




VINS DU MOMENT

	Bouteille 75 CL	Demi btl 37,5 CL	Verre 12,5 CL
<u>Vin blanc de macération</u>			
 Orange Gold – Gérard Bertrand	26,00 €	/	5,20 €
<u>BLANC</u>			
Vouvray l'Empreinte – Alain Robert	28,00 €	/	5,20 €
Tête de cuvée – Chardonnay - Côtes de Gascogne	25,50 €	/	5,20 €
Viré Clessé – Bourgogne Sud	32,00 €	/	6,50 €
<u>ROSÉ</u>			
Miraval – Côtes de Provence	38,00 €	19,50 €	6,50 €
 Cuvée Fontenille – AOP Luberon	20,50 €	/	4,90 €
<u>ROUGE</u>			
Conte di Campiano – Sicile	25,00 €	/	5,20 €
Cheverny – Philippe Sauger	28,00 €	/	5,20 €
Bourgogne Pinot noir Réserve du Bastion	35,00 €	/	6,50 €
 Le Puy – Emilien 2017 Saint Emilion	63,00 €		
Famille Amoreau depuis 1610 - Vinification et cultures naturelles - Permaculture et biodynamie			

ALSACE

	Année	Euros
Gewurztraminer Princes Abbés - Schlumberger	20	33.00
Gewurztraminer Vendanges Tardives Cuvée Christine	20	72.00
Riesling- Princes Abbés - Schlumberger	20	28.00
Pinot Gris- Princes Abbés - Schlumberger	20	31.00
Pinot Noir- Princes Abbés - Schlumberger	20	33.00

JURA

BLANC

	Année	Euros
Etoile (Chardonnay) - Domaine Vandelle	20	27.00
Côte du Jura Chardonnay - Fumey Chatelain	20	22.00
Savagnin – Côtes du Jura - Fumey Chatelain	20	35,00

PLOUSSARD

Côtes du Jura-Domaine Domaine VANDELLE	20	25.00
Côte du Jura - Fumey Chatelain	20	22.00

ROUGE

Côte du Jura Pinot Noir - Fumey Chatelain	20	23.00
Côtes du Jura TROUSSEAU - Domaine VANDELLE	20	28.00

VAL DE LOIRE


BLANC

Pouilly Fumé - de Ladoucette	20	45.20
Pouilly Fumé La Demoiselle De Bourgeois	20	47.00
Sancerre- Henri Bourgeois	20	36.00
Sancerre La Bourgeoise – Henri Bourgeois	20	45.00
Sancerre – La Chapelle Des Augustins	20	40.00
Quincy – Haute Victoire	20	26.00

ROSÉ

Sancerre Les Bonnes Bouches-Henri Bourgeois	20	36.00
---	----	-------

ROUGE

Sancerre Les Bonnes Bouches-Henri Bourgeois	20	36.50
Sancerre La Bourgeoise – Henri Bourgeois	20	48.00
Chinon La Bouchardière	20	26.00
 St Nicolas De Bourgueil Les Rouillères	20	33.00

BOURGOGNE

BLANC

	Année	Euros
St Véran - Chanson	20	35.50
Pouilly Fuissé - Chanson	20	47.00
Savigny-Hauts Marconnets 1 ^{ER} Cru - Domaine Chanson	20	58.00
Meursault - Chanson	20	79.00
Saint Aubin 1 ^{er} cru Sur Gamay	20	64.00
Pernand Vergelesses Les Caradeux 1 ^{ER} Cru - Domaine Chanson	20	73.00
Montagny 1 ^{er} Cru - Chanson	20	42.50
Rully - Chanson	20	39.50
Ladoix Domaine Cornu	20	56.00
Saint Romain Sous Le Château Domaine Sordet	20	49.00
Chablis - Chanson	20	40.00
Chablis Montée de Tonnerre - Billaud Simon	20	68.00
Mercurey - Meix Foulot	20	44.50
Givry - Chofflet Valdenaire	20	42.00

ROUGE

Gevrey Chambertin	20	80.00
Pernand Vergelesses les Vergelesses	20	72.00
Morey St Denis - Georges Lignier et Fils	20	63.00
Santenay - Chanson	20	48.00
Givry - Chanson	20	42.00
Savigny Les Beaune 1 ^{er} Cru	20	49.00
Ladoix Vieilles Vignes - Domaine Cornu	20	48.00
Mercurey - Meix Foulot	20	42.00
Bourgogne Pinot Noir Réserve du Bastion	20	35.00

BEAUJOLAIS

	Année	Euros
Fleurie – Domaine Montangeron	20	27.50
Brouilly Château de ST Lager	20	24.00
Morgon Les Sybarites	20	27,00
Régnié – Château de Pizay	20	26.00
Beaujolais <u>Blanc</u> Château de Pizay	20	22.00

CÔTES DU RHONE

BLANC

Côtes du Rhône – Vidal Fleury	20	21.00
Vacqueyras – Perrin	20	34.00
Crozes –Hermitage – Les Alexandrins	20	37.00
Condrieu – Vidal Fleury	20	69.00
Chateauneuf du Pape - Domaine de la Janasse	20	68.00
Saint Joseph – Vidal Fleury	20	39.00

ROUGE

Côtes du Rhône - Vidal Fleury	20	19.00
Chateauneuf du Pape – Domaine La Janasse	20	60.00
Vacqueyras – Perrin	20	34.00
Saint Joseph – Vidal Fleury	20	37.00
Crozes Hermitage – Vidal Fleury	20	31.00
Gigondas- Perrin	20	39.00
Côte Rôtie – Vidal Fleury	20	75.00

PROVENCE


COTES DE PROVENCE

By Ott (2 ^{ème} vin Domaine Ott) rosé	20	28,00
Miraval	20	38,00
By Ott rosé en 50 cl	20	20,00

BANDOL

Domaine OTT Blanc Clos Mireille	20	45.00
Domaine OTT Rosé Cœur De Grains	20	50.00
Domaine Ott Chateau Romassan Rouge	20	56.00

BORDEAUX

	Année	Euros
<u>BLANC</u>		
Château Cabannieux cuvée Epicure - Graves	20	25,00
Les Demoiselles de Larrivet de Ht Brion - Pessac Léognan	20	47,00
<u>ROUGE</u>		
<u>POMEROL</u>		
Château St Jacques	201	43,20
<u>HAUT MEDOC</u>		
Château Villegeorge	201	39,00
<u>MOULIS EN MEDOC</u>		
Château Duplessis	201	31,00
<u>MEDOC</u>		
 Château Sègue Longue Monnier	201	29,00
<u>ST ESTEPHE</u>		
Château Ht Beauséjour	20	48,00
Château de Pez	20	68,00
<u>MARGAUX</u>		
Relais de Durfort Vivens (2 ^{ème} du château Durfort Vivens)	20	58,00
Initial de Desmirail 2 ^{ème} du Château Desmirail 3 ^{ème} Grd cru classé)	201	65,00
<u>PESSAC LEOGNAN</u>		
Les demoiselles de Larrivet de Ht Brion	20	47,00
Château Lamothe Bouscaut	201	37,00
<u>ST JULIEN</u>		
Eléonore de Teynac - 2 ^{ème} du Château Teynac	20	46,00
<u>LALANDE DE POMEROL</u>		
Château de Siaurac	20	45,00
<u>SAINT ÉMILION</u>		
Délice Du Prieuré	20	46.80
<u>SAINT GEORGES ST ÉMILION</u>		
Château Macquin	20	32,00

CHAMPAGNES

	Année	Euros
Brut Premier LOUIS ROEDERER		67.50
Brut rosé LOUIS ROEDERER	20	79.00
Blanc de Blancs LOUIS ROEDERER	20	80.00
Cristal LOUIS ROEDERER	20	280.00
Brut Premier - LOUIS ROEDERER	1/2	34.00

DEMI BOUTEILLES - 37,5 cl

	Année	Euros
<u>JURA</u>		
Etoile	20	20.00
Côte du jura Chardonnay	20	18.00
Côte du jura Ploussard	20	18.00
Côte du jura Trousseau	20	15.00
Savagnin	20	21.00
<u>VAL DE LOIRE</u>		
Sancerre blanc	20	20.00
Sancerre rosé	20	20.00
Pouilly fumé Ladoucette	20	25.00
Pouilly fumé La Demoiselle	20	25.00
Sancerre rouge	20	20.00
St Nicolas de Bourgueil	20	19.00
<u>BOURGOGNE ROUGE</u>		
Mercurey	20	26.50
Volnay	20	34.00
Ladoix Vieilles Vignes	20	31.00
Santenay	20	
<u>BOURGOGNE BLANC</u>		
St Véran	20	22.00
Chablis	20	25.00
Macon Village	20	17.00
Meursault	20	40.00
Montagny	20	26.00

DEMI BOUTEILLES - 37,5 cl

	Année	Euros
<u>PROVENCE BANDOL</u>		
Domaine Ott (rosé)	20	27.00
Clos Mireille (blanc)	20	25.50
<u>BORDEAUX</u>		
Château Ht Beauséjour (St Estèphe)	20	29.50
Château de Pez (St Estèphe)	20	38.00
Château Lamothe Bouscaut (Pessac Léognan)	20	22.00
Château Macquin (St Georges St Emilion)	20	18.00
<u>BEAUJOLAIS</u>		
Brouilly	20	15.00
Morgon	20	15.00
Moulin à vents	20	18.00
<u>COTES DU RHONE</u>		
Côtes de Rhône blanc	20	11.50
Côtes du Rhône rouge réserve	20	11.00
<u>ALSACE</u>		
Pinot gris Princes Abbés	20	21.00
Pinot noir Princes Abbés	20	21.00
Riesling	20	17.30