



Vins à la Carte

LES ROUGES

Loire

- AOP Saumur Champigny « Pour les Potes » 2016 30€
- AOP-Bio Chinon « Cuisine de ma mère » 2017 35€
Domaine Nicolas Grosbois

Bourgogne

- AOP Marsannay 2014 - Domaine Ghislain Kohut 44€
- AOP Chorey-Les-Beaune 2015 - Domaine Decelle Villa 59€
- AOP Pommard 1^{er} cru « Les Epenots » 2014 Domaine Decelle Villa 80€

Côtes du Rhône

- AOP-Bio Crozes Hermitage 2016 41€
Domaine Laurent Combier
- AOP Brézème 2014 - Domaine Lombard 52€
- AOC Cornas « Granit 30 » 2013 - Domaine Vincent Paris 85€

Bordeaux

- AOP « Graves » 2016 - Domaine Château Peyrat 38€
- AOC Côte de Bourg « Roc de Cambes » 2012 129€

Languedoc

- VDT « Le Clos » 2012 - Domaine Olivier Pithon 98€
- VDP « Roc d'Anglade » 2012 105€

Au verre :

- Chinon « Les Galets » 2017 - Domaine Château de la Bonnelière 9€
- Graves 2016 - Domaine Château Peyrat 9€
- Crozes Hermitage 2016 - Domaine Laurent Combier 10€

LES ROSÉS

Languedoc

- IGP Bio d'Oc « Cinsault-Grenache » 2017 - Domaine de Beaujeu 25€



Sud Ouest

- VDF « Les fumées blanches » 2017 - Rosé gris de Sauvignon 30€

LES BLANCS

Loire

- AOP Bio Anjou Tendre « Bon Bec » 2017 - Domaine Le Pas S^t Martin 29€
- Quincy 2016 - Domaine Ballandors 35€
- AOP Bio Saumur « Jurassique » 2015 - Domaine Le Pas S^t Martin 39€

Bourgogne

- AOP Mâcon-Bussières « Les vieux puits » 2016 32€
Domaine Thierry Drouin
- AOP Chablis « St Pierre » 2015 - Domaine Régnard 65€
- AOP S^t Aubin 1^{er} cru en Rémilly 2014 - Domaine Alain Chavy 67€

Côte du Rhône

- AOP Costières de Nîmes « Les centenaires » 2017 29€
Domaine Baudet
- AOC « Oppidum » 2015 - Domaine Château Gaure 50€
- AOC Julien Pilon « Prisme » 2014 120€

Languedoc

- VDP Roc d'Anglade 2014 88€
- VDP « D18 » Côte de Catalane 2013 95€

Au verre :

- Les alexandrins Côte du Rhône 8€
- Muscadet « Le Clos des Grand Primos » 8€
- Anjou Tendre « Bon Bec » 9€
- Vouvray Marc Bredif 9€

LES CHAMPAGNES

- Larmandier Bernier « Longitude » Blanc de Blancs 70€
- Paul Goerg, champagne brut rosé 80€