



et sa Chef « **Junko Kawasaki** » vous propose une Cuisine
Bistronomique, 100% « fait maison »
cuisinée minute avec des produits frais
et majoritairement Bio.

En accompagnement **Dominique Bry** a sélectionné pour vous une
gamme de +250 Vins Bio, Biodynamiques et Naturels, de producteurs
ayant adhéres à la Charte Qualité « **ETHICBIO** »

*Nos vins sont également proposés
à la vente à emporter sur demande
au tarif Caviste*

*(la bouteille environ -40% du tarif restaurant)
Sur commande par caisse de 6 bouteilles -45% à -50%*

*Attention : * = Vin momentanément Epuisé
= Vin en Biodynamie*

CARTE DES VINS et BOISSONS

Champagnes

- Brut Réserve Leclerc-Briant # ½ 35cl 38€
- Blanc de Noir Rémy Massin (HVE) 59€
- Or d'Eugène Pinot noir & Meunier Moussé Fils 67€
- Brut Bio Maison Duval Leroy 77€
- 1^{er}Cru Extra Brut Montagne Hugues Godmé # 77€
- Champagne 1^{er}Cru Blanc de Blanc H. Godmé # 84€
- Brut Rosé 2015 Leclerc-Briant # 85€
- Grand cru Brut Rosé Hugues Godmé # 89€
- Grand cru Brut Nature Hugues Godmé # 96€
- Brut Rosé Pinot Noir 2014 Jérôme Coessens 111€
- Magnum Brut Réserve Leclerc-Briant # 189€
- Grande Cuvée La Divine 2004 Leclerc-Briant # 276€

Autres bulles

- Prosecco Bio Terre de Buth 31€*
- Frizzante Mai Sentito 2016 Italie La Staffa 32€
- Montlouis/Loire Brut Nature 2015 34€
- Crémant d'Alsace Brut Nature JL Mann 36€
- Crémant de Loire Domaine de La Paleine 36€
- Languedoc Préférence Rosé ou blanc Delmas # 36€
- Crémant de Loire Domaine Sauvete 38€

Vins Blancs de Loire

- Anjou Chenin 2018 Echappée Belle Fief Noir 24€
- Touraine sauvignon 2018 Domaine Sauvete 27€
- Chenonceaux Sauvignon 2014 l'Aumônier 27€
- Saumur Chenin 2016 Dom. La Paleine 30€
- Touraine Chenoncau 2018 Domaine Sauvete 32€
- Montlouis Cailloutis chenin Vallée Moray 36€
- Vouvray ½ sec 2015 Dom D'Orfeuilles 38€
- Menetou-Salon 2018 Domaine Gilbert # 39€*
- Chinon Blanc Chenin 2018 Dom Valdegrulla 39€
- Sancerre Clos de Banon 2018 D. Fouassier# 45€
- Pamina Saumur Chenin La Paleine 2014 44€
- Sancerre Mélodie 2014 Dom Fouassier # 54€*
- Menetou-Salon Cuvée chandelières 2015# 59€
- Savennières 2012 Clos Perrières Ch.Soucherie 63€
- Savennières-Roche aux Moines 2010 FL 85€

Vins Blancs d'Alsace

- Pinot Blanc Tradition Dom. Schaeffer 28€*
- Klevener de Heiligenstein 2016 Schaeffer 29€
- Sylvaner Mouton Bleu 2016 JL&F Mann 34€
- Pinot Blanc 2016 Domaine Achillée # 35€*
- Pinot Gris Eguisheim 2013 JL&F Mann 35€
- Gewurztraminer Domaine Achillée # 37€
- Riesling vieilles vignes 2016 JL&F Mann 38€
- Gewurztraminer Steinweg 2014 Mann 38€
- Riesling Grand Cru 2014 Clément Klur 40€
- Pinot-Gris Hengst, 2006 Stentz-Buecher 41€
- Gewurztraminer Gd Cru 15 Stentz-Buecher 49€
- Gewurztraminer Grand Cru 2011 Mann 54€

Vins Blancs du Rhône

- Costière de Nîmes 2016 Ph. de Vessière 24€
- Côtes du Rhône 2019 Gouttes Duseigneur# 25€
- Côtes du Rhône 2019 Abelhas D. St Etienne 25€
- Côtes du Rhône *Casher* Vignoble David 28€
- Viognier La Combe Pilate 2018 Chapoutier # 30€
- Viognier 2016 Coteaux d'Ardèche Dom la Selve 32€*
- Croze-Hermitage Blanc 2016 Dom. 4 Vents 52€
- Vacqueyras « Minéral » 2017 Montirius # 65€
- Châteauneuf-du-Pape Catarina 2019 Duseigneur# 81€
- Châteauneuf-du-Pape 2019 La Célestière 81€
- Saint-Joseph Granilites 2016/18 Chapoutier# 82€
- Saint-Peray 2018 Hongrie Chapoutier # 85€
- Hermitage Chante-Alouette2014 Chapoutier# 129€

Vins Blancs de Bordeaux

- Entre 2 mers 2017 Château Ferran # 30€*
- Bordeaux Blanc 2016 Moulin de Peyronin 32€
- Bordeaux Blanc Sec 2018 Vieux Mognac 38€
- Bordeaux Blanc 2016 Ch. Grâce Fonrazade 45€
- Sauternes 2009 Château La Garenne 54€

- Bordeaux Blanc 2013 Château L'HOSPITAL 66€

Vins Blancs de Bourgogne

- Beaujolais Prestige 2018 Dom Pampres d'Or 25€
- Macon Chaintré 2018 Domaine Mathias 26€

- Viré Clessé Lépinet 2016 JM Chaland 38€
- Bourgogne aligoté 2018 Moulin aux Moines 41€
- Viré Clessé 2018 Dom de la Verpaille 42€
- Chablis Réserve 2015 Domaine Ph. Goulley 44€
- Hautes côtes de Beaune 2017 Chateau Melin 44€
- Pouilly Fuissé En Cénan 2019 Dom Mathias 46€
- Bourgogne Monopole Clos de la Perrière 2018 48€
- Marsannay Les Pantelles 2014 Magnien 49€
- Chablis 2018 Domaine Gruher 50€
- Santenay « St Jean » 2018 Dom Chapelle 52€
- Chablis 1er cru Montmains 2016 Goulley 57€
- Ladoix Blanc 2018 Domaine G.d'Arduy # 58€
- Viré Clessé 2014 Domaine de la Bongran 59€
- Savigny les Beaunes 2016 Dom Jean Ferry 60€
- Savigny les Beaunes 2017 G.d'Arduy # 61€
- Rully 1^{er} Cru 2016 Domaine Jaeger-Defaix 63€
- Saint-Véran 2018 Clos des Poncetis Trenel 64€

- Pernand Vergelès 1^{er} cru 2014 En Caradeux 72€
- Auxey-Duresses Monopole 2018 M aux Moines 79€
- Saint Aubin 1er cru 2013 Charmois MtChauve # 80€
- Morey St Denis Mt Luisant 2013 Magnien 81€
- Chassagne-Montrachet 2013 Mont Chauve# 95€
- Meursault 2014 Sylvain Loichet 97€
- Chassagne Montrachet 1^{er} cru 2014 MtChauve#160€
- Corton Charlemagne Gd Cru 2012 Mt Chauve#306€

Vins Blancs Languedoc & Provence/Corse

- Côtes de Provence 2015 Dom Peirecedes 27€
- Minervois Schiste Roussanne Coupe-Roses 28€
- Coteaux d'Aix 2018 Domaine d'Eole 31€
- Roussillon De-ci De-là Grenache 2017 Modat 34€
- IGP Aude Blanc de Gris 2016 Mas des Caprices 36€
- Provence blanc Domaine des Sarins 36€
- Languedoc 2014 Malacoste La Dourbie 39€
- IGP Hérault Carignan Blanc 2016 Caujolle-Gazet 39€
- Roussillon 2015 Excellence Mas Becha 42€
- Languedoc-Enserune 2017 Chapelle Novilis 44€
- Corbières B to B 2005 Mas des Caprices 46€
- Roussillon « Dona Lisa » 2012 Mas Delmas 48€
- Languedoc Grande Cuvée 2009 La Dourbie 49€
- Languedoc Lune blanche 2015 Conte des Floris 49€
- Côte de Provence Cuvée 1610 Grand Boise 53€
- Coteaux d'Aix Confidance 2018 Domaine d'Eole 54€
- Vins Rares Epitre 1898 Grenache Nature S/so2 55€
- Provence 2012 Corps et Ames Ch. Gasqui # 92€

Vins Blancs Divers & Jura

- Bergerac 2014 L'envol Château Cluzeau 30€
- Chardonnay 2018 VF Cahors Château Croisille 37€*
- Cuvée d'automne Savagnin Chardonnais La Pinte 40€
- Sav Or Savagnin Nature 2017 Dom de La Pinte 43€
- Arbois Savagnin 2009 Dom de La Pinte 48€
- Macvin Jura vin Muté Savagnin La Pinte 52€
- Arbois Vin Jaune 2005/9 Dom de La Pinte 124€

Vins Blancs Etranger et Casher *

- Côtes du Rhône 2016 Kosher Vignoble David*28€

- Vinho Verde (sec) Aphros 2017 Portugal 29€
- Sauvignon 2013 Errazuriz Chili 29€

- Chardonnay Breechens 2012 Maverick Australie 38€
- Chardonnay Bio Yarden 2015 Golan Israël* 39€
- Muskatteller sec 2016 Bergkeller Allemagne 40€
- Signos Chardonnay 2016 Emiliana Chili # 44€
- Siegerrebe sec 2017 Oberhofer Allemagne 50€
- Gewurztraminer 2014 Oberhofer Allemagne 54€

Vins Blancs d'Italie

- La Staffa Verdichio Classico 2016 29€
- Dionysus Biodinamico 2015 # 34€
- Occhipinti Alter Ego 2013 34€
- Terreni Bianchi 2016 Alla Costiera Padova 40€

Les ½ bouteilles (37,5cl et 50cl) Blanc

- Provence Dom Peirecedes 50cl 20€
- ½ Menetou-Salon Blanc Ph. Gilbert # 22€
- ½ Viré Clessé 2017 Dom de la Verpaille 22€
- ½ Chablis 2018 Dom. Philippe Goulley 24€
- ½ Santenay « St Jean » Chapelle 2017 27€
- Sancerre Les Romains 2016 Dom Fouassier # 28€
- ½ Chablis 1^{er} cru Montmains 2018 Goulley 33€
- ½ Chassagne Montrachet 1^{er} cru « Morgeot » 2014 43€
- Coreaux du Layon Chaume 50cl Vins Rares 84€

Les Magnums 150cl Blanc

- Malherbes Provence Blanc 2011 97€
- Menetou-Salon Les renardières P. Gilbert # 98€
- Chassagne-Montrachet 2013 Mt Chauve # 190€

Vins Rosés de Provence/Corse/Italie

- Provence Dom Peirecedes 50cl 20€
- Costière de Nîmes 2019 Chateau Vessière 22€
- Languedoc-Enserune 2018 Chapelle Novilis 27€
- Côte de Provence 2019 château Grand Boise 30€
- Coteaux d'Aix 2019 Domaine d'Eole 31€
- Corse Porto Vecchio 2018 Domaine Torraccia 36€
- Rosato Toscane Paolo Lorenzo Marchionni 38€
- Côte de Provence 18* Tulipe Noire Magnum 68€

Vins Rouges de Loire

- Anjou Cabernet Somnambule 2018 Fief Noir 24€
 - Touraine Gamay 2018 Domaine Sauvete 27€
 - Saumur Puy Notre Dame 2016 La Paleine 30€
 - Malbec sans soufre 2014 Dom. l'Aumônier 30€
 - Chinon Cabernet franc 2017 Dom Valdegrulla 33€
 - Saumur Champigny Voltige 2017 Clos Maurice 34€
 - Menetou-Salon 2018 Prépambule Ph Gilbert # 39€
 - Chinon 2015 Pierre et Bertrand Couly 42€
 - Saumur «Allegro ma non tropo» 2009 La Paleine 44€
- Vendômois Pinau d'Aunis 2007 Vin Rare 44€
 - Sancerre Rouge 2018 Dom Fouassier # 49€
 - Menetou-Salon Renardières 2014 Ph Gilbert # 59€
 - Chinon 2011 Les Débonnaires 54€
 - Saumur Champigny Cabriole 2014 Clos Maurice 58€
 - Sancerre Vieilles vignes 2012 Dom Fouassier # 60€

Vins Rouges d'Alsace

- Pinot Noir Symbiose 2017 Dom. Schaefer 36€
- Pinot Noir 2017 Domaine Clément Klur 40€
- Pinot Noir Cuvée Chemin du Soleil 2015 JL. Mann 45€*
- Pinot Noir Cuvée Chemin de Pierre 2015 JL. Mann 69€

Vins Rouges Bordeaux

- Bordeaux cuvée Héritage 2018 Ch. Grand Français 25€
 - Bordo Nouvo Château L'Hospital 29€
 - BORDEAUX AOP 2018 Ch. des Annereaux 29€
 - Bordeaux sans SO2 2011 Château Laubarit # 29€*
 - Leeloo Nature sans SO2 2017 Paul Barre # 32€
 - Bordeaux Médoc 2015 Château Beau Rivage 34€
 - Bordeaux Grande cuvée 2018 Ch. Grand Français 35€
- Canon Fronsac 2017 Mazette Mazeris Bellevue 37€
 - Côtes de Bourg 2010 Château L'Hospital 39€
 - Bordeaux 2010 Château Vieux Mougnaç 40€
 - Haut Médoc 2014 La Petite Bohême 40€
 - La Fleur de Cajus Bdx 2005/2009 Château Cajus 42€
 - Lalande de Pomerol 2016 Ch. des Annereaux 44€
 - Haut Médoc Cru Bourgeois 2014 Chat La Bohême 50€
 - St Emilion G Cru 2013 Persevero Grâce Fonrazade 55€
 - Fronsac La Grave 2015 Paul Barre # 56€

- L'Estocade Côtes de Bourg 2010 Château L'HOSPITAL 69€
- St Emilion Gd Cru Chateau 2015 Grâce Fonrazade 86€
- Pomerol 2014 Château Grand Beauséjour 112€

Vins Rouges languedoc-Roussillon & Provence/Corse

- Pezenas Villa Tempura 26€
- Faugères "L'Insoumis" 2019 Mas Onésime 28€
- Cinsault ou Syrah (s/SO2) 2016 Grange Louiset 28€
- Languedoc Cinsault Bogus 2016 Beauthorey#29€
- Vin du Gard sans/SO2 2011 Dom de Rapatel 30€
- Larzac Coulée Douce 2016 Caujolle-Gazet 31€
- Coteaux d'Aix 2018 Domaine d'Eole 31€
- Roussillon 2015 Barrique Mas Becha 34€
- Languedoc-Enserune 2015 Chapelle Novilis 36€
- Minervois la Livinière 2014 Dom Cantausse 38€
- Minervois Orience 2015 syrah/grenache Coupe-Roses 38€
- Côte de Provence 2018 Chateau Grand Boise 38€
- Roussillon cuvée M 2012 Mas Delmas # 42€
- Pic Saint Loup Cupa 2017 Château Laroque 42€
- Languedoc Grande cuvée 2012 La Dourbie 44€*
- Roussillon Sans plus attendre 2016 Modat 44€
- Baux de Provence Solstice 2011 Lauziere # 45€
- Languedoc Syrah2016 Pleine lune Beauthorey # 45€
- Pic Saint Loup Calcaires 2018 Cazeneuve 47€
- Mourvèdre 2014 Domaine d'Estoublon # 49€
- Pays d'Oc Chemin de Moscou 2014 Gayda 49€
- Côtes de Provence Réserve 2007 Ch.Gasqui # 50€
- Corbières Epit1920 Carignan 2006 (S/so2) V. Rares52€
- Côte de Provence Cuvée 1610 Grand Boise 54€
- Coteaux d'Aix Cuvée Léa 2016 Domaine d'Eole 58€
- Roussillon PAD 2009 Mas Delmas # 72€
- S d'Eole 2016 (100% Syrah) Domaine d'Eole 110€

Vins Rouges du Rhône

- La Petite Selve 2018 VF Chateau de la Selve 22€
- Côtes du Rhône 2018 La Célestière 23€
- Côtes du Rhône 2019 Domaine Duseigneur# 24€
- Costière de Nîmes 2016 Ph. de Vessière 24€
- Côtes du Rhône 2017 Cigala Dom St Etienne 25€
- Cinsault ou Syrah (s/SO2) 2016 Grange Louiset #28€
- Massif d'Uchaux CDR village 2017 Ardhuys # 29€

- Cairanne 2016 Domaine Wilfried 30€
- Côtes du Rhône Jardin secret 2015 Montirius # 34€
- Syrah La Combe Pilate 2018 Chapoutier # 35€
- C de R village Hors-série 2008 Terre Forte 36€
- Carignan VDF 2016 Le Plan-Vermeersch 42€
- Croze-Hermitage Rouge 2017 Croix de Pins 42€
- Côtes du Rhône 2012 Secret Papé Bastide Jourdan 46€
- Croze-Hermitage Rouge 2016 Dom 4 Vents 52€
- Gigondas Terre des Aïnés 2012 Montirius # 56€
- Châteauneuf-du-Pape La Célestière 2012 61€
- Vacqueyras Le Clos 2010/11 Montirius # 61€
- Cornas 2014 Domaine Guy Farges 64€
- Saint-Joseph Granilites 2017 Chapoutier # 64€
- Châteauneuf-du-Pape La Croze 2016 Célestière 76€
- Hermitage Sizeranne 2012 Chapoutier # 125€

Vins Rouges de Bourgogne

- Beaujolais 2018 Réserve Dom Pampres d'Or 20€
- Bourgogne Côte-d'Or 2017 G. d'Ardhuy # 36€
- Santenay 2016 Domaine Chapelle 42€
- Hautes côtes de Beaune 2017 Chateau Melin 42€
- Beaujolais Régnier 2017 Charly Thévenet 45€
- Bourgogne Aux Seurrets 2018 Moul.aux Moines 48€
- Savigny les Beaunes 2017 G. d'Ardhuy # 54€
- Saint Romain 2017 Chateau Melin 58€
- Santenay 1^{er}cru « Beurepaire » 2015 Chapelle 63€
- Rully 1^{er} Cru 2017 Domaine Jaeger-Defaix 69€
- Santenay 1^{er}cru « La Come » 2013 Chapelle 72€
- Chassagne Montrachet 1^{er}cru 2017 Chapelle 94€
- Clos des Langres Monopole 2014 Ardhuy # 80€
- Saint Aubin 1er cru 2013 Charmois MtChauve # 86€
- Chassagne-Montrachet 2013 Mont Chauve# 95€
- Volnay 2014 Domaine G D'Ardhuy # 100€
- Pommard Village 2017 Moulin aux Moines 100€
- Pommard 2015 Domaine Rougeot 105€
- Morey St Denis 1^{er}cru 2017 Dom. Tortochot 126€

Vins Rouges Divers France

- Fronton 2013 Château Laurou 27€
- Bergerac 2014 L'empyrée Château Cluzeau 30€
- Arbois Poulsard 2016 Dom de La Pinte 32€
- Cahors Calcaire 2016 Château Croisille 34€

- Arbois Trousseau 2015 Dom de La Pinte 43€
- Cahors Malbec Cuvée 2012 Divin Croisille 49€

Vins Rouges Italie

- Sangiovese 2016 Di Majo Norante 22€
- Nero d'Avola 2014 Canicatti 23€
- Chianti Riserva Anora Biologic 2013 29€
- Polvanera 14 Primitivo 2012 32€
- Terra Calabre 2017 Cantine Benevenuto 32€
- Rossovigliano Toscana 2016 Biodynamie # 39€
- Alea Viva Lazio rosso 2015 Occhipinti 39€
- Toscane syrah 2015 Stephano Amerishi # 65€

Vins Rouges Israël et Casher Bio*

- *Côtes du Rhône 2016 Kosher Vignoble David 29€
- *Cabernet Gamla 2013 Golan HV Israël 29€
- *Syrah Casher Yarden 2012 Golan HV Israël 59€
- *Pinot Noir Casher Yarden 2011 Golan HV Israël 62€

Vins Rouges Divers Bio Etranger

- Corazón Loco Nature 2014 Inesta Espagne 26€
- Ribera del Duero 2016 Soto Espagne 28€
- Camenere ou Cabernet Errazuriz Chili 28€
- Cabernet/Carmenere Novas 2012 Emiliana Chili 32€
- Malbec 2015 Altos las Hormigas Argentine 32€
- Shiraz merlot 2013 Joostenberg Afrique du sud 35€
- Syrah 2010/15 Maverick Australie 39€
- Pinot Noir 2016 Oberhofer Allemagne 44€
- Shyras 2012 Tournon Chapoutier Australie 48€
- Pinot Noir Signos 2016 Emiliana # Chili 63€
- Cabernet Coyam Emiliana # Chili 72€

Les ½ bouteilles Rouge (37,5cl et 50 cl)

- Provence Dom Peirecedes 50cl 22€
- Menetou-Salon Rouge 2015 Ph. Gilbert # 22€*
- Lalande Pomerol 2015 Château Annereaux 23€*
- Bordeaux Médoc 2010 Château Beau Rivage 20€*
- Santenay 2017 Domaine Chapelle 26€
- Sancerre Rouge 2016 Dom Fouassier # 29€
- Roussillon cuvée M 2009 Mas Delmas 50cl # 32€
- Vacqueyras 2016 Domaine Montirius # 32€
- Santenay 1^{er} cru Beaurepaire 2017 Chapelle 36€
- Gigondas Terre des Aïnés 2015 Montirius # 34€

- Savigny les Beaunes 1^{er} cru 2014 d' Ardhuy # 39€
- Chassagne Montrachet 1^{er} cru Morgeot 2018 43€
- Clos des Langres Monopole 2014 D' Ardhuy # 45€

Les Magnums 150cl Rouge

- Roussillon Sans plus attendre 2013 Modat 97€
- Menetou-Salon Renardières 2012 Ph.Gilbert # 98€
- Corse Patrimoine 2012 Domaine Leccia 94€
- Corbières Carignan Vieilles Vignes 2007 (S/so2) 97€
- Vacqueyras Le Clos 2009 Montirius # 135€
- Rhône Grand Terroir GTX Le Plan-Vermeersch 150€
- Saint-Joseph Granilites 2017 Chapoutier # 176€

Bières Bio :

Bière Kirin (japonaise): Ichiban shibori 50cl	7€
Bière de Chablis : Blanche, Blonde, Ambrée (33cl)	7.50€
Bière de Vézelay Blonde (33cl)	6€

Cidres :

Cidre fermier du Perche Domaine du Tertre 75cl	14€
Cidre Acidulé du Perche Domaine du Tertre 75cl	15€

Boissons Fraiches (Bio sans alcool)

Jus de fruit Marcel Bio 25cl	4.50€
(Pomme acidulée, raisin, fruits rouge, poire, tomate)	
Limonades Belvoir & Leamo 33cl	4.50€
Citron bergamote, Sureau, Litchi, Orange gingembre, Classique citron	

Divers Vins Apéritif & Alcools servis au verre

Pastis Bio de l'Îles de Ré ou Pontarlier Anis	7€
Bisou (vin de liqueur à base d' Armagnac) 8cl #	9€
Banyuls /Rancio /Muscat/Macvin du Jura 10 cl	10€
Bas Armagnac VSOP #/ Calvados /Cognac	11€
Alcool Blanc : Poire ou Framboise (Alsace)	11€
Saké Junmai (français) Les larmes du levant	11€
Whisky, Cachaça, Vodka, Gin, Rhum, Saké bio	12€
Calvados AOC 1999 D. du Tertre/ Armagnac XO	15€

Eau :

Par souci écologique, nous avons choisi de vous proposer en remplacement de l'Eau minérale, une eau micro-filtrée et affinée grâce aux procédés et services « Aqua Chiara »

En carafe Plate réfrigérée ou finement Pétillante :

Eau Plate / Pétillante	50cl	3€	75cl	4.5€
------------------------	------	----	------	------

Boissons Chaudes

Café Espresso ou décaféiné Malongo Bio 2,50€

(100% arabica : Colombie / Ethiopie ou Brésil)

Bio Thé et Tisanes Malongo 2,50€

- Thé Noir Darjeeling - Thé noir aux épices
 - Thé vert Gunpowder - Thé Rouge Rooibos (sans théine) - Tilleul Menthe ou Verveine
- Tisanes « Chic des Plantes » & Thé spéciaux 4€**

Les Vins au Verre de la semaine

Vins Blanc

- Anjou Chenin 2018 Echappée Belle Fief Noir 7€
- Beaujolais Chardonnay 2018 Dom Pampres d'Or 7€
- Côtes du Rhône 2019 Les Gouttes Duseigneur# 7€
- Bourgogne Santenay St Jean 2018 Dom Chapelle 10€50

Vins Rosé et Blanc Doux

- Costière de Nîmes 2019 Chateau Vessière 5€
- Côte de Provence 2019 Domaine Peirecedes 7€
- Muscat du Roussillon Mas Delmas # 8€

Vins Rouge

- Beaujolais les Guérins 2017 Dom Pampres d'Or 6€
- Costière de Nîmes 2017 Chateau Vessière 7€
- Saumur Puy Notre Dame 2016 La Paleine 7€
- Côtes du Rhône 2019 Les Gouttes Duseigneur# 7€
- Bordeaux cuvée Héritage 2018 Ch. Grand Français 7€
- Bourgogne Santenay 2017 Domaine Chapelle 9€50

Champagne et pétillant Naturel

(*Momentanément indisponible)

- Champagne Brut blanc de noir R Massin La coupe 14€
- Crément de Loire ou d'Alsace 9€

Divers Vins d'Apéritif ou Digestif (10 cl.):

Jura / Vin cuit Grand Boise

10€ Rancio/ Bisou /Muscat / Mac Vin