

# Vins Blancs

Bouteille 75 cl ½ bouteille

Verre de vin blanc ou rouge sélectionné par la maison : 8 €

## DIVERS

Château Lauzade, Côtes de Provence, 2020 30 € 18 € (50cl)

## BORDEAUX

Château Fayard, Saint-Macaire, 2016 30 €

Clos des Lunes, lune d'argent, 2019 30 €

Domaine du Salut, graves, 2020 30 €

(arômes confits et agrumes)

## PESSAC LEOGNAN

Château Coucheroy, 2020 35 € 18 € (50cl)

Château Lafont Menaut, 2021 35 €

Abeille de Fieuzal, 2018 60 €

Château Carbonnieux, 2021 95 €

## VINS DE LOIRE

Menetou Salon, Fournier, 2021 30 €

Sancerre St Romble, grande cuvée, 2020 55 € 20 € 2021

Pouilly fumé, Domaine des Berthiers, 2022 55 €

## VINS D'ALSACE

Riesling, Domaine Fleith, 2020 biodynamie 40 €

Zusslin Sunna, 2018 biodynamie 55 €

(aromatique, ample avec une belle finale droite et persistante)

## BOURGOGNES BLANCS

Chablis 1<sup>er</sup> cru Fourchaume,  
Domaine Séguinot-Bordet, 2020 65 €

# Vins Rouges

Bouteille 75 cl ½ bouteille

## DIVERS

Château Val d'Arenc, Bandol, 2019 35 € 25 € (50cl)  
(Intense, parfumé, profond, les arômes de fruits rouges sont délicatement relevés d'épices)

Château Alcée, Castillon, N.Thienpont 2014 37 €

Chante Coucou, Côte du Marmandais, 2019 45 €

## GRAVES

Château la vieille France, 2016 30 €

Château Moulin de Marc, 2020 30 €

## PESSAC LEOGNAN

Château Lafont Menaut, 2020 35 €

Château Coucheroy, 2019 35 € 15 €  
20 € (50cl)

Abeille de Fieuzal, 2019 67 €

Château Carbonnieux, 2018 98 €

## ST JULIEN

Duluc de branaire, Ducru Beaucaillou, 2016 80 €

Lacroix Ducru Beaucaillou, 2015 170 €

## PAUILLAC

Château Batailley, 2015 90 €

## SAINT ESTEPHE

Château Beau Site, 2016 50 €

Château Haut Marbuzet, 2009 150 €

# CARTE DES VINS

Bouteille 75 cl

## MARGAUX

<i>La Couronne de Marquis de Terme, 2017</i>	75 €
<i>Château Bel Air Marquis d'Aligre, 1990</i>	198 €
<i>Marquis de Terme, 2015</i>	105 €

## BOURGOGNES

<i>Pinot Noir, Domaine Bouzereau, 2020</i>	45 €
<i>Volnay, Comte Armand, 2017</i>	140 €
<i>Savigny les Beaune, 1<sup>er</sup> cru, Les Lavières, 2018</i>	80 €
<i>Nuits-Saint-Georges « Aux Crots », 2020</i>	120 €
<i>Pommard 1<sup>er</sup> cru « Clos des Epeneaux, 2017</i>	250 €

## VINS DE LOIRE

<i>Sancerre, Domaine de St Romble, 2019</i>	55 €	20 € 2020
---	------	-----------

## Vins Roses

Bouteille 75 cl ½ bouteille

<i>Château Val d'Arenc, bandol, bio</i>	35 €	25 € (50cl)
<i>La Madrague, Provence rosé, bio</i>	35 €	25 € (50cl)
<i>Château Bas, Provence rosé, bio</i>	30 €	

## « Champagnes »

<i>Joseph Perrier Cuvée Royale Blanc de Blancs</i>	85 €
<i>Besserat de Bellefon, cuvée des moines, brut</i>	80 €
<i>Besserat de Bellefon, cuvée des moines brut, rosé</i>	110 €

## « Apéritifs »

<i>La coupe de champagne</i>	14 €
<i>La coupe de champagne rosé</i>	16 €
<i>Américano « maison », 8cl</i>	14 €
<i>Mojitos, mojitos fruits de la passion, mojitos fraises 8cl</i>	14 €
<i>Verre de Côte de Gascogne Moelleux, 12cl</i>	8 €
<i>Verre de Sauternes, 12cl</i>	10 €
<i>Spritz, Spritz St Germain, 8 cl</i>	14 €
<i>Whisky, 4cl</i>	8 €
<i>Whisky pur malt, 4cl</i>	15 €
<i>Kir vin blanc, 12cl</i>	8 €
<i>Kir royal, 12cl</i>	12 €
<i>Lillet blanc ou rouge, 4cl</i>	6 €
<i>Martini blanc ou rouge, 4cl</i>	6 €
<i>Campari, 4cl</i>	6 €
<i>Suze, 4cl</i>	6 €
<i>Bière Laca Boïates, blonde, ambrée, fruits exotiques, blanche</i>	6 €
<i>Jus de fruits et sodas, 25cl</i>	5 €
<i>Eaux minérales :</i>	
<i>abatilles plates et gazeuses 0,75cl</i>	6 €
<i>abatilles plates et gazeuses 0,50cl</i>	4 €
<i>Café, thé, infusion servis avec des mignardises</i>	3 €