

Les Blancs

BT.

Alsace AOC

Gewurztraminer 2016 « Domaine Vogt» vin sec 40€

Bourgogne AOC

Chablis La Sereine 2017 42€

Macon Lugny 2018 « Domaine Bouchard père et fils» 40€

Montagny 1^{er} cru 2016 « Domaine Bouchard père et fils» 48€

Jura AOC

Arbois 2015 « Domaine Laborde » 48€

Loire AOC

Reuilly Bio 2018  38€

Valençay Vieilles vignes 2017 « Domaine André Fouassier » 29€

Menetou Salon 2017 36€

Sancerre « La Chaudouillonne » grande cuvée 2015 « Domaine Fournier » 48€

Pouilly Fumé 2018 « Domaine des Cassiers » 39€

Coteaux du Layon 2018 vin liquoreux 34€

Côtes du Rhône AOC


Château La Nerthe 2017 AOC Château Neuf du Pape 55€

Coteaux de Bezier IGP

Cuvée les Amandiers Bio  2018 « Domaine Redon » 35€

Les Rosés

Tisoru 2017 Igp Corse 28€

A flot 2019 AOP Côtes de Provence « Domaine de la Navicelle »  29€

Maguelonne 2019 AOP Coteaux de l'Ardèche « Château de la Selve »  30€

Coteaux Varois AOP 2018 « Terre loup »  30€

Les Rouges

BT.

Bordeaux AOC

Margaux

Château Kirwan 2014 3 ^{em} gd. Cru classé	75€
Les charmes de Kirwan 2015 2 ^e vin du château	65€
Baron de Brane 2012 2 ^e vin du château	68€
La Sirene de Giscours 2014 2 ^e vin du château	76€

Saint Julien

Château la Bridaïne 2015	60€
Château Beychevelle 1929 3 ^{em} gd. Cru classé	476€

Saint Estephe

St Estephe de Calon Ségur 2014	56€
Frank Phélan 2016	68€

Pessac Léognan

Château Carbonnieux 2014 5 ^{em} gd. Cru classé	68€
---	-----

Saint Emilion

Château Corbin gr ^d cru 2015	65€
---	-----

Pauillac / Pomerol

Réserve de la Comtesse 2011	88€
Château Fayat 2015	68€
Les Sables de la Rose Figeac Bio 2014 	50€

Lisrac/Médoc/ Moulis

BT

Château Fourcas Hosten 2015	55€
Chapelle de Potensac 2014 2 ^e vin du château	42€
Château Gressier Grand Poujeaux 2012	48€

Haut Médoc


Ailes de Paloumey 2012 2 ^e vin du château	38€
La Closerie de Camensac 2012 2 ^e vin du château	54€

Les Bourgognes Rouges AOC


Pinot Noir 2017 Domaine Charles Audoin	44€
Marsannay 2014 « Clos du Roy » Domaine Charles Audoin	55€
Fixin 2016 « Le rozier » Domaine Charles Audoin	65€
Gevrey Chambertin 2017 Domaine Charles Audoin	80€
Hautes Côtes de Beaune 2016 Domaine Bouchard père et fils	42€
Beaune 1 ^{er} cru 2017 Domaine Billard	84€
Pommard 2017 « en Mareau » Domaine Charles Audoin	85€
Maranges 1 ^{er} cru 2015 Domaine Girard	84€

Autres Régions Rouges

Loire AOC

Chinon 2014 Cuvée Marie ; Domaine Lambert, un vin racé, de caractère 	49€
Menetou Salon 2015 Domaine Fournier	42€
Valençay Vieilles vignes 2017 Domaine André Fouassier	34€

Cahors / Lot et Garonne

Divin Croisille 2016 AOC Cahors « Château Les Croisilles » 	52€
--	-----

Beaujolais AOC

BT.

<i>Moulin à Vent 2018</i> <small>Domaine des maisons neuves</small>	40€
<i>Moulin à Vent 2018</i> <small>Domaine de Roche - Guillon</small>	34€
<i>Morgon 2018</i> <small>Domaine des maisons neuves</small>	42€

Vallée du Rhône AOC

<i>Côte de Brouilly 2017</i> <small>Domaine du Père Jean</small>	38€
<i>Côtes du Rhône 2018 Bio</i>  <small>Domaine la Guintrandý</small>	38€
<i>Les Cassagnes de La Nerthe 2016</i> <small>Côtes du Rhône village</small>	42€
<i>Château neuf du Pape 2010</i> <small>Domaine Jérôme Busato</small>	68€
<i>Château neuf du Pape 2015 Bio</i>  <small>« La célestière »</small>	65€
<i>Château La Nerthe 2013</i> <small>« Cuvée des Cadettes »</small> AOC Château Neuf du Pape	108€

Coteaux du Languedoc

<i>Pic St Loup 2018</i> <small>« Mas de Jon »</small>	32€
---	-----

*Laissez vous tenter par
notre sélection de vins « sans soufre ajouté »*

Vous dégusterez un vin issu de raisins travaillés en agriculture biologique, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse.

Les vendanges sont manuelles, les interventions pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produits chimiques.

Les Champagnes AOC

<i>Cattier Brut Quartz</i>	<i>A la coupe 12€</i>	<i>Bt.</i>	<i>52€</i>
<i>Cattier Blanc de Blanc 1^{er} Cru Médaille d'or en 2017</i>			<i>68€</i>
<i>Cattier Brut 1^{er} Cru rosé</i>			<i>60€</i>
<i>Henriot Blanc de Blanc</i>			<i>70€</i>

Champagne de Grand Prestige

<i>Armand de Brignac Brut Gold - As de Pique</i>	<i>290€</i>
<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*

<i>Kir vin blanc 12cl cassis, mûre, framboise, fraise, pêche</i>	<i>8€</i>
<i>Kir champagne 12cl</i>	<i>14€</i>
<i>Gin, Vodka, Téquila</i>	<i>12€</i>
<i>Vodka Tzarskaya Gold vodka Russe Premium</i>	<i>15€</i>
<i>Ricard 2cl ;Porto, Martini, Dame de Pic</i>	<i>9€</i>
<i>Martini gin, Bloody Mary, Gin Tonic, Spritz</i>	<i>12€</i>

Les Whiskys *4cl*

<i>J and B, Jameson</i>	<i>8€</i>
<i>The Classic Malts</i>	<i>14€</i>
<i>Cragganmore 12 ans, , Oban 14 ans, Talisker, Lagavulin 16 ans</i>	
<i>Cardhu Pur Malt, Johnie Walker red, Jack Daniels</i>	<i>12€</i>
<i>Nikka</i>	<i>18€</i>


Les eaux, sodas, jus de fruits, bières pression

<i>Eau minérale, le demi litre</i>	<i>4€</i>
<i>Eau minérale 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>4,5€</i>

Les Digestifs *4cl*

<i>Vieux Rhum</i>	<i>12€</i>
<i>Vieux Calvados</i>	<i>12€</i>
<i>Vieille Prune, Marc de Bourgogne</i>	<i>12€</i>
<i>Bas Armagnac</i> <i>8 ans</i>	<i>12€</i>
	<i>10 ans</i> <i>16€</i>
<i>Château Tariquet</i> <i>millésime</i> <i>1994</i>	<i>20€</i>
<i>Cognac Rémy Martin VSOP</i>	<i>12€</i>
<i>Cognac De Croix vieille réserve XO</i> 	<i>18€</i>
<i>Cognac Bourgoin millésime 1998</i> <i>Édition limitée</i>	<i>38€</i>

Les Eaux de vie :

<i>Framboise, Poire, Mirabelle</i>	<i>12€</i>
<i>Dame de pic</i>	<i>6€</i>


Les liqueurs

<i>Get 27, Grand Marnier, Cointreau, limoncello, Kahlúa, Mandarine</i>	<i>12€</i>
--	------------


La cave de la boutique des Vins

Nos vins au verre 18 cl

Blanc :

Jeux de rôle  sans soufre ajouté	6 €
Chablis La Sereine 2017 AOC	8,8€
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_2018	6€
A flot 2019 AOP Côtes de Provence « Domaine de la Navicelle » 	7€

La bulle nature et pétillante

X bulles rosé « Domaine Le Fay D'homme » de Vincent Caillé	8€
--	----

Rouge :

Domaine Beau Thorey 2018 IGP Languedoc  sans soufre ajouté	8,5€
Côtes du Rhône 2018 Bio  Domaine la Guintrandy	8,5€
Bordeaux AOC	8€
Pinot noir AOC	10,5€
Pic St Loup Mas de Jon 2018	8,5€

Le vin du mois 18 cl :

Prix selon le vin

*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.*

NOS VINS BIO

Les Blancs

BT.

Loire AOC

Reuilly Bio 2018  38€

Coteaux de Bezier / Languedoc IGP

Cuvée les Amandiers Bio  2018 « Domaine Redon » 35€

Apollo 93 IGP Herault  sans soufre ajouté 38€

Les Rosés


A flot 2019 AOP Côtes de Provence « Domaine de la Navicelle »  29€

Coteaux Varois AOP 2018 « Terre Loup »  30€


Maguelonne 2019 AOP Coteaux de l'Ardèche « Château de la Selve »  30€

Les Rouges


Pomerol

Les Sables de la Rose Figeac Bio 2014  50€

Val de Loire AOC


Chinon 2014 Cuvée Marie ; Domaine Lambert, un vin racé, de caractère  49€


Cahors/ Languedoc

Divin Croisille 2016 AOC « Château Les Croisilles »  52€

Domaine Beau Thorey 2018  Bio et sans soufre ajouté 38€

Vallée du Rhône AOC

Côtes du Rhône 2018 Bio  Domaine la Guintrandy 38€

Château neuf du Pape 2015 Bio  « La célestière » 65€

La bulle nature et pétillante

X bulles rosé « Domaine Le Fay D'homme » de Vincent Caillé 38€