

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€

Jura AOC

Arbois 2015 « Domaine Laborde » 48€

Loire AOC

Reuilly Bio 2018  38€

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€

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

Les Rouges

BT.

Bordeaux AOC

Margaux

<i>Château Kirwan 2014 3em gd. Cru classé</i>	75€
<i>Les charmes de Kirwan 2015 2° vin du château</i>	65€
<i>Baron de Brane 2012 2° vin du château</i>	68€
<i>La Sirene de Giscours 2014 2° vin du château</i>	76€

Saint Julien

<i>Château la Bridaïne 2015</i>	60€
<i>Château Beychevelle 1929 3em gd. Cru classé</i>	476€

Saint Estephe

<i>St Estephe de Calon Ségur 2014</i>	56€
<i>Frank Phélan 2016</i>	68€

Saint Emilion

<i>Château Corbin grd cru 2015</i>	65€
------------------------------------	-----

Pauillac / Pomerol

<i>Réserve de la Comtesse 2011</i>	88€
<i>Château Fayat 2015</i>	68€
<i>Les Sables de la Rose Figeac Bio 2014</i>	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€
Pommard 2017 « en Mareau » Domaine Charles Audoin	85€
Pommard 1 ^{er} cru 2017 « Les Argillières » Domaine Lejeune	98€

Autres Régions Rouges

Loire AOC

Chinon 2014 Cuvée Marie ; Domaine Lambert, un vin racé, de caractère 	49€
Menetou Salon 2015 Domaine Fournier	42€

Cahors / Lot et Garonne / Vaucluse

Divin Croisille 2016 AOC Cahors « Château Les Croisilles » 	52€
Clos des Mourres 2018 Vin de France Domaine Bouchet 	38€

Beaujolais AOC BT.

Moulin à Vent 2018 Domaine Jambon 40€

Moulin à Vent 2018 Domaine de Roche - Guillon 34€

Morgon 2018 Domaine Jambon 42€

Vallée du Rhône AOC

Côte de Brouilly 2017 Domaine du Père Jean 38€

Côtes du Rhône 2018 **Bio**  Domaine la Guintrandý 38€

Les Cassagnes de La Nerthe 2016 Côtes du Rhône village 42€

Château neuf du Pape 2010 Domaine Jérôme Busato 68€

Château La Nerthe 2013 « Cuvée des Cadettes » 108€

AOC Château Neuf du Pape

Coteaux du Languedoc

Pic St Loup 2018 « Mas de Jon » 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*

J and B, Jameson *8€*

The Classic Malts *14€*

Cragganmore 12 ans, , Oban 14 ans, Talisker, Lagavulin 16 ans

Cardhu Pur Malt, Johnie Walker red, Jack Daniels *12€*

Nikka *18€*


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 Bourgoïn 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€
-------------------------------	----

La bulle nature et pétillante

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

Rouge :

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 ravis 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€

Le Rosé


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 / Vaucluse

Divin Croisille 2016 AOC « Château Les Croisilles »  52€

Clos des Mourres 2018 Vin de France Domaine Bouchet  38€

Vallée du Rhône AOC

Côtes du Rhône 2018 Bio  Domaine la Guintrandy 38€

La bulle nature et pétillante

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