

## Les vins au verre

### Vin Blanc

10 cl 14,5 cl

<b>AOC Touraine</b>	Domaine des Corbillières « Sauvignon » (Sauvignon)	2020		6,50 €
<b>AOC Rully</b>	Domaine Laborbe-Juillot « Les Saint-Jacques » (Chardonnay)	2018		8 €
<b>AOC Côtes du Rhône</b>	Domaine des Gravennes « Tradition » <b>Bio</b> (Grenache blanc, marsanne, roussanne, viognier)	2021		7 €
<b>AOC Graves</b>	Château Tour de Calens (Sauvignon, sémillon)	2020		8 €

### Moelleux et Liqueux

<b>AOC Coteaux du Layon</b>	Château de Bellevue - 1er cru Chaume (Chenin)	2016		9,50 €
<b>AOC Sauternes</b>	Clos Le Comte – Cuvée Emilie (Muscadelle, Sémillon)	2018	11,50 €	

### Vin Rosé

<b>AOC Coteaux Varois</b>	Domaine du Loou <b>Bio</b> (Grenache, cinsault, syrah)	2020		6,50 €
---------------------------	---	------	--	--------

### Vin Rouge

<b>AOC Chinon</b>	Bernard Baudry « Les Granges » <b>Bio</b> (Cabernet franc)	2020		7 €
<b>AOC Bourgogne</b>	Domaine Céline Coté « Cuvée Julia » <b>Bio</b> (Pinot Noir)	2018		8 €
<b>AOC Saint-Chinian</b>	Domaine Borie la Vitarèle « Les Terres Blanches » <b>Bio</b> (Grenache, Syrah)	2019		8 €
<b>AOC Médoc</b>	Château Pontac-Gadet (Cabernet, Merlot)	2016		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

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

**Vin Rouge**

<b>AOC Pineau des Charentes</b>	André Petit		7,50 €
<b>AOC Banyuls Grand cru</b>	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

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

### Vin Rosé

<b>AOC Sancerre</b>	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.

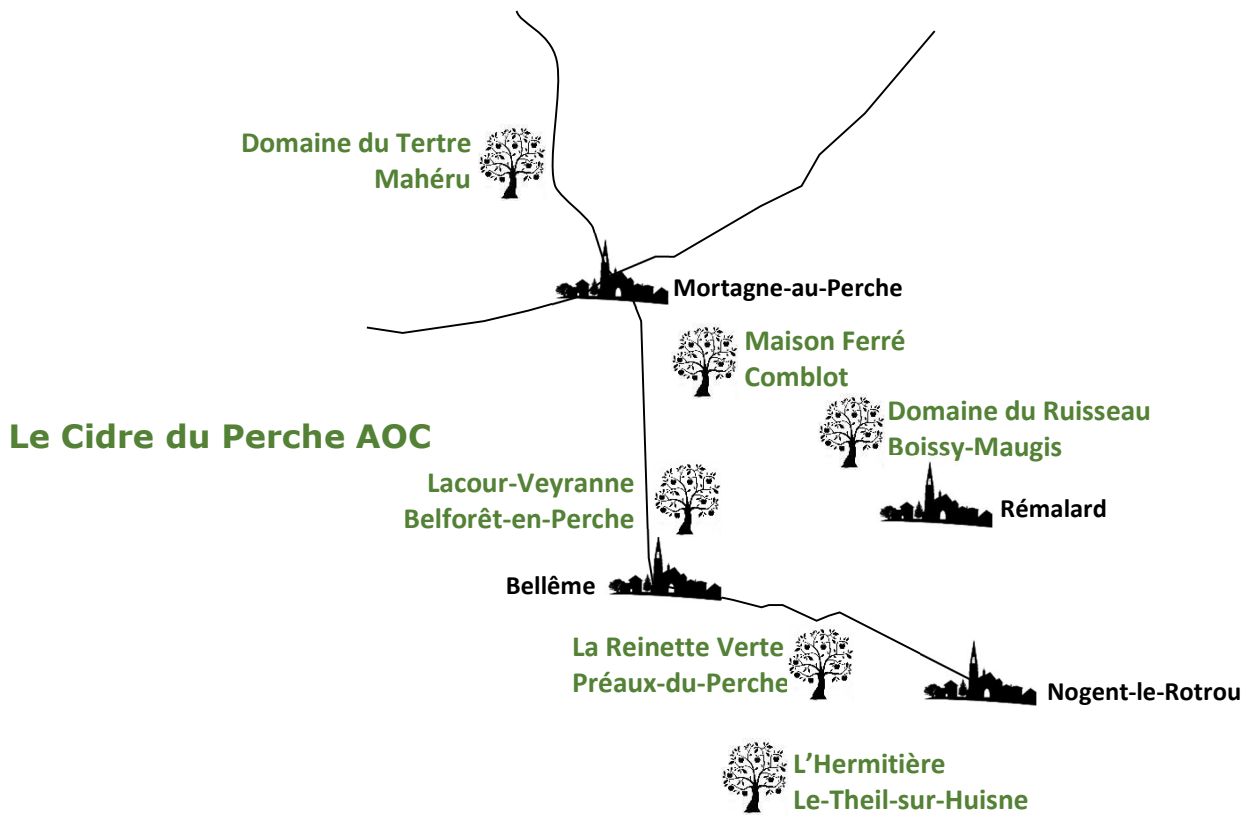
## Les demi-bouteilles

### Vin Rouge

37,5 cl

<b>AOC Chinon</b>	Bernard Baudry « Les Granges » <b>Bio</b> (Cabernet franc)	2020	16 €
<b>AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil</b>	Domaine de la Cotelleraie « La Croisée » <b>Bio</b> (Cabernet franc)	2019	19 €
<b>AOC Sancerre</b>	Henri Bourgeois « La Bourgeoise » (Pinot noir)	2016	29 €
<b>AOC Saint-Romain</b>	Alain Gras (Pinot noir)	2018	27 €
<b>AOC Maranges 1<sup>er</sup> cru</b>	Vincent Bachelet « la Fussièrè » (Pinot noir)	2016	27 €
<b>AOC Moulin à Vent</b>	Pierre-Marie Chermette « Les Trois Roches » (Gamay)	2019	21 €
<b>AOC Saint-Joseph</b>	Yves Cuilleron « Les Pierres Sèches » (Syrah)	2018	25 €
<b>AOC Médoc</b>	Château Pontac-Gadet (Cabernet 65%, Merlot 35%)	2016	16 €
<b>AOC Saint-Emilion</b>	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 AOC

33 cl      75 cl

<b>La Maison Ferré</b> (Comblot)	Brut ou demi-sec		14 €
<b>Lacour-Veyranne</b> (Belforêt-en-Perche)	Cuvée des vergers oubliés (sec) <b>Bio</b>	2020	30 €
<b>Domaine du Tertre</b> (Mahéru)	Cuvée acidulée (demi-sec) <b>Bio</b>		18 €
<b>Domaine du Ruisseau</b> (Boissy-Maugis)	Cuvée Cidre du Perche (brut) <b>Bio</b>		
<b>La Reinette Verte</b> (Préaux-du-Perche)	Brut ou demi-sec <b>Bio</b>		15 €
<b>L'Hermitière</b> (Le Theil-sur-Huisne)	Demi-sec <b>Bio</b>		15 €
<b>L'Hermitière</b> (Le Theil-sur-Huisne)	Brut ou demi-sec <b>Bio</b>		15 €

### Poirés du Perche

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

### Cidre rosé de l'Orne

<b>Fournier Frères</b> (Lalacelle)		7 €	14 €
------------------------------------	--	-----	------

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

Casters-Liébart Brut	29 €	56 €
Palmer & Co Brut Réserve		58 €
Billecart-Salmon Brut Réserve		75 €
Ruinart Brut		80 €
Leclerc-Briant Brut Réserve <b>Bio</b>		65 €

### Les Blancs de Blancs

Palmer & Co Blanc de Blancs		70 €
Ruinart Blanc de Blancs		120 €
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

<b>IGP Pays du Calvados</b>	Les Arpents du Soleil (Auxerrois)	2014	33 €	<u>50 cl</u>
-----------------------------	--------------------------------------	------	------	--------------

### La Loire

<b>Vin de France</b>	Domaine de Baumard « La Calèche » (Chenin, Chardonnay)	2019		24 €
<b>AOC Muscadet Côtes de Grandlieu sur lie</b>	Domaine des Hautes Noëles « Les Parcelles » <b>Bio</b> (Melon de Bourgogne)	2020		26 €
<b>AOC Touraine</b>	Domaine des Corbillières « Sauvignon » (Sauvignon)	2020		28 €
<b>AOC Touraine</b>	Clos Roussely « L'Éclos » (Sauvignon)	2019	15 €	
<b>AOC Coteaux du Loir</b>	Domaine de Cézin (Chenin)	2019		24 €
<b>AOC Jasnières</b>	Domaine de Cézin « Origine » (Chenin)	2020		31 €
<b>AOC Savennières</b>	Château de Bellevue « La Croix Picot » (Chenin)	2018		34 €
<b>AOC Vouvray</b>	Vincent Carême - Vouvray sec <b>Bio</b> (Chenin)	2018	21 €	38 €
<b>AOC Montlouis-sur-Loire</b>	Le Rocher des Violettes « Touche Mitaine » <b>Bio</b> (Chenin)	2018		39 €
<b>AOC Cheverny</b>	Domaine des Huards « Pure » <b>Bio &amp; biodynamie</b> (Sauvignon, Chardonnay)	2019		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

<b>AOC Menetou-Salon</b>	Les Athlètes du Vin (Sauvignon)	2019		34 €
<b>AOC Sancerre</b>	Fouassier « Clos Paradis » <b>Bio &amp; biodynamie</b>	2018		41 €
	Fouassier « Les Chasseignes » <b>Bio &amp; biodynamie</b> (Sauvignon)	2018	23 €	
<b>AOC Pouilly Fumé</b>	Château de Tracy (Sauvignon)	2020		48 €

### Moelleux et demi-sec

<b>AOC Coteaux du Layon</b>	Château de Bellevue Premier Cru « Chaume » (Chenin)	2016		39 €
-----------------------------	--	------	--	------

### La Bourgogne

<b>AOC Bourgogne</b>	Vincent Bachelet « Chardonnay » (Chardonnay)	2018		32 €
<b>AOC Bourgogne</b>	Céline Coté « Tonnerre » <b>Bio</b> (Chardonnay)	2019		34 €
<b>AOC Rully</b>	Domaine Laborbe-Juillot « Les Saint-Jacques » (Chardonnay)	2018		35 €

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
<b>AOC Chablis</b>	Domaine Pinson (Chardonnay)	2020		41 €
<b>AOC Chablis 1er cru</b>	Domaine Pinson « Mont de Milieu » (Chardonnay)	2018	32 €	60 €

### Côte de Nuits

<b>AOC Marsannay</b>	René Bouvier « Le Clos » (Chardonnay)	2018		49 €
----------------------	--	------	--	------

### Côte de Beaune

<b>AOC Saint-Romain</b>	Alain Gras (Chardonnay)	2018	27 €	49 €
<b>AOC Meursault</b>	Vincent Girardin « Vieilles vignes » (Chardonnay)	2016		75 €
<b>AOC Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b>	Joseph Drouhin (Chardonnay)	2018		70 €
<b>AOC Maranges 1<sup>er</sup> Cru</b>	Vincent Bachelet « La Fussiere » (Chardonnay)	2018		52 €

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

<b>AOC Riesling</b>	Dirler Cadé <b>Bio &amp; biodynamie</b>	2017	35 €
<b>AOC Gewurztraminer demi-sec</b>	Dirler Cadé <b>Bio &amp; biodynamie</b>	2019	37 €

### Moelleux

<b>AOC Gewurztraminer</b>	Dirler Cadé « Lieux-dit Bux » <b>Bio &amp; biodynamie</b>	2016	41 €
---------------------------	---	------	------

### Le Rhône

<b>Vin de France</b>	Domaine des Escaravailles « Le Petit Scarabée » (Vermantino, Colombard, Muscat)		23 €
<b>AOC Côtes du Rhône</b>	Domaine des Gravennes « Tradition » <b>Bio</b> (Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Viognier)	2021	28 €
<b>AOC Côtes du Rhône</b>	Domaine des Gravennes « Agapé » <b>Bio</b> (Viognier)	2019	39 €
<b>AOC Condrieu</b>	Yves Cuilleron « Les Chaillets » (Viognier)	2018	75 €
<b>AOC Crozes-Hermitage</b>	David Reynaud « Aux Bêtises » <b>Bio &amp; biodynamie</b> (Roussanne, Marsanne)	2018	45 €
<b>AOC Vacqueyras</b>	Domaine d'Ouréa <b>Bio</b> (Clairette, Bourboulenc)	2018	42 €

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
<b>AOC Graves</b>	Château Tour de Calens (Sauvignon, Sémillon)	2020		29 €
<b>AOC Blaye Côtes de Bordeaux</b>	Château Haut-Terrier (Sauvignon)	2019		32 €

### Le Jurançon

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

### L'Occitanie

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

### Les vins du monde

<b>Nouvelle-Zélande</b>	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

### La Provence

37,5 cl

75 cl

**AOC Coteaux Varois en Provence**

Domaine du Loou « Terre de Loou » **Bio**  
(Cinsault, Grenache et Syrah)

2020

29 €

### La Vallée du Rhône

**Vin de France**

Yves Cuilleron Syrah « Sybel »  
(100% Syrah)

2019

22 €

**AOC Vacqueyras**

Domaine d'Ouréa **Bio**  
(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 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)

2018

33 €  
50 cl**La Loire****AOC Coteaux du Loir**Domaine de Cézin « Janus »  
(Pineau d'Aunis, Gamay, Cabernet franc, Côt)

2019

24 €

**AOC Anjou**Domaine des Baumard  
(Cabernet franc)

2016

28 €

**AOC Saumur-  
Champigny**Le Petit Saint-Vincent « Les Clos Lyzières » **Bio**  
(Cabernet franc)

2018

42 €

**AOC St Nicolas de  
Bourgueil**Domaine de la Cotelleraie « La Croisée » **Bio**  
(Cabernet franc)

2020

19 €  
2019

34 €

**AOC St Nicolas de  
Bourgueil**Domaine de la Cotelleraie « l'Envolée » **Bio**  
(Cabernet franc)

2018

53 €

**AOC Chinon**Bernard Baudry « Les Granges » **Bio**  
(Cabernet franc)

2020

16 €

29 €

**AOC Chinon**Bernard Baudry « La Croix Boissée » **Bio**  
(Cabernet franc)

2017

55 €

**AOC Cheverny**Domaine des Huards « Envol » **Bio & biodynamie**  
(Pinot noir, Gamay)

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 Rouges**

			<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>La Loire (suite)</b>				
<b>AOC Sancerre</b>	Henri Bourgeois « La Bourgeoise » (Pinot noir)	2016	29 €	54 €
<b>AOC Sancerre</b>	Fouassier « Iconoclaste » <b>Bio &amp; biodynamie</b> (Pinot noir) <b>sans soufre ajouté</b>	2020		45 €
<b>AOC Menetou-Salon</b>	Les Athlètes du Vin (Pinot noir)	2020		34 €
<b>La Bourgogne</b>				
<b>AOC Bourgogne</b>	Céline Coté « Cuvée Julia » <b>Bio</b> (Pinot noir)	2018		35 €
<b>AOC Mercurey</b>	Domaine Charton « Clos du Chapitre » (Pinot noir)	2019		45 €
<b>Côte de Nuits</b>				
<b>AOC Marsannay</b>	René Bouvier « le Finage » (Pinot noir)	2018		49 €
<b>AOC Gevrey-Chambertin</b>	Domaine Michel Magnien « Aux Echezeaux » (Pinot noir) <b>Bio &amp; biodynamie</b>	2015		75 €
<b>AOC Morey-Saint-Denis</b> <b>1er cru</b>	Domaine Michel Magnien – 1 <sup>er</sup> Cru « Chaffots » (Pinot noir)	2010		98 €

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

### Côte de Beaune

37,5 cl      75 cl

<b>AOC Ladoix</b>	Domaine Cachat-Ocquidant (Pinot noir)	2018		39 €
<b>AOC Savigny-lès-Beaune</b>	Joseph Drouhin « Clos des Godeaux » (Pinot noir)	2015		67 €
<b>AOC Pommard</b>	Vincent Girardin « Vieilles Vignes » (Pinot noir)	2016		75 €
<b>AOC Saint-Romain</b>	Alain Gras (Pinot noir)	2018	27 €	49 €
<b>AOC Chassagne-Montrachet</b>	Vincent Bachelet « Les Benoites » (Pinot noir)	2014		65 €
<b>AOC Maranges 1<sup>er</sup> Cru</b>	Vincent Bachelet « La Fussière » (Pinot noir)	2019	27 € 2016	49 €

### Le Beaujolais

<b>AOC Brouilly</b>	Pierre-Marie Chermette « Pierreux » (Gamay)	2020		34 €
<b>AOC Fleurie</b>	Pierre-Marie Chermette « Poncié » (Gamay)	2019		34 €
<b>AOC Moulin-à-Vent</b>	Pierre-Marie Chermette « Les Trois Roches » (Gamay)	2019	21 €	39 €

### L'Alsace

<b>AOC Pinot noir</b>	Dirler-Cadé <b>Bio &amp; biodynamie</b>	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****Le Rhône****37,5 cl      75 cl**

<b>AOC Côtes du Rhône Villages</b>	Domaine des Gravennes « Terre d'Histoire » <b>Bio</b> (Grenache, Syrah)	2020		29 €
<b>AOC Châteauneuf-du-Pape</b>	Domaine Duseigneur « Catarina » <b>Biodynamie</b> (Grenache, Syrah)	2012		72 €
<b>AOC Vacqueyras</b>	Domaine d'Ouréa <b>Bio</b> (Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre)	2019		39 €
<b>AOC Saint-Joseph</b>	Yves Cuilleron « Les Pierres Sèches » (Syrah)	2018	25 €	
<b>IGP Collines Rhodaniennes</b>	Yves Cuilleron « Ripa Sinistra » (Syrah)	2018		59 €
<b>AOC Côte Rôtie</b>	Benjamin et David Duclaux « la Germiné » (Syrah 95%, Viognier 5%)	2018		80 €

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**

<b>AOC Pic Saint-Loup</b>	Château Lancyre « Vieilles Vignes » (Syrah, grenache)	2018	42 €
<b>AOC Saint-Chinian</b>	Borie la Vitarèle « Les Terres Blanches » <b>Bio</b> (Grenache, Syrah)	2019	36 €
<b>AOC Faugères</b>	Château de la Liquière <b>Bio</b> (Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre)	2019	36 €
<b>AOC Marcillac</b>	Domaine du Cros « Cuvée n°25 » <b>Vin nature</b> (Fer servadou) <b>sans soufre ajouté</b>	2019	33 €
<b>AOC Cahors</b>	Château Les Croisille « Silice » <b>Bio</b> (Malbec)	2019	34 €
<b>AOC Madiran</b>	Famille Laplace « Odé d'Aydie » (Tannat)	2016	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****Le Bordelais**

<b>AOC Blaye Côtes de Bordeaux</b>	Château Haut-Terrier (Merlot)	2016		33 €
------------------------------------	----------------------------------	------	--	------

**Médoc**

<b>AOC Médoc</b>	Château Pontac-Gadet (Cabernet Sauvignon, Merlot)	2016	16 €	29 €
<b>AOC Saint-Estèphe</b>	La Chapelle de Meyney (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	2015		55 €
<b>AOC Moulis en Médoc</b>	Château Poujeaux (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)	2015		75 €
<b>AOC Margaux</b>	Château Durfort Vivens « Le Relais de Durfort Vivens » (Cabernet Sauvignon, Merlot)	2010		70 €

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 (suite)****Sud de Bordeaux**

<b>AOC Graves</b>	Château Tour de Calens (Merlot, Cabernet franc)	2017		29 €
-------------------	--	------	--	------

<b>AOC Pessac Léognan</b>	Château Lamothe Bouscaut (Merlot, Cabernet Sauvignon)	2015		48 €
---------------------------	--	------	--	------

**Saint-Emilion**

<b>AOC Saint-Emilion</b>	Château Moulin des Graves (Merlot, Cabernet Franc)	2018	20 €	36 €
--------------------------	---	------	------	------

**Libournais**

<b>AOC Pomerol</b>	Château Bonalgue (Merlot, Cabernet Franc)	2014		70 €
--------------------	--	------	--	------

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.