

CARTE DES VINS

Rouges

- Côtes-du-Rhône – M. Chapoutier

Grenache, Syrah – 14,5%

- Chinon – “Granges de la Perrière”

Cabernet franc – 12,5%

- Médoc – Château Amour

Cabernet sauvignon, Merlot – 13,5%

- Pic Saint Loup – “Réserve les Almades”

Grenache, Mourvèdre, Syrah – 14%

Verre
12,5 cl

Bouteille
75cl

5.5

23

6

27

7

34

7.5

36

Blancs

- Val de Loire – “Le P’tit Lolo”

Sauvignon, Chardonnay – 12,5%

- Alsace – H. Weber

Riesling – 12%

- Chinon – “3 Coteaux”

Chenin – 12%

- Chablis – J-M. Brocard

Chardonnay – 12,5%

4.5

19

5.5

23

7

34

9

45

- Côtes de Gascogne – UBY Tortue

Gros Manseng, Petit Manseng – 12% – Moelleux

- Coteaux du Layon – Domaine des Saulaies

Chenin – 12% – Moelleux

5,5

23

7,5

36

- Côtes-du-Jura – Fruitière vinicole de Voiteur

Savagnin – 14,5% – 62 cl – Vin jaune

58

CARTE DES VINS

Rosés

- Pays d'Oc – “Gris Blanc”

Grenache – 13%

- Côtes de Provence – M Minuty

Grenache, Cinsault, Syrah – 13%

Oranges

- Orange Gold – Gérard Bertrand

Chardonnay, Grenache blanc, viognier, Marsanne, Mauzac, Clairette – 13% – Bio

Champagnes

- Veuve Pelletier – Brut

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay – 12%

- Drappier – Blanc de Blanc

Chardonnay, Blanc Vrai ; 12%

- Ruinart – Brut

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier ; 12,5%

Pétillants

- Prosecco DOC – A. Torresi

Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier ; 10,5%

- Vouvray – J-M. Gauthier – Brut

Chenin ; 12%

Verre
12,5 cl

Bouteille
75cl

6.5

31

9

45

8,5

42

10

54

75

95

22

5

25