



Champagnes

	37.5 cl	75 cl
<i>Guillemot brut blanc de noirs</i>	48.00€	85.00€
<i>Guillemot brut rosé</i>		95.00€
<i>Guillemot brut « Prestige »</i>		120.00€
<i>Mumm</i>		110.00€
<i>Mailly « Grand cru rosé »</i>		150.00€
<i>Piper-Heidsieck « Essentiel »</i>		115.00€
<i>Piper-Heidsieck « Essentiel Blanc de Blanc »</i>		135.00€



Cava

<i>Cava Tempus III</i>	35,00 €
<i>Cava Pupitre</i>	36,00 €
<i>Cava Pupitre Impérial</i>	45,00 €



Vins Blancs

Alsace

37.5 cl 75 cl

Riesling cave de ribeuvillé 34.00€

Pinot gris cave de ribeuvillé 26.00€ 38.00€

Gewutztraminner cave de ribeuvillé 38.00€

Loire

Muscadet sur lie Domaine Saupin 19.00€ 33.00€

Pouilly fumé Domaine de la renardière 30.00€ 45.00€

Bordeaux

Château Barail 27.00€

Sud-Ouest

Les Archères Colombard et Sauvignon 24.00€

Le favori de Gascogne 25.00€

Le Charme d'Automne (vin de dessert) 29.00€

Languedoc Roussillon

Vin de Pays d'Oc Chardonnay N. Vernaux 26.00€

Vin de Pays d'Oc Sauvignon N. Vernaux 26.00€

Sauvignon Chardonnay Clémentine 29.00€

Chardonnay Clémentine 32.00€

Chardonnay Viognier Petite Clémentine 26.00€



Vins Blancs

Bourgogne

37.5 cl 75 cl

<i>Macon villages Plaisance T. Drouin</i>		32.00€
<i>Chablis Domaine de Beauvais</i>	27.00€	40.00€
<i>Saint véran Domaine Goichot</i>		42.00€
<i>Pouilly fuissé « plaisance » T.Drouin</i>		36.00€
<i>Chablis 1^e cru Fourchaume</i>		52.00€

Rhône

<i>Viognier Clémentine</i>		32.00€
<i>Lirac les hauts d'Acantalys</i>		31.00€
<i>La Font Louisiane</i>		34.00€
<i>Petit viognier Domaine Montez</i>		62.00€

Vins blanc du monde

<i>Pinot Grigio Sartori (Italie)</i>		29.00€
<i>Marani Sartori Bianco (Italie)</i>		35.00€
<i>Grillo Doc Mandarossa (Sicile)</i>		35.00€
<i>Gomila Sauvignon Furmint (Slovénie)</i>		32.00€
<i>Esporao Colheita (Portugal)</i>		37.00€



Vins rosés

	37.5 cl	75 cl
<i>Les Archères</i>		27.00€
<i>Ô rosé côtes du Ventoux</i>		29.00€
<i>Côte de Provence Note Bleue</i>	20.00€	31.00€
<i>Pinot noir cave de Ribeauvillé</i>	22.00€	33.00€



Vins rouges

Loire

37.5 cl 75 cl

Saumur Champigny Girardeau

21.00€ 32.00€

Beaujolais

Juliéna Château de Chénas

34.00€

Saint Amour cœur de granit

23.00€ 37.00€

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune Domaine Goichot

40.00€

Pinot Noir Domaine Goichot

42.00€

Savigny les Beaune Domaine Goichot

53.00€

Marsannay Domaine Charlopin

60,00 € 105,00 €

*Gevrey Chambertin la justice Domaine
Charlopin*

130.00€

Languedoc Rousillon

*Vin de Pays d'Oc Cabernet Sauvignon N.
Vernaux*

26.00€

Cabernet merlot Petite Clémentine

26.00€

Syrah Mourvèdre Clémentine

30.00€

*Château Lancyre clos des combes Pic
Saint Loup*

37.00€

*Château Lancyre vieilles vigne Pic Saint
Loup*

40.00€

*Une autre route « Pas besoin d'être
Jérémie »*

55.00€

Une autre route « Mauvaise réputation »

70.00€



Vins rouges

Sud-Ouest

37.5 cl 75 cl

<i>Les Archères carignan vieilles vignes</i>		24.00€
<i>Le favori de Gascogne</i>		28.00€
<i>Cahors Cuvée Pierre Legrand Domaine Eugenie</i>		33.00€
<i>Madiran Collection</i>		35.00€

Rhône

<i>Côtes du Rhône vieilles vignes La Vinsobraise</i>		28.00€
<i>Château Parrapon Costières des Nîmes</i>		28.00€
<i>Vinsobres La Vinsobraise</i>		29.00€
<i>Beaumes de Venise La cave</i>		32.00€
<i>Carignan méchant</i>		36.00€
<i>Vacqueyras Confins</i>	25.00€	39.00€
<i>Côtes du Ventoux « Orca »</i>		39.00€
<i>Gigondas La cave 1^{ère} cuvée</i>	27.00€	46.00€
<i>Crozes Hermitage Faugier</i>		51.00€



Vins rouges

Bordeaux

37.5 cl 75 cl

<i>Château Barail (Bordeaux supérieur)</i>		27.00€
<i>Château Singalier (Bordeaux supérieur)</i>		25.00€
<i>Pontet La Gravière (Graves)</i>	21.50€	28.00€
<i>Château Gardut Haut Cluzeau (1^{ère} Côtes de Blaye)</i>	21.00€	36.00€
<i>Château Vieux Busquet (Lussac Saint-Emilion)</i>	24.00€	33.00€
<i>Château Rozier (Saint-Emilion Grand cru)</i>		59.00€

Vins rouge du monde

<i>Trivento Malbec Golden Reserve (Argentine)</i>		48.00€
<i>Moma Rubicone Umberto Cesari (Italie)</i>		37.00€
<i>Primitivo di Manduria Piantaferro (Italie)</i>		32.00€
<i>Nero d'Avola Doc Mandarossa (Sicile)</i>		32.00€
<i>Esporao colheita (Portugal)</i>		35.00€
<i>Esporao Reserva Doc (Portugal)</i>		62.00€



Blancs

	37.5 cl	75 cl
<i>Viognier Biquertt La Joya (Colchagua Valley, Chili)</i>		60.00€
<i>Châteauneuf du Pape Chante-cigale 2010</i>		65.00€
<i>Saint Joseph Domaine Montez 2011</i>		65.00€
<i>Condrieu Domaine Montez 2011</i>		98.00€
<i>Macon villages Domaine Pardon</i>	24,00 €	41,00 €
<i>Porca de Murca Douro (Portugal)</i>		35,00 €
<i>Vernaccia Gimignano Rocca Macie (Italie)</i>		39,00 €
<i>Porca de Murca Douro Reserva (Portugal)</i>		48,00 €

Rouges

<i>Le Faîte, Côtes de Saint-Mont 2011</i>		60.00€
<i>Madiran Plénitude 2011</i>		60.00€
<i>Château la Montlabert 2009 (Saint-Emilion grand cru)</i>		115.00€
<i>Porca de Murca Douro (Portugal)</i>		32,00 €
<i>Beronia crianza (Espagne)</i>		45,00 €
<i>Barbera d'Alba Prioro Alessandria (Italie)</i>		78,00 €