



# Champagnes

	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<i>Guillemot brut blanc de noirs</i>	36.00€	65.00€
<i>Guillemot brut rosé</i>		71.00€
<i>Guillemot brut « Prestige »</i>		95.00€
<i>Mumm</i>		90.00€
<i>Champagne de Durbuy</i>		90,00€



# Cava

<i>Cava Tempus III</i>	31,00 €
<i>Cava Pupitre</i>	32,00 €
<i>Cava Pupitre Impérial</i>	38,00 €

## ***Méthode traditionnelle belge***

<i>Chardonnay Brut Genoels Elderen</i>	60,00 €
--	---------



# Vins Blancs

## ***Alsace***

**37.5 cl    75 cl**

*Riesling cave de ribeuvillé* 25.00€

*Pinot gris cave de ribeuvillé* 19.50€ 29.00€

*Gewutztraminner cave de ribeuvillé* 33.00€

## ***Loire***

*Muscadet sur lie Domaine Saupin* 14.00€ 24.00€

*Pouilly fumé Domaine de la renardière* 25.00€ 39.00€

## ***Bordeaux***

*Château Barail* 22.00€

## ***Sud-Ouest***

*Les Archères Colombard et Sauvignon* 20.00€

*Le favori de Gascogne* 21.00€

*Le Charme d'Automne (vin de dessert)* 23.00€

## ***Languedoc Roussillon***

*Chardonnay Domaine Pardon* 15,00 € 23,00 €

*Vin de Pays d'Oc Chardonnay N. Vernaux* 23.00€

*Vin de Pays d'Oc Sauvignon N. Vernaux* 23.00€

*Sauvignon Chardonnay Clémentine* 25.00€

*Chardonnay Clémentine* 27.00€



## Vins Blancs

### ***Bourgogne***

***37.5 cl    75 cl***

<i>Macon villages Plaisance T. Drouin</i>		27.00€
<i>Chablis Domaine de Beauvais</i>	22.00€	35.00€
<i>Saint véran Domaine Goichot</i>		37.00€
<i>Macon villages Domaine Pardon</i>	24,00 €	41,00 €
<i>Pouilly fuissé terres secrètes</i>		45.00€
<i>Chablis 1<sup>e</sup> cru Fourchaume</i>		47.00€

### ***Rhône***

<i>Viognier Clémentine</i>		27.00€
<i>Lirac les hauts d'Acantalys</i>		28.00€
<i>La Font Louisiane</i>		31.00€
<i>Crozes Hermitage Domaine Faugier</i>		44.00€
<i>Petit viognier Domaine Montez</i>		55.00€

### ***Vins blanc du monde***

<i>Fox Grove Chardonnay – Semillon (Australie)</i>		27,00 €
<i>Jose Galo Rueda Verdejo (Espagne)</i>		32,00 €
<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 €



## Vins rosés

	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<i>Les Archères</i>		21.00€
<i>Ô rosé côtes du Ventoux</i>		23.00€
<i>Côte de Provence Note Bleue</i>	16.00€	26.00€
<i>Pinot noir cave de Ribeauvillé</i>	18.00€	28.00€



Vins rouges

## **Loire**

**37.5 cl    75 cl**

*Saumur Champigny Girardeau*

17.00€    28.00€

## **Beaujolais**

*Juliéna's Château de Chénas*

28.00€

*Saint Amour cœur de granit*

20.00€    31.00€

## **Bourgogne**

*Hautes Côtes de Beaune Domaine Goichot*

37.00€

*Pinot Noir Domaine Goichot*

38,00€

*Savigny les Beaune Domaine Goichot*

48.00€

*Pinot noir Château Prumeaux Bio*

32,00 €    51,00 €

*Marsannay Domaine Charlopin*

60,00 €    100,00 €

*Gevrey Chambertin la justice Domaine  
Charlopin*

108.00€

## **Languedoc Rousillon**

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

22.00€

*Syrah Mourvèdre Clémentine*

26.00€

*Château Lancyre clos des combes Pic  
Saint Loup*

29.00€

*Une autre route Corbières « Un village  
sans prétentions »*

31.00€

*Château Lancyre vieilles vigne Pic Saint  
Loup*

37.00€

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

51.00€

*Une autre route « Mauvaise réputation »*

67.00€



Vins rouges

## ***Sud-Ouest***

***37.5 cl    75 cl***

<i>Les Archères carignan vieilles vignes</i>		20.00€
<i>Le favori de Gascogne</i>		23.00€
<i>Cahors Cuvée Pierre Legrand Domaine Eugenie</i>		29.00€
<i>Madiran Collection</i>		30.00€

## ***Rhône***

<i>Côtes du Rhône vieilles vignes La Vinsobraise</i>		24.00€
<i>Château Parrapon Costières des Nîmes</i>		24.00€
<i>Vinsobres La Vinsobraise</i>		25.00€
<i>Beaumes de Venise La cave</i>		28.00€
<i>Carignan méchant</i>		32.00€
<i>Vacqueyras Confins</i>	22.00€	35.00€
<i>Côtes du Ventoux « Orca »</i>		35.00€
<i>Gigondas La cave 1<sup>ère</sup> cuvée</i>	25.00€	42.00€
<i>Crozes Hermitage Faugier</i>		47.00€
<i>Châteauneuf du Pape Chante Cigales</i>		69.00€



## Vins rouges

<b>Bordeaux</b>	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<i>Château Barail (Bordeaux supérieur)</i>		21.00€
<i>Château Singalier (Bordeaux supérieur)</i>		22.00€
<i>Pontet La Gravière (Graves)</i>	18.50€	24.00€
<i>Château Gardut Haut Cluzeau (1<sup>ère</sup> Côtes de Blaye)</i>	18.00€	32.00€
<i>Château Vieux Busquet (Lussac Saint-Emilion)</i>	20.00€	29.00€
<i>Château Coucheroy (Pessac Léognan)</i>		36.00€
<i>Château Rozier (Saint-Emilion Grand cru)</i>		44.00€
<i>Château Patache d'Aux (Médoc)</i>	26.00€	39.00€

## ***Vins rouge du monde***

<i>Lauca reserva carmenere (Chili)</i>		27,00 €
<i>Porca de Murca Douro (Portugal)</i>		32,00 €
<i>Montepulciano Abruzzo Masciarelli (Italie)</i>		38,00 €
<i>Berouia crianza (Espagne)</i>		45,00 €
<i>Punta aquila primitivo (Italie)</i>		50,00 €
<i>Barbera d'Alba Prioro Alessandria (Italie)</i>		78,00 €



Fonds de loge

## **Blancs**

	<b>37.5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<i>Viognier Biquertt La Joya (Colchagua Valley, Chili)</i>		60.00€
<i>Châteauneuf du Pape Chante-cigale 2010</i>		60.00€
<i>Saint Joseph Domaine Montez 2011</i>		65.00€
<i>Condrieu Domaine Montez 2011</i>		98.00€

## **Rouges**

<i>Altitude 500, Cave de Bedoin</i>		25.00€
<i>Château Pomys (Saint-Estèphe) 2011</i>		56.00€
<i>Le Faîte, Côtes de Saint-Mont 2008</i>		60.00€
<i>Madiran Plénitude 2006</i>		60.00€
<i>Château la Montlabert 2009 (Saint-Emilion grand cru)</i>		90.00€
<i>Clos René 2009 (Pomerol)</i>		100.00€
<i>Côte Rotie Maison Rouge 2010</i>		140.00€