

Les vins au verre

Vin Blanc

10 cl 14,5 cl

AOC Touraine	Domaine des Corbillières « Sauvignon » (Sauvignon)	2019		6,50 €
AOC Chablis	Domaine Pinson (Chardonnay)	2019		9,50 €
AOC Côtes du Rhône	Domaine des Gravennes « Tradition » Bio (Grenache blanc, marsanne, roussanne, viognier)	2019		7 €
AOC Graves	Château Tour de Calens (Sauvignon, sémillon)	2019		8 €

Moelleux et Liqueux

AOC Coteaux du Layon	Château de Bellevue - 1er cru Chaume (Chenin)	2015		9,50 €
AOC Sauternes	Clos Le Comte – Cuvée Emilie (Muscadelle, Sémillon)	2016	11,50 €	

Vin Rosé

AOC Coteaux Varois	Domaine du Loou Bio (Grenache, cinsault, syrah)	2019		6,50 €
---------------------------	---	------	--	--------

Vin Rouge

AOC Chinon	Bernard Baudry « Les Granges » Bio (Cabernet franc)	2019		7 €
AOC Bourgogne	Domaine Céline Coté « Cuvée Julia » Bio (Pinot Noir)	2018		8 €
AOC Saint-Chinian	Domaine Borie la Vitarèle « Les Terres Blanches » Bio (Grenache, Syrah)	2018		8 €
AOC Médoc	Château Pontac-Gadet (Cabernet, Merlot)	2015		7 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

**Les vins doux naturels
et vins de liqueur
au verre**

Vin Blanc

10 cl

AOC Pineau des Charentes	André Petit		7,50 €
AOC Muscat Beaumes de Venise	Domaine de Durban	2015	7 €

Vin Rouge

AOC Pineau des Charentes	André Petit		7,50 €
AOC Banyuls Grand cru	Baillaury	2003	9 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les demi-bouteilles

Vin Blanc

37,5 cl

AOC Touraine	Clos Roussely « L'Éclos » (Sauvignon)	2019	15 €
AOC Vouvray	Vincent Carême Bio (Chenin)	2017	21 €
AOC Sancerre	Fouassier « Les Romains » Bio & biodynamie (Sauvignon)	2018	23 €
AOC Saint-Romain	Alain Gras (Chardonnay)	2018	27 €
AOC Chablis 1er cru	Domaine Pinson « Mont de Milieu » (Chardonnay)	2018	32 €
AOC Jurançon Sec	Uroulat « Cuvée Marie » (Gros manseng)	2016	21 €
AOC Jurançon	Uroulat – Jurançon doux (Petit manseng)	2018	27 €

Vin Rosé

AOC Sancerre	Henri Bourgeois « Les Bonnes Bouches » (Pinot noir)	2019	21 €
---------------------	--	------	------

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

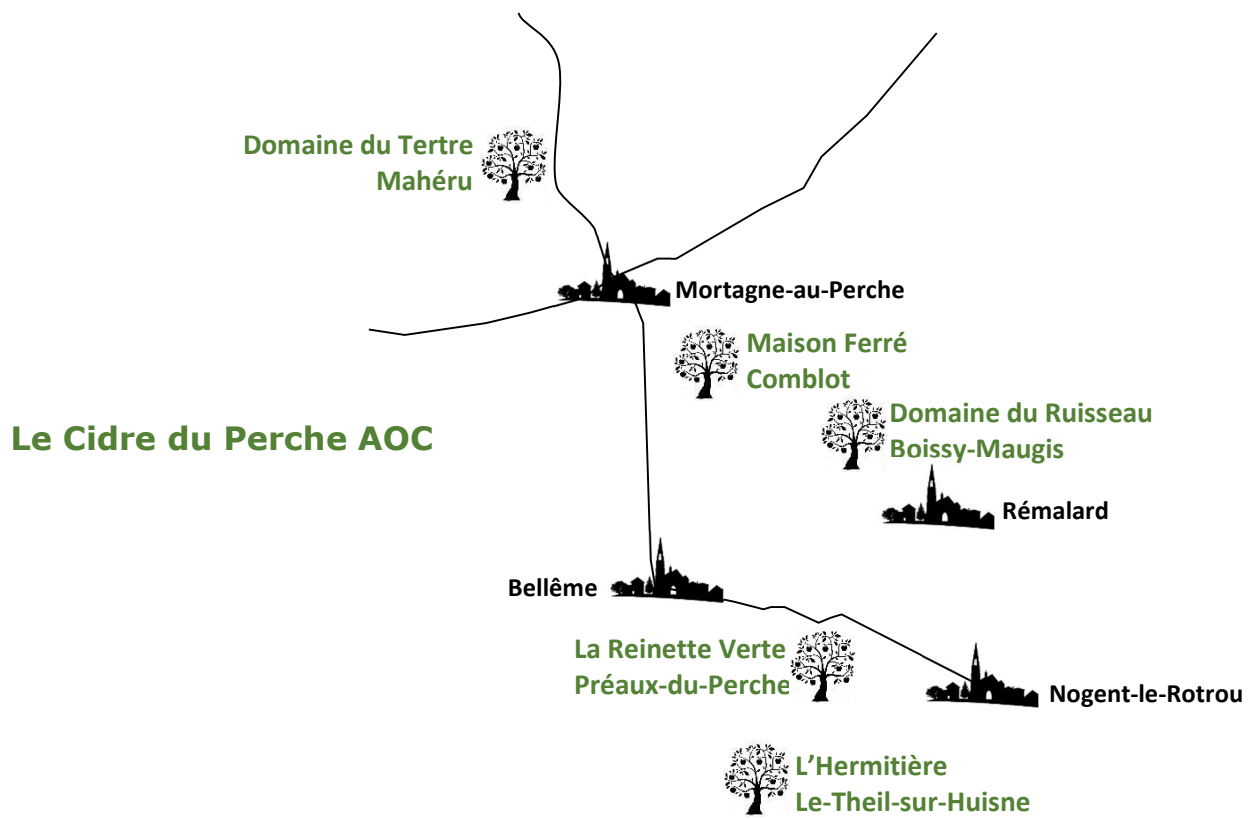
Les demi-bouteilles

Vin Rouge

37,5 cl

AOC Touraine	Clos Roussely « Canaille » (Gamay)	2018	14 €
AOC Chinon	Bernard Baudry « Les Granges » Bio (Cabernet franc)	2018	16 €
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Domaine de la Cotelleraie « La Croisée » Bio (Cabernet franc)	2018	19 €
AOC Sancerre	Henri Bourgeois « La Bourgeoise » (Pinot noir)	2015	29 €
AOC Saint-Romain	Alain Gras (Pinot noir)	2018	27 €
AOC Maranges 1^{er} cru	Vincent Bachelet « la Fussièrè » (Pinot noir)	2016	27 €
AOC Moulin à Vent	Pierre-Marie Chermette « Les Trois Roches » (Gamay)	2018	21 €
AOC Saint-Joseph	Yves Cuilleron « Les Pierres Sèches » (Syrah)	2018	25 €
AOC Médoc	Château Pontac-Gadet (Cabernet 65%, Merlot 35%)	2016	16 €
AOC Pessac Léognan	Château Lamothe Bouscaut (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2015	25 €
AOC Saint-Emilion	Château Moulin des Graves (Merlot 88%, Cabernet 12%)	2018	20 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.



Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Cidres et Poirés

Cidres du Perche

33 cl 75 cl

La Maison Ferré (Comblot)	Brut ou demi-sec		14 €
Domaine du Tertre (Mahéru)	Cuvée acidulée (demi-sec) Bio		18 €
	Cuvée Cidre du Perche (brut) Bio		
Domaine du Ruisseau (Boissy-Maugis)	Brut ou demi-sec		14 €
La Reinette Verte (Préaux-du-Perche)	Demi-sec Bio		14 €
L'Hermitière (Le Theil-sur-Huisne)	Brut ou demi-sec Bio		15 €

Cidre rosé de l'Orne

Fournier Frères (Lalacelle)		7 €	14 €
------------------------------------	--	-----	------

Poirés du Perche

Domaine du Tertre (Mahéru)	Brut ou demi-sec Bio		23 €
L'Hermitière (Le Theil-sur-Huisne)	Bio		18 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Champagnes

Au Verre	Casters-Liébart « Carte d'or »	15 cl	12 €
Les Bruts		37,5 cl	75 cl
	Leclerc-Briant Brut Réserve Bio		65 €
	Palmer & Co Brut Réserve		58 €
	Billecart-Salmon Brut Réserve		75 €
	Casters-Liébart « Carte d'Or »		56 €
	Casters-Liébart « Sélection »		29 €
Les Blancs de Blancs			
	Palmer & Co Blanc de Blancs		70 €
	Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand cru		110 €
Les Rosés			
	Palmer & Co « Rosé Réserve »		65 €
	Billecart-Salmon « Brut Rosé »		105 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Blancs

La Normandie

37,5 cl 75 cl

IGP Pays du Calvados	Les Arpents du Soleil (Auxerrois)	2013	33 €	<u>50 cl</u>
-----------------------------	--------------------------------------	------	------	--------------

La Loire

Vin de France	Domaine de Baumard « La Calèche » (Chenin, Chardonnay)	2019		24 €
AOC Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie	Domaine des Hautes Noëlls « Les Parcelles » Bio (Melon de Bourgogne)	2018		26 €
AOC Touraine	Domaine des Corbillières « Sauvignon » (Sauvignon)	2019		26 €
AOC Touraine	Clos Roussely « L'Éclos » (Sauvignon)	2019	15 €	
AOC Coteaux du Loir	Domaine de Cézin (Chenin)	2018		24 €
AOC Jasnières	Domaine de Cézin « Origine » (Chenin)	2019		29 €
AOC Savennières	Château de Bellevue « La Croix Picot » (Chenin)	2016		34 €
AOC Vouvray	Vincent Carême - Vouvray sec Bio (Chenin)	2016	21 € 2017	38 €
AOC Montlouis-sur-Loire	Le Rocher des Violettes « Touche Mitaine » Bio (Chenin)	2018		35 €
AOC Cheverny	Domaine des Huards « Pure » Bio & biodynamie (Sauvignon, Chardonnay)	2018		29 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Blancs

La Loire (suite)

			37,5 cl	75 cl
AOC Quincy	Domaine Roux « Eole » (Sauvignon)	2018		31 €
AOC Menetou-Salon	Les Athlètes du Vin (Sauvignon)	2019		34 €
AOC Sancerre	Fouassier « Clos Paradis » Bio & biodynamie	2017		39 €
	Fouassier « Les Romains » Bio & biodynamie	2017	23 €	
	(Sauvignon)			
AOC Pouilly Fumé	Château de Tracy (Sauvignon)	2019		45 €

Moelleux et demi-sec

AOC Cour-Cheverny	Domaine des Huards « JM Tendresse » Bio & biodynamie	2014		35 €
	(Romorantin)			
AOC Coteaux du Layon	Château de Bellevue Premier Cru « Chaume »	2015		39 €
	(Chenin)			

La Bourgogne

AOC Bourgogne Aligoté	Domaine Cachat-Ocquidant (Aligoté)	2018		26 €
AOC Bourgogne	Vincent Bachelet « Chardonnay »	2018		32 €
	(Chardonnay)			
AOC Bourgogne	Céline Coté « Tonnerre » Bio	2019		34 €
	(Chardonnay)			
AOC Rully	Domaine Laborbe-Juillot « Les Saint-Jacques »	2018		34 €
	(Chardonnay)			

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Blancs

Chablis

			37,5 cl	75 cl
AOC Chablis	Domaine Pinson (Chardonnay)	2019		39 €
AOC Chablis 1er cru	Domaine Pinson « Mont de Milieu » (Chardonnay)	2018	32 €	60 €

Côte de Nuits

AOC Marsannay	René Bouvier « Le Clos » (Chardonnay)	2018		46 €
AOC Hautes Côtes de Nuits	Domaine de Montmain « Le Rouard » (Chardonnay)	2013		46 €

Côte de Beaune

AOC Saint-Romain	Alain Gras (Chardonnay)	2018	27 €	49 €
AOC Meursault	Alain Gras « Les Criots » (Chardonnay)	2018		75 €
AOC Saint-Aubin 1^{er} Cru	Joseph Drouhin (Chardonnay)	2018		65 €
AOC Maranges 1^{er} Cru	Vincent Bachelet « La Fussiere » (Chardonnay)	2018		50 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Blancs

L'Alsace

37,5 cl

75 cl

AOC Riesling	Dirler Cadé Bio & biodynamie	2017	35 €
AOC Gewurztraminer (sec)	Dirler Cadé Bio & biodynamie	2016	37 €

Moelleux

AOC Gewurztraminer	Dirler Cadé « Lieux-dit Bux » Bio & biodynamie	2016	41 €
---------------------------	---	------	------

Le Rhône

Vin de France	Domaine des Escaravilles « Le Petit Scarabée » (Vermantino, Colombar, Muscat)		23 €
AOC Côtes du Rhône	Domaine des Gravennes « Tradition » Bio (Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier)	2019	28 €
AOC Côtes du Rhône	Domaine des Gravennes « Agapé » Bio (Viognier)	2018	39 €
AOC Condrieu	Yves Cuilleron « Les Chaillets » (Viognier)	2017	75 €
AOC Crozes-Hermitage	David Reynaud « Aux Bêtises » Bio & biodynamie (Roussanne, Marsanne)	2018	45 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Blancs

Le Bordelais

37,5 cl

75 cl

AOC Graves	Château Tour de Calens (Sauvignon, Sémillon)	2019		29 €
AOC Blaye Côtes de Bordeaux	Château Haut-Terrier (Sauvignon)	2016		32 €

Le Jurançon

AOC Jurançon sec	Uroulat « Cuvée Marie » (Gros manseng)	2015	21 € 2016	38 €
AOC Jurançon	Uroulat – Jurançon doux (Petit manseng)	2015	27 € 2018	49 €

L'Occitanie

IGP Côtes Catalanes	Olivier Pithon « Mon P'tit Pithon » Bio (Macabeu, Grenache blanc et gris)	2017		25 €
IGP Aude	Domaine Ledogar « Maccabeu » (Macabeu)	2016		29 €
AOP Languedoc	Clos de l'Amandaie (Grenache blanc, Roussanne)	2017		33 €

Les vins du monde

Nouvelle-Zélande	Clos Henri Marlborough « Sauvignon »	2013		45 €
-------------------------	--------------------------------------	------	--	------

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Rosés**37,5 cl 75 cl****La Provence**

AOC Coteaux Varois en Provence	Domaine du Loou « Terre de Loou » Bio (Cinsault, Grenache et Syrah)	2019		29 €
---------------------------------------	---	------	--	------

La Vallée du Rhône

Vin de France	Yves Cuilleron Syrah « Sybel » (100% Syrah)	2019		22 €
----------------------	--	------	--	------

AOC Vacqueyras	Domaine d'Ouréa (Grenache)	2019		38 €
-----------------------	-------------------------------	------	--	------

L'Occitanie

AOC Faugères	Château la Liquière « Les Amandiers » Bio (Cinsault, Mourvèdre, Grenache)	2018		29 €
---------------------	---	------	--	------

AOC Bergerac	Château les Hauts de Caillevel « Rosenvie » Bio (Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	2018		25 €
---------------------	--	------	--	------

La Loire

AOC Rosé de Loire	Domaine des Baumard (Cabernet franc, Cabernet sauvignon)	2018		24 €
--------------------------	---	------	--	------

AOC Cheverny	Domaine des Huards « Prose » Bio & biodynamie (Pinot noir, Gamay)	2018		28 €
---------------------	---	------	--	------

AOC Sancerre	Henri Bourgeois « Les Bonnes Bouches » (Pinot noir)	2018	21 € 2019	38 €
---------------------	--	------	--------------	------

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Rouges**37,5 cl 75 cl****La Normandie**

IGP Pays du Calvados	Les Arpents du Soleil (pinot noir)	2016	33 €	
-----------------------------	---------------------------------------	------	------	--

La Loire

AOC Coteaux du Loir	Domaine de Cézin « Janus » (Pineau d'Aunis, Gamay, Cabernet franc, Côt)	2017		24 €
AOC Anjou	Domaine des Baumard (Cabernet franc)	2016		28 €
AOC Saumur- Champigny	Le Petit Saint-Vincent « Les Clos Lyzières » Bio (Cabernet franc)	2017		39 €
AOC St Nicolas de Bourgueil	Domaine de la Cotelleraie « La Croisée » Bio (Cabernet franc)	2018	19 €	34 €
AOC St Nicolas de Bourgueil	Domaine de la Cotelleraie « l'Envolée » Bio (Cabernet franc)	2014		49 €
AOC Chinon	Bernard Baudry « Les Granges » Bio (Cabernet franc)	2019	16 € 2018	29 €
AOC Chinon	Bernard Baudry « La Croix Boissée » Bio (Cabernet franc)	2017		54 €
AOC Touraine	Clos Roussely « Canaille » (Gamay)	2018	14 €	25 €
AOC Touraine	Domaine des Corbillières « Les Demoiselles » (Côt, Pinot noir, Cabernet franc)	2018		25 €
AOC Cheverny	Domaine des Huards « Envol » Bio & biodynamie (Pinot noir, Gamay)	2018		28 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Rouges**37,5 cl 75 cl****La Loire (suite)**

AOC Sancerre	Henri Bourgeois « La Bourgeoise » (Pinot noir)	2016	29 € 2015	54 €
AOC Sancerre	Fouassier « Iconoclaste » Bio & biodynamie sans soufre ajouté (Pinot noir)	2018		44 €
AOC Menetou-Salon	Les Athlètes du Vin (Pinot noir)	2019		34 €

La Bourgogne

AOC Bourgogne	Céline Coté « Cuvée Julia » Bio (Pinot noir)	2018		34 €
AOC Mercurey	François Raquillet « Vieilles Vignes » (Pinot noir)	2018		45 €

Côte de Beaune

AOC Ladoix	Domaine Cachat-Ocquidant (Pinot noir)	2017		39 €
AOC Savigny-lès-Beaune	Joseph Drouhin « Clos des Godeaux » (Pinot noir)	2015		65 €
AOC Saint-Romain	Alain Gras (Pinot noir)	2017	27 € 2018	49 €
AOC Chassagne- Montrachet	Vincent Bachelet « Les Benoites » (Pinot noir)	2018		58 €
AOC Maranges 1^{er} Cru	Vincent Bachelet « La Fussièrè » (Pinot noir)	2018	27 € 2016	49 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Rouges

37,5 cl 75 cl

Côte de Nuits

AOC Marsannay	René Bouvier « le Finage » (Pinot noir)	2017		45 €
AOC Gevrey-Chambertin	Domaine Michel Magnien « Aux Echezeaux » (Pinot noir) Bio & biodynamie	2015		75 €
AOC Vosne-Romanée	Domaine Michel Magnien – Vieilles vignes Bio (Pinot noir)	2013		92 €
AOC Morey-Saint-Denis 1er cru	Domaine Michel Magnien – 1 ^{er} Cru « Chaffots » (Pinot noir)	2010		98 €

Le Beaujolais

AOC Brouilly	Pierre-Marie Chermette « Pierreux » (Gamay)	2018		34 €
AOC Fleurie	Pierre-Marie Chermette « Poncié » (Gamay)	2018		34 €
AOC Moulin-à-Vent	Pierre-Marie Chermette « Les Trois Roches » (Gamay)	2018	21 €	39 €

L'Alsace

AOC Pinot noir	Dirler-Cadé Bio & biodynamie	2017		45 €
-----------------------	---	------	--	------

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Rouges**37,5 cl****75 cl****Le Rhône**

VDF Vallée du Rhône	Domaine des Escaravailles « le Petit Scarabée » (Grenache, Syrah et Carignan)			21 €
AOC Côtes du Rhône Villages	Domaine des Gravennes « Terre d'Histoire » Bio (Grenache, Syrah)	2019		28 €
AOC Châteauneuf-du-Pape	Domaine Duseigneur « Catarina » Biodynamie (Grenache, Syrah)	2012		72 €
AOC Vacqueyras	Domaine d'Ouréa Bio (Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre)	2018		39 €
AOC Rasteau	Domaine des Escaravailles « la Ponce » (Grenache, Syrah)	2016		36 €
AOC Gigondas	Xavier Mourier « Les Fétoules » (Grenache noir, Syrah, Mourvèdre)	2014		45 €
AOC Crozes-Hermitage	David Reynaud « Les Croix » Bio & biodynamie (Syrah)	2016		49 €
AOC Saint-Joseph	Yves Cuilleron « Les Pierres Sèches » (Syrah)	2018	25 €	45 €
IGP Collines Rhodaniennes	Yves Cuilleron « Ripa Sinistra » (Syrah)	2016		59 €
AOC Côte Rôtie	Benjamin et David Duclaux « La Germiné » (Syrah 95%, Viognier 5%)	2015		78 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Rouges**37,5 cl 75 cl****L'Occitanie**

AOC Saint-Chinian	Borie la Vitarèle « Les Terres Blanches » Bio (Grenache, Syrah)	2018	36 €
AOC Faugères	Château de la Liquière Bio (Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre)	2016	36 €
AOC Faugères	Mas Angel « Marius » (Grenache, Syrah)	2012	49 €
AOC Marcillac	Domaine du Cros « Cuvée n°25 » Vin nature (Fer servadou) sans soufre ajouté	2019	33 €
AOC Madiran	Famille Laplace « Odé d'Aydie » (Tannat)	2016	38 €
AOC Cahors	Château Les Croisille « Silice » Bio (Malbec)	2014	34 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Rouges**37,5 cl 75 cl****Le Bordelais**

AOC Bordeaux Supérieur	Château Baratet Bio (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2018		23 €
AOC Blaye Côtes de Bordeaux	Château Haut-Terrier (Merlot)	2015		33 €

Médoc

AOC Médoc	Château Pontac-Gadet (Cabernet Sauvignon, Merlot)	2015	16 € 2016	29 €
AOC Saint-Estèphe	La Chapelle de Meyney (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	2011		49 €
AOC Saint-Julien	Château Teynac (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	2013		60 €
AOC Moulis en Médoc	Château Poujeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)	2015		75 €
AOC Margaux	Château Durfort Vivens « Le Relais de Durfort Vivens » (Cabernet Sauvignon, Merlot)	2010		70 €
AOC Haut-Médoc	Château Sociando Mallet (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	2012		72 €

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.

Les Rouges

Sud de Bordeaux

37,5 cl

75 cl

AOC Graves	Château Tour de Calens (Merlot, Cabernet franc)	2016		29 €
AOC Pessac Léognan	Château Lamothe Bouscaut (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2015	25 €	45 €

Saint-Emilion

AOC Saint-Emilion	Château Moulin des Graves (Merlot, Cabernet Franc)	2015	20 € 2018	36 €
--------------------------	---	------	--------------	------

Libournais

AOC Pomerol	Château Bonalgue (Merlot, Cabernet Franc)	2014		72 €
--------------------	--	------	--	------

Tous les vins présentés dans cette carte sont soumis aux stocks et millésimes disponibles le jour de votre repas. Nous vous remercions de consulter si besoin la carte des vins disponible en salle.