

## Pour commencer !!!

### Les Soft

Jus de fruits 5,00€

Coca, Ice Tea, Limonade, Diabolo, divers soft 4,00€

Sirop à l'eau 3,00€

Eau Minérale 6,50€ ou Gazeuse 7,00€

### Apéritifs

Coupe de la Maison :

Crémant de la Loire Bio Louis Grenelle 10€

Champagne « Pierre L'ETE » 75cl 40€ 37,5cl 22€

Magnum 150 cl Louis Roederer 250€

½ Champagne Louis Rhoderer 45€

Apéritif (Suze, Martini, Kir, Ricard) 5€

Bière Bouteille 6,50€

Americano 6,50€

Blue lagon 8,00€

Vodka, Whisky 10,00€

### Sélection Philippe Laffay, Vin du Beaujolais

Pichet ½ Litre en Rouge, Blanc ou Rosé 12€

Vin au verre, sélection du moment 6€

### Et pour finir...

Café Nespresso grand Cru 2,00€

Café Allongé grand cru Nespresso 3,00€

Thé, Thisane , Infusion 3,00€

Irish coffee 8,00€

Digestifs 2cl 6,50€ ; 5cl 13,00€

## Les Vins de la Vallée du Rhône

Cairanne domaine Juliette Avril 2016 32 €  
Chateauneuf du Pape Clos St Jean non filtré 2012/2013 75€  
Costières de Nîmes « Château Mas Neuf de Compostelle » 2014 36€  
« Domaine Clavel » Chusclan Cordiélia 2015 €  
« Morgon les Charmes » Pascal Chatelus 2015 €

**Nos vins d'ici et là !!!!**

## Vins plus au sud

**Cépage Malbec**

**Virginie et Matthieu Molinié Vignerons**

Cahors Château Ponzac « Patiemment » 2015 28€

Cahors Château Ponzac [Côt en Dolia] 2016 €

**Cassot & Fille**

L'Eclat « Château La Coustarelle » 2009 Grande cuvée prestige, 47€

La Grande réserve d'Athena « Château la Coustarelle » €

Reuilly « Les Demoiselles Tatin » La Commanderie 2015/2016 29€

Côtes de Provence « Les Terrasses Vallombrosa » Gaumont 2009 48€

## Vins du Pays de la Loire

Chinon « Domaine des Géléries » Le puy blanc 2014/2015 26€

St Nicolas de Bourgueuil « L'élégante » Vignoble de la Jarnoterie 2016 28€

Saumur Champigny « Domaine Lavigne » 2015/2016 28€

Cheverny « Domaine Bélier » 2016 32€

Sancerre « Domaine sautereau » 2015 28€

Château Ventenac « La réserve de Jeanne » 2015 29€

« Le Clos du Château de Parnay » Saumur Champigny 2014 €

*Les Vins du Beaujolais*

*Cépage Gamay et Chardonnay*

*Saint Amour « Cru du Beaujolais » 2016 28€*

*Beaujolais Nouveau 2017 18€*

*Nous avons sélectionné :*

*Laffay Phillippe et Elizabeth vigneronns récoltants*

*Fleurie 2013 28€*

*Chirouble 2014 28€*

*Côte de Bel Air 2011 32€*

*Moulins à Vent 2015 28€*

*Côte de Brouilly 2013 28€*

*Fleurie « Domaine Champagon » 2014 26€*

## *Les Vins de Bourgogne*

*La Marlotte aime les Grands vins de Bourgogne – Cépage Pinot Noir*

*Auxey Duresse « Domaine de la Grange » 2011 54€*

*Macon rouge « Maison Régnard » 2014 38€*

*Pommard 1er Cru « Clos du verger » sélection 2011 Joseph Faiveley 164€*

*Pommard 1er Cru G. Prieur 2014 €*

*Pommard D. Bernard de la Grange 2015 €*

*Savigny les Beaunes Domaine Seguin Manuel « Les Lavières » 1er Cru 2008,  
2014 , 2015 74€*

*Givry « domaine Pagnotta » les Champs Lalots 1er Cru 2016 52€*

*Gevrey Chambertin « Vieilles vignes » AOP Seguin Manuel 2014 €*

*Chassagne Montrachet « Domaine Bertrand Bachelet » 2014 78€*

*Hautes Côtes de Beaunes « Grande cuvée Domaine Pagnotta » 2016 47€*

*Coteaux Bourguignons vieilles vignes « L'empreinte » 2015 28€*

*Mercurey 1er cru clos voyers Domaine pagnotta 2014/2016 46€*

*Bourgogne Pinot Noir Sélection Régnard 2016 38€*

*«Château du Grand Gaumont » Réserve de Laurence, Corbières 2013 €*

## *Notre Sélection de Vins Blancs*

*Montagny, Maison Régnard 2009/2013 32€*

*Viognier « Les Iles Blanches » cellier des chartreux 2015 28€*

*Chablis 1er Cru Vau Ligneau « Domaine de la Motte » 2014/2015 38€*

*St Romain sous roches « Domaine buisson » AB, Sous la velle 2015 70€*

*Château neuf du Pape « Domaine Juliette Avril » 2013 58€*

*Quincy « Domaine du tremblay Jean Tatin » 2015/2017 32€*

*Pouilly Fumé « Domaine Les Greffeux » 2016 42€*

*Santenay « Sous la Roche » Maison regnard 2013/2014 38€*

*« Chassagne Montrachet » Maison regnard 2010 78€*

*L'Or Blanc « les pierres dorées » Beaujolais Blanc Laffay 2014/2015 28€*

*Muscadet « Domaine Louis Donatien » Sèvre Maine sur Lie 2015/2016 23€*

*Clos St Jean « Château Neuf du Pape » 2015 65€*

*Condrieux « Terra Marre » F. Villard 2013 95€*

*Clos Triguedina « vin de Lune » 2013 58€*

*Cheverny Blanc « Domaine Béliet » Pascal Bellier 2016 28€*

*Mercurey « Domaine Pagnotta » La bussiere 2013*

*Les Bordeaux*

*Cépage Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Franc.*

***Pessac Léognan*** « *Château La Tour Léognan* » grand vin de graves,  
second vin du *Château Carbonnieux* 2014/2012 58€

*Bordeaux* « *Château Coulonges* » *Nicolas Roux* 2014 25€

***Graves*** « *Château du Coureau* » *Labeyries Père & Fils* 2014 25€

***Graves*** « *Château Ferrande* » 2013 48€

*Château du Retout Haut Médoc* « *Cru Bourgeois* » 2011/2012 45€

*En Magnum 1,5L*

***Moulis*** « *La salle de Château Poujeaux* » 2009 350€

*Tous nos vins en contenance de 0,75cl*

*Les vins de l'Été , les Vins Rosé !!!!*

*Les « Demoiselles Tatin » Reuilly 2017 AOC  
Les Lignis Pinot Gris 32€*

*Cahors « Château Ponzac »,  
Virginie et Matthieu Molinié Vignerons 23€*

***Côtes de provences***

*Domaine Lacroix « Cru Classé l'Irrésistible » 2015 38€*

*Château du Rouët « La Belle Poule » 2016 32€*

*Estandon « Héritage » AOP 2016 28€*

*Vallombrosa « Cuvée Prunelle » AOP 2016 32€*

*Puech « Haut prestige » 2017 €*