

Les Blancs

BT.

Alsace AOC

Gewurztraminer sec « René Muré » 2013 36€

Bourgogne AOC

Chablis 2017 42€

Macon-Lugny 2017 « Domaine Bouchard père et fils » 32€

Montagny 1^{er} cru 2016 « Domaine Bouchard père et fils » 45€


St Romain 2016 Combe Bazin 50€

Santenay 2013 « Domaine J.M. Vincent » 68€

Jura AOC

Arbois 2015 « Domaine Laborde » 58€

Loire AOC

Reuilly Bio 2017  38€

Touraine Vieilles vignes 2017 « Domaine André Fouassier » 29€

Menetou Salon 2016 « Domaine Fournier » 34€

Sancerre « La Chaudouillonne » grande cuvée 2012 « Domaine Fournier » 45€

Coteaux du Layon 2016 vin liquoreux 34€

Côtes du Rhône AOC

Chardonnay IGP 2017 28€

Clos Bellane Appellation village 2017 Bio  36€

Domaine Lumian 2015  30€

Château La Nerthe 2016 AOC Château Neuf du Pape 45€

Sud Ouest et Pays D'Oc

Pacherenc du Vic Bilh sec AOC 2015  34€

Domaine Labranche Lafon Christine Dupuis produit ce vin en bio-dynamie avec ses cépages uniques le gros et petit Manseng. Un nez exotique d'ananas frais et de fleurs blanches. Fruité et gourmand.

Les Bordeaux Rouges AOC

BT.

Margaux

<i>Château Kirwan 2014 3em gd. Cru classé</i>	70€
<i>Château Giscours 2012 3em gd. Cru classé</i>	130€

Saint Julien

<i>Château la Bridaïne 2013</i>	60€
<i>Château Beychevelle 1929 3em gd. Cru classé</i>	476€

Saint Estephe

<i>Château Le Crock 2010</i>	78€
<i>Château Phelan Ségur 2010</i>	70€
<i>Château Capbern Gasqueton 2011</i>	60€
<i>Château Haut Beauséjour 2015</i>	58€

Graves- Pessac Léognan

<i>Château D'Ardennes 2009</i>	40€
<i>Château Carbonnieux 2012 5em gd. Cru classé</i>	70€

Saint Emilion


<i>Château Corbin Grd cru 2015</i>	65€
<i>Château Chante Alouette Grd cru 2014</i>	58€
<i>Château Moulin Saint Georges Grd. cru 2009</i>	105€

Lalande de Pomerol

<i>Château La Croix Saint André 2014</i>	54€
--	-----

Pauillac / Pomerol

BT.

<i>Réserve de la Comtesse 2011</i>	88€
<i>Fleur de Pedesclaux 2014 2^e vin du château</i>	60€
<i>Château Fayat 2015</i>	75€
<i>Les Sables de la Rose Figeac Bio 2014</i> 	58€

Médoc / Moulis

<i>Chapelle de Potensac 2014</i>	40€
<i>Clos Manou 2015</i>	50€
<i>Château Gressier Grand Poujeaux 2008</i>	48€

Haut Médoc

<i>L'Héritage de Chasse Spleen 2016</i>	45€
<i>La Closerie de Camensac 2012 2^e vin du château</i>	54€

Les Bourgognes Rouges AOC

<i>Pinot Noir 2017 Domaine Charles Audoin</i>	40€
<i>Marsannay 2014 « Clos du Roy » Domaine Charles Audoin</i>	55€
<i>Fixin 2014 « Le rosier » Domaine Charles Audoin</i>	58€
<i>Gevrey Chambertin 2015 Domaine Bachelet</i>	110€
<i>Hautes Côtes de Nuits 2016 Domaine Bouchard pères et fils</i>	38€
<i>Beaune 1^{er} cru 2016 Domaine Billard</i>	84€
<i>Saint Romain 2016 « la Perrière » Domaine Billard</i>	56€
<i>Pommard 2016 Domaine Charles Audoin</i>	70€
<i>Santenay 2014 Vincent Bachelet</i>	60€
<i>Chassagne Montrachet 2016 Vincent Bachelet</i>	72€
<i>Maranges 1^{er} cru 2015 Domaine Girard</i>	84€

Autres Régions Rouges

BT.


Loire AOC

Chinon 2017	Domaine Pierre et Bertrand Couly	44€
Menetou Salon 2015	Domaine Fournier	40€
Valençay Vieilles vignes 2016	Domaine André Fouassier	34€

Beaujolais AOC

Chiroubles 2014	«Charvet»	36€
Juliénas 2015	« Jeremy Bailly » (agriculture raisonnée)	40€

Vallée du Rhône AOC

Les Cassagnes de La Nerthe 2015	Côtes du Rhône village	40€
Côtes du Rhône 2015	Bio  Domaine Lumian	32€
Crozes Hermitage 2016	«Les Jalets» Paul Jaboulet Aîné	48€
Château La Nerthe 2013	AOC Château Neuf du Pape	68€
Château La Nerthe 2013	« Cuvée des Cadettes » AOC Château Neuf du Pape	108€

Coteaux du Languedoc

IGP Le Bastion 2017	Domaine Cros Pujol	34€
IGP Côteaux du Luberon 2014	«Le Puisatier»	30€
Fitou Domaine de la Rochelière AOP 2016		40€

Depuis 30 ans J.P. Cousiné travaille son domaine en agriculture raisonnée, passion du terroir respect de la vigne sont les gages d'avoir un bon vin.

Saint Chinian AOC	Cht. Du Prieuré des Mourgues 50 cl	28€
-------------------	------------------------------------	-----

Rivesaltes 2015	Domaine de la Rochelière VDN 50 cl	32€
Vin rouge sucré à déguster avec un dessert au chocolat		

Les Rosés

Tisoru Igp Corse 2017		32€
Marssannay 2017	Domaine Charles Audoin	40€

Les Champagnes AOC

Cattier Brut Quartz	A la coupe 10€	Bt.	50€
Cattier Brut Millesime 2008			65€
Cattier Blanc de Blanc 1 ^{er} Cru Médaille d'or en 2017			68€
Cattier Brut 1 ^{er} Cru rosé			68€
Henriot Blanc de Blanc			70€
Philipponnat Brut Royale Réserve			50€
Pommery Royal <i>Blue Sky</i>			40€
<i>Champagne à déguster dans un grand verre sur glace bien frais</i>			

Champagne de Grand Prestige

<i>Armand de Brignac Brut Gold - As de Pique</i>	290€
<i>Assemblage de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier.</i>	

*Cette cuvée développe en bouche une finesse, une onctuosité, un beau fruité,
Ce champagne est unique et il a été élu meilleur champagne au monde en 2010.*

Les Apéritifs 4cl

Kir vin blanc 12cl cassis, mûre, framboise, fraise, pêche	6€
Kir champagne 12cl	12€
Gin, Vodka, Tequila	8€
Vodka Tzarskaya Gold vodka Russe Premium	10€
Ricard 2cl ;Porto, Martini, Dame de Pic	8€
Martini gin, Bloody Mary, Gin Tonic	10€

Les Whiskys 4cl

J and B, Jameson	8€
The Classic Malts	14€
<i>Glenkinchie 10 ans, Cragganmore 12 ans, Dalwhinnie 15 ans, Oban 14 ans, Talisker 10 ans, Lagavulin 16 ans</i>	
Cardhu Pur Malt, Jack Daniels	12€


Les eaux, sodas, jus de fruits, bières pression

<i>Eau minérale, le demi litre</i>	<i>4€</i>
<i>Eau minérale Thonon ou Ferrarelle 75cl</i>	<i>7€</i>
<i>Sodas 33cl, jus de fruits 25cl, Perrier 33cl, Ice tea - Fanta 25cl</i>	<i>6€</i>
<i>Bière Pression 25cl Abbaye de Leffe Royal ipa</i>	<i>5€</i>
<i>Bière Pression 50cl Abbaye de Leffe Royal ipa</i>	<i>9€</i>

Boissons chaudes

<i>Café expresso, allongé</i>	<i>3€</i>
<i>Thé, infusion, café crème</i>	<i>4€</i>

Les Digestifs 4cl

<i>Vieux Rhum</i>	<i>10€</i>
<i>Vieux Calvados</i>	<i>11€</i>
<i>Vieille Prune, Marc de Bourgogne</i>	<i>10€</i>
<i>Armagnac VSOP</i>	<i>10€</i>
<i>Bas Armagnac 8 ans</i>	<i>11€</i>
<i>10 ans</i>	<i>16€</i>
<i>Château Tariquet Cépage Folle Blanche</i>	<i>17€</i>
<i>Château Tariquet Millésime 1994</i>	<i>20€</i>
<i>Château Tariquet Millésime 1985</i>	<i>23€</i>
<i>Cognac Rémy Martin VSOP</i>	<i>12€</i>
<i>Cognac De Croix vieille réserve XO </i>	<i>18€</i>
<i>Cognac Delamain Vesper 35 ans</i>	<i>37€</i>

Les Eaux de vie :

<i>Framboise, Poire, Mirabelle</i>	<i>10€</i>
<i>Dame de pic</i>	<i>6€</i>

Les liqueurs

<i>Get 27, Grand Marnier, Cointreau, limoncello, Kahlúa, Mandarine</i>	<i>10€</i>
--	------------

La cave de la boutique des Vins

Nos vins au verre 18 cl

Blanc :

Macon-Lugny 2017 Domaine Boucharde AOC	7 €
Montagny 1 ^{er} Cru 2016 Domaine Boucharde AOC	8,5€
Chablis AOC 2017	8,5€
Menetou Salon 2016 Domaine Fournier AOC Val de Loire	8,5€
Coteaux du Layon 2016 Aoc Val de Loire vin liquoreux	8 €

Rosé :

Domaine Tisoru Igp Corse_2017	7,5€
<i>Frais, un bel équilibre. A découvrir ...</i>	

Rouge :

Menetou Salon 2015 Domaine Fournier AOC Val de Loire	8€
Valençay vieilles vignes Domaine A. Fouassier 2016 AOC Val de Loire	7€
Graves Château d'Ardennes 2009 AOC Graves	9,8€
Bordeaux AOC	8€
Pinot noir AOC Bourgogne	10 €

Le vin du mois 18 cl : 8,5€

*Votre bouteille n'est pas terminée, nous serons ravi de vous offrir
un sac pour l'emporter.*

*Un vin vous a particulièrement plu, que ce soit pour vous ou bien pour offrir, vous
pouvez l'acheter au prix caviste (-10%).*

*La Boutique des Vins, c'est la possibilité de privatiser pour vos événements,
familiaux ou professionnels, notre espace cave ou terrasse.
N'hésitez pas à nous solliciter.*