Pays d'Oc, Fronton, Languedoc-Roussillon		
Pic Saint Loup, Domaine Galabert	2022	34.00
Mammouth, Le Roc, Fronton (Syrah)	2020	42.00
Marcillac No 25, Vin Nature, Dom. Du Cros (Fer Servadou)	2022	33.00
Extra libre, Chât. Du Cèdre, Cahors Malbec	2022	41.00
LES CIDRES		
Granit, Cidrerie du Léguer	75cl	15.00
Premium, Cidrerie du Léguer	75cl	16.00
Accident, Cidrerie du Léguer	75cl	16.00
Granit Rose, Cidrerie du Léguer	75cl	18.00
Prix en Euro TTC, Service compris		