

# Notre Sélection

	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
<b><u>Les Blancs</u></b>		
<i>Loire Touraine « Sauvignon » <b>BIO</b> Terres de l'Aumonier 2019</i> <i>100% Sauvignon</i>	6,50	33,00
<i>Côtes de Gascogne « Chardonnay » Dom. Pellehaut 2019</i> <i>100% Chardonnay</i>	6,00	29,00
<i>Chablis « Saint Martin » Dom. Laroche 2018</i> <i>100% Chardonnay</i>	10,00	54,00
<i>Muscat « Tradition » Dom. Hugel &amp; Fils 2012</i> <i>100% Muscat</i>	7,50	42,00
<b><u>Les Rouges</u></b>		
<i>Bordeaux Supérieur Château Argadens 2016 <b>TOP !</b></i> <i>( Propriété du Ch. Palmer à Margaux )</i> <i>63% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i>	6,50	33,00
<i>Touraine « Gamay » <b>BIO</b> Dom. T. Chardon 2018</i> <i>100% Gamay</i>	6,00	29,00
<i>Bourgogne « Cuvée Edme » Maison Champy 2018</i> <i>100% Pinot Noir</i>	10,00	54,00
<i>Vino Nobile di Montepulciano <b>BIO</b> Croce di Febo 2015</i> <i>85% Prugnolo Gentile, 15% Canaiolo</i>	11,50	53,00
<i>Saint-Emilion Grand Cru Ch. Boutisse 2014</i> <i>90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon</i>	13,00	72,00
<b><u>Le Rosé</u></b>		
<i>Coteaux d'Aix en Provence « Aix » Maison Saint Aix 2019</i> <i>60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault</i>	6,50	37,00
<b><u>Les Moelleux</u></b>		
<i>Côtes de Gascogne « Été Gascon » Dom. Pellehaut 2018</i> <i>70% Gros Manseng, 10% Petit Manseng, 20% Chardonnay</i>	6,00	29,00
<i>Muscat de Rivesaltes Dom. des Chênes 2017</i> <i>100% Muscat à Petits Grains</i>	7,50	38,00
<i>Rivesaltes Tuilé Dom. des Chênes 2008</i> <i>100% Grenache Noir</i>	8,00	49,00

## *Les Bulles*

	<i>verre</i>	<i>bouteille</i>
<i>Prosecco « Brut » Azienda Agricola Ai Galli</i> <i>100% Prosecco</i>	<i>7,00</i>	<i>38,00</i>
<i>Champagne « Cuvée de Réserve » Brut Gallimard Père &amp; Fils</i> <i>100% Pinot Noir</i>	<i>13,00</i>	<i>71,00</i>
<i>Champagne « Grande Réserve Chardonnay » Gallimard Père &amp; Fils</i> <i>100% Chardonnay</i>		<i>84,00</i>
<i>Champagne « Réserve » Brut Billecart-Salmon</i> <i>40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay</i>		<i>89,00</i>
<i>Champagne « Spécial Cuvée » Brut Bollinger</i> <i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>		<i>125,00</i>
<i>Champagne « Rosé » Brut Billecart Salmon</i> <i>40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay</i>		<i>135,00</i>

# Les Vins Blancs

## Bordeaux

<i>Graves Château Crabitey 2019</i> 80% Sauvignon, 20% Sémillon	47,00
<i>Pessac-Léognan l'Abeille de Fieuzal 2016</i> 55% Sémillon, 45% Sauvignon	76,00
<i>Pessac-Léognan La Réserve de Malartic 2014</i> 80% Sauvignon, 20% Sémillon	79,00

## Côtes du Rhône

<i>Viognier « Secret de Famille » Dom. Paul Jaboulet Aîné 2018</i> 100% Viognier	31,00
<i>Vallée du Rhône « Blanc d'Ogier » Dom. S. Ogier 2017</i> 50% Viognier, 25% Marsanne, 25% Roussanne	46,00
<i>Crozes-Hermitage « Les Jalets » Dom. Paul Jaboulet Aîné 2018</i> 100% Marsanne	55,00
<i>Châteauneuf-du-Pape <b>BIO</b> Dom. Saint Préfert 2015/2017</i> 60% Roussanne, 40% Clairette	98,00
<i>Condrieu « La Combe de Malleval » Dom. S. Ogier 2018</i> 100% Viognier	98,00

## Loire

<i>Touraine « Sauvignon » <b>BIO</b> Terres de l'Aumonier 2019</i> 100% Sauvignon	29,00
<i>Vouvray sec « Renaissance » <b>BIO</b> Dom. S. Brunet 2016</i> 100% Chenin	47,00
<i>Sancerre <b>BIO</b> Dom. Vacheron 2018</i> 100% Sauvignon	67,00
<i>Pouilly-Fumé « La Moynerie » Dom. M. Redde 2018</i> 100% Sauvignon	53,00
<i>Pouilly-Fumé « Prédilection » <b>BIO</b> Dom. J.D. Pabiot 2015</i> 100% Sauvignon	89,00

## Bourgogne

<i>Chablis « Vieille Voyer » Dom. Laroche 2016</i> 100% Chardonnay	64,00
<i>Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Les Fourchaumes » Dom. Laroche 2016</i> 100% Chardonnay	96,00
<i>Saint-Véran « En Crèches » Dom. J. Saumaize 2018</i> 100% Chardonnay	47,00
<i>Pouilly-Fuissé « La Maréchaude » Dom. J. Saumaize 2017</i> 100% Chardonnay	69,00
<i>Viré-Clessé « Quintaine » <b>BIO</b> Dom. Guillemot-Michel 2016</i> 100% Chardonnay	69,00
<i>Rully « Montagne la Folie » Dom. Cl. Jobard 2018</i> 100% Chardonnay	54,00
<i>Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru « En Remilly » Dom. M. Colin 2017</i> 100% Chardonnay	99,00
<i>Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » Dom. F. Carillon 2017</i> 100% Chardonnay	155,00

## Alsace

<i>Pinot Blanc « Kritt » <b>BIO</b> Dom. M. Kreydenweiss 2017</i> <i>100% Pinot Blanc</i>	38,00
<i>Pinot Gris « Lerchenberg » <b>BIO</b> Dom. M. Kreydenweiss 2016</i> <i>100% Pinot Gris</i>	47,00
<i>Riesling « Andlau » <b>BIO</b> Dom. M. Kreydenweiss 2017</i> <i>100% Riesling</i>	42,00

## Languedoc - Roussillon

<i>Corbières « La Bégou » <b>BIO</b> Dom. Maxime Magnon 2017</i> <i>60% Grenache Gris, 40% Grenache blanc</i>	79,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Provence

<i>Bandol Ch. Vannières 2017</i> <i>95% Clairette, 5% Bourboulenc</i>	69,00
--------------------------------------------------------------------------	-------

## *Les Vins d'un peu plus loin*

### *Italie*

<i>Langhe "Arneis" Cordero di Montezemolo 2017</i> 100% Arneis	41,00
<i>Langhe Chardonnay "Elioro" Cordero di Montezemolo 2014</i> 100% Chardonnay	97,00
<i>Toscana Bolgheri "Greppolo" Tenuta I Greppi 2015</i> 100% Vermentino	45,00
<i>Collio Pinot Grigio "Wines des Rosis" Mario Schiopetto 2016</i> 100% Pinot Grigio	47,00

### *Espagne*

<i>Rioja « La Bastid » <b>BIO</b> Olivier Rivière Vinos 2018</i> 90% Viura, 5% Garnacha Blanca, 5% Malvasia	55,00
<i>Rias Baixas "Troupe" Mar de Envero 2017</i> 100 % Albariño	35,00
<i>Castilla y Leon « La Mision » <b>BIO</b> Bodegas Menade 2015</i> 100% Verdejo	64,00

## Autriche

*Kremstal Grüner Veltliner "Rosensteig" **BIO** Geyerhof 2017* 37,00  
100 % Grüner Veltliner

## Allemagne

*Rheinhessen Weissburgunder "R" **BIO** Weingut Battenfeld Spanier 2017* 39,00  
100% Weissburgunder

*Rheingau Riesling « Rheinschiefer » **BIO** Weingut Peter Jacob Kühn 2015* 49,00  
100% Riesling

## Liban

*Békaa « Château Marsyas » Ch. Marsyas 2014* 55,00  
50% Chardonnay, 50% Sauvignon

## Les Rosés

*Coteaux d'Aix en Provence « Aix » Maison Saint-Aix 2019* 36,00  
60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault

*Bandol Château Vannières 2017* 59,00  
40% Mourvèdre, 30% Grenache Noir, 30% Cinsault

# Nos Demi-bouteilles

## Les Blancs

<i>Pouilly-Fumé « La Moynerie » Dom. M. Redde 2018</i> 100% Sauvignon	29,00
<i>Sancerre <b>BIO</b> Dom. Vacheron 2018</i> 100% Sauvignon	37,00
<i>Chablis “Saint Martin” Dom. Laroche 2018</i> 100% Chardonnay	29,00
<i>Saint-Véran « En Crèches » Dom. J. Saumaize 2017</i> 100% Chardonnay	26,00
<i>Pinot Gris « Tradition » Dom. Hugel &amp; Fils 2016</i> 100% Pinot Gris	29,00

## Les Rouges

<i>Bordeaux Supérieur Château Argadens 2016</i> 63% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc	21,00
<i>Graves Château Crabitey 2015</i> 88% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon	32,00
<i>Saint-Emilion Grand Cru Château Boutisse 2014</i> 88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc	38,00
<i>Margaux La Réserve d'Angludet 2016</i> 45% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot	43,00
<i>Crozes-Hermitage « Laurent Combier » Dom. Combier 2017</i> 100% Syrah	31,00
<i>Sancerre <b>BIO</b> Dom. Vacheron 2016</i> 100% Pinot Noir	42,00



## *Nos Magnums*

<i>Graves Château Crabitey 2014</i> 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon	105,00
<i>Lalande de Pomerol Château Perron 2012</i> 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon	115,00
<i>Margaux La Réserve d'Angludet 2016</i> 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot	142,00
<i>Corbières « Rozeta » <b>BIO</b> Dom. Maxime Magnon 2014</i> 40% Carignan, 30% Grenache Noir, 30% Cinsault	124,00
<i>Morgon « Légèrement Souffré » <b>BIO</b> Dom. M. Lapierre 2014</i> 100% Gamay	110,00
<i>Piemonte Barbaresco « Gallina » Ugo Lequio 2011</i> 100% Nebbiolo	198,00

# Les Rouges

## Bordeaux

<i>Graves Château Crabitey 2016</i> <i>60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon</i>	<i>49,00</i>
<i>Pessac Léognan La Réserve de Malartic 2015</i> <i>(2<sup>ième</sup> vin du Château Malartic Lagravière)</i> <i>50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc</i>	<i>79,00</i>
<i>Pessac Léognan Château de Fieuzal 2011</i> <i>50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc</i>	<i>118,00</i>
<i>Haut-Médoc « Moulin de la Lagune » Château La Lagune 2012</i> <i>50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot</i>	<i>85,00</i>
<i>Margaux La Réserve d'Angludet 2015</i> <i>50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot</i>	<i>76,00</i>
<i>Margaux Château Angludet 2011</i> <i>50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot</i>	<i>114,00</i>
<i>Saint-Julien Château du Glana 2014</i> <i>51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot</i>	<i>76,00</i>
<i>Pauillac Château Pedesclaux 2011/2012</i> <i>50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc</i>	<i>119,00</i>
<i>Saint-Estèphe Château Phélan Ségur 2014/2015</i> <i>45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon</i>	<i>125,00</i>
<i>Saint-Julien Château Léoville Poyferré 2015</i> <i>65% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc</i>	<i>187,00</i>

## Bordeaux

<i>Castillon - Côtes de Bordeaux Dom. de l'A 2011</i> 80% Merlot, 20% Cabernet Franc	79,00
<i>Lalande de Pomerol Château Perron 2015</i> 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon	57,00
<i>Pomerol Château l'Enclos 2015</i> 85% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Malbec	98,00
<i>Saint-Emilion Grand Cru Château Boutisse 2014</i> 88% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Carmenère	72,00
<i>Saint-Emilion Grand Cru <b>BIO</b> Château Fonplégade 2014</i> 95% Merlot, 5% Cabernet Franc	115,00

## Bourgogne

<i>Rully « La Chaume » Dom. Cl. Jobard 2017</i> 100% Pinot Noir	54,00
<i>Hautes Côtes de Nuits Dom. Lécheneaut 2016</i> 100% Pinot Noir	68,00
<i>Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes » Dom. Jouard 2017</i> 100% Pinot Noir	79,00
<i>Savigny-les-Beaune <b>BIO</b> Maison Champy 2016</i> 100% Pinot Noir	85,00
<i>Gevrey-Chambertin V.V. "Les Corvées" Dom. M. Guillard 2017</i> 100% Pinot Noir	105,00
<i>Chambolle-Musigny Dom. Confuron Cotetidot 2015</i> 100% Pinot Noir	127,00
<i>Nuits-St-Georges 1<sup>er</sup> Cru "Vignes Rondes" Dom. Confuron Cotetidot 2014</i> 100% Pinot Noir	186,00

## Loire

<i>Touraine « Gamay » <b>BIO</b> Dom. T. Chardon 2018</i> 100% Gamay	29,00
<i>Touraine « Acôtlyte » <b>BIO</b> Dom. de l'Aumonier 2014</i> 100% Malbec	34,00
<i>Sancerre <b>BIO</b> Dom. Vacheron 2017</i> 100% Pinot Noir	78,00
<i>Chinon « la Cuisine de ma Mère » <b>BIO</b> Dom. N. Grosbois 2017</i> 100% Cabernet Franc	38,00
<i>Chinon « Clos du Noyer » <b>BIO</b> Dom. N. Grosbois 2016</i> 100% Cabernet Franc	86,00

## Alsace

<i>Pinot Boir <b>BIO</b> Dom. M. Kreydenweiss 2017</i> 100% Pinot Noir	45,00
---------------------------------------------------------------------------	-------

## Beaujolais

<i>Morgon «Légèrement Souffré » <b>BIO</b> Dom. M. Lapierre 2017</i> 100% Gamay	53,00
------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Provence

<i>Côtes de Provence « Cuvée Tradition » <b>BIO</b> Dom. Richeaume 2016</i> 28% Grenache, 26% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 15% Merlot, 5% Carignan, 3% Cinsault	49,00
<i>Bandol Château Vannières 2012</i> 90% Mourvèdre, 10% Grenache Noir	75,00

## Sud-Ouest

<i>Cahors « La Roque » <b>BIO</b> Mas del Périé 2015</i> 100% Malbec	54,00
-------------------------------------------------------------------------	-------

## Côtes du Rhône

<i>Collines Rhodaniennes « La Rosine » Dom. S. Ogier 2016</i> <i>100% Syrah</i>	57,00
<i>Saint-Joseph « Le Passage » Dom. S. Ogier 2016</i> <i>100% Syrah</i>	78,00
<i>Crozes-Hermitage Dom. Combier 2017</i> <i>100% Syrah</i>	57,00
<i>Côte-Rôtie « Le Village » Dom. S. Ogier 2014/2017</i> <i>97% Syrah, 3% Viognier</i>	119,00
<i>Costières de Nimes « Les Grimaudes » <b>BIO</b> Dom. M. Kreydenweiss 2017</i> <i>60% Grenache Noir, 40% Carignan</i>	31,00
<i>Gigondas Dom. La Bouïssière 2016</i> <i>75% Grenache Noir, 25% Syrah</i>	59,00
<i>Châteauneuf-du-Pape <b>BIO</b> Dom. Saint Préfert 2015</i> <i>70% Grenache Noir, 15% Cinsault, 10% Syrah, 5% Mourvèdre</i>	95,00

## Languedoc-Roussillon

<i>Coteaux du Languedoc « Champs Rouge » Château Laquirou 2016</i> <i>60% Grenache Noir, 15% Carignan, 15% Syrah, 10% Mourvèdre</i>	35,00
<i>Minervois « La Nine » <b>BIO</b> Dom. J.B. Sénat 2017</i> <i>40% Grenache Noir, 30% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Cinsault</i>	47,00
<i>Vin de France « Le Voltigeur » <b>BIO</b> Dom. Thomas Rouanet 2013</i> <i>100% Carignan</i>	51,00
<i>Corbières « Rozeta » <b>BIO</b> Dom. Maxime Magnon 2017</i> <i>40% Carignan , 30% Grenache Noir, 30% Cinsault</i>	65,00
<i>Faugères <b>BIO</b> Dom. Léon Barral 2015</i> <i>60% Syrah, 40% Merlot</i>	59,00

## *Les vins d'un peu plus loin*

### *Italie*

<i>Sicilia Nero d'Avola <b>BIO</b> Azienda Agricola Di Giovanna 2016</i>	<i>34,00</i>
<i>100% Nero d'Avola</i>	
<i>Piemonte Barbera del Monferrato « Giulin » Az. Agricola Accornero 2015</i>	<i>43,00</i>
<i>100% Barbera</i>	
<i>Piemonte Barbaresco « Gallina » Ugo Lequio 2012</i>	<i>95,00</i>
<i>100% Nebbiolo</i>	
<i>Toscana Bolgheri « Greppicante » Tenuta I Greppi 2016</i>	<i>54,00</i>
<i>60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc</i>	
<i>Toscana Vino Nobile di Montepulciano <b>BIO</b> Croce di Febo 2015</i>	<i>59,00</i>
<i>85% Prugnolo Gentile, 15% Canaiolo</i>	
<i>Toscana Chianti Classico <b>BIO</b> Renzo Marinai 2016</i>	<i>65,00</i>
<i>90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Toscana Brunello di Montalcino « Pelagrilli » Siro Pacenti 2013</i>	<i>98,00</i>
<i>100% Sangiovese</i>	

## Espagne

<i>Priorat « Riu » L'Infernal 2015</i> 50% Garnacha, 30% Syrah, 20% Samsó	65,00
<i>Rioja « Rayos Uva » <b>BIO</b> Olivier Rivière Vinos 2018</i> 50% Tempranillo, 40% Graciano, 10% Garnacha	35,00
<i>Rioja « Ganko » <b>BIO</b> Olivier Rivière Vinos 2015</i> 50% Garnacha, 50% Mazuelo	83,00
<i>Alella « Xtrem » <b>BIO</b> Alta Alella S.L. 2015</i> 100% Petite Syrah	68,00
<i>Ribera del Duero « Astrales » Bodegas Los Astrales 2014</i> 100% Tempranillo	97,00

## Allemagne

<i>Rheinhessen Spätburgunder "Holzfass" <b>BIO</b> Battenfeld Spanier 2017</i> 100% Spätburgunder	49,00
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Liban

<i>Békaa « Château Marsyas » Ch. Marsyas 2012</i> 65% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Merlot, 5% Petit Verdot	78,00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------