

Champagnes

Joseph Perrier, Cuvée Royale, blanc de blancs	90 €
Besserat de Bellefon, cuvée des moines, brut	80 €
Besserat de Bellefon, cuvée des moines brut, rosé	110 €

Vins Blancs

Bouteille 75 cl ½ bouteille

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

BLAYE

Château Le Virou sublimus, Côtes de Blaye, 2021 70 €
(Ample et gras tout en rondeur, un bel équilibre entre tension et fruit confère à cette cuvée une expression aromatique exceptionnelle)

GRAVES

Château Chantegrive, 2022	30 €	15 € (2020)
Château Chantegrive, Cuvée Caroline, 2022	45 €	

PESSAC LEOGNAN

Château Coucheroy, 2021	35 €	20 € (50cl 2023)
Château Carbonnieux, 2021	95 €	

VINS DE LOIRE

Menetou Salon, Fournier, 2023	30 €	
Saumur, Bio, Les Fresnettes, Château de Targé, 2021	35 €	
Sancerre St Romble, grande cuvée, 2023	55 €	18 € (Maimbrey)

VALLEE DU RHONE

Condrieu, Pierre Amadieu, 2021	110 €
--------------------------------	-------

(souple et alerte, du gras, de la sève, avec en soutien un boisé bien maîtrisé et une juste vivacité)

BOURGOGNES BLANCS

Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume, Domaine Séguinot-Bordet, 2022	70 €
--	------

VINS D'ALSACE

Zusslin Sunna, 2018 Biodynamie	55 €
--------------------------------	------

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

Zusslin Riesling les chapelles, 2021 Biodynamie	55 €
---	------

(Sa bouche onctueuse et acidulée rappelle la tarte au citron)

Vins Rouges

Bouteille 75 cl ½ bouteille

DIVERS

Saumur Champigny Bio, Château de Targé, 2020	40 €	15 €
Chante Coucou, Côte du Marmandais, 2019	45 €	
Bandol rouge Bio, Château Val d'Arenc, 2022	45 €	32 € (50cl)
Collioure, Le Reig, Terre des Templiers 2020	60 €	

GRAVES

Château Chantegrive, 2020	35 €	18 € (2022)
Château Chantegrive, cuvée Leveque, 2018	50 €	

PESSAC LEOGNAN

Château Coucheroy, 2023	35 €	20 € (50cl 2022)
-------------------------	------	------------------

Bouteille 75 cl

MARGAUX

<i>La Couronne de Marquis de Terme, 2017</i>	75 €
<i>Marquis de Terme, 2015</i>	105 €

PAUILLAC

<i>Château Batailley, 2016</i>	90 €
--------------------------------	------

ST JULIEN

<i>Duluc de branaire, Ducru Beaucaillou, 2018</i>	80 €
<i>Lacroix Ducru Beaucaillou, 2014 et 2015</i>	170 €

SAINT ESTEPHE

<i>Château Beau-Site, 2018</i>	50 €
<i>Château Haut Marbuzet, 2009</i>	150 €

BOURGOGNES

<i>Savigny-les-Beaune 1^{er} cru « Les Lavières » 2022</i>	100 €
<i>Gevrey-Chambertin, Domaine Huguenot, 2022</i>	120 €
<i>Nuits Saint Georges, Ambroise, 2022</i>	140 €
<i>Pommard 1^{er} cru « Clos des Epeneaux, 2017</i>	250 €

Vins Roses

<i>Bouteille</i>	<i>75 cl</i>	<i>½ bouteille</i>
<i>Amour de gris, Domaine de Grand Chemin</i>	30 €	18 € (50cl)
<i>M MINUTY, Côtes de Provence</i>	38 €	
<i>Bandol Bio, Château Val d'Arenc</i>	40 €	30 € (50cl)

CARTE DES VINS

« Apéritifs »

<i>La coupe de champagne</i>	16 €
<i>La coupe de champagne rosé</i>	18 €

Whisky : 4 cl

<i>Single Malt, Lagavulin, tourbé 16 ans</i>	12 €
<i>Single Malt, Glenfiddich, 15 ans</i>	12 €
<i>Pure Malt, Benriach, 10 ans</i>	20 €
<i>Chivas Single Malts, the celebration of century 100 ans</i>	20 €
<i>Chivas Blend, Royal Salute, 21 ans</i>	20 €
<i>Four Roses, single, bourbon</i>	12 €
<i>Moon Harbour Dock 3, fume single malt, Dock 2Pur Malt Mais</i>	12 €

<i>Cocktail limoncello, fruits de la passion, crémant 8cl</i>	14 €
<i>Cocktail cointreau blue tonic 8cl</i>	14 €
<i>Américano « maison », 8cl</i>	14 €
<i>Spritz, Spritz St Germain, Spritz Limoncello 8 cl</i>	14 €
<i>Verre de Sauternes, 12cl</i>	10 €
<i>Banyuls vieille réserve ou roumani doré ou rimage 12cl</i>	10 €
<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 ou campari ou suze 4cl</i>	6 €
<i>Bière Laca Boïates, ambrée ou fruits exotiques ou blanche</i>	6 €
<i>Jus de fruits et sodas, 25cl</i>	5 €

Eaux minérales :

<i>abatilles plates et gazeuses 0,75cl</i>	6 €
<i>Café, thé, infusion servis avec des mignardises</i>	4 €