

# CARTE DES VINS

## LES VINS AU VERRE

	verre 12.50 cl	quart 25 cl	demi 50 cl	bout. 75 cl
<b>BLANC</b>				
Coteaux de Peyriac <i>Capitelles Pujol</i>	6.60	12.60	20.90	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Melon de Bourgogne</i>	6.90	13.50		37.00
Bourgogne Chardonnay <i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>	8.40	16.20		46.00
Chateau Miaudoux Moelleux <i>Côte de Bergerac</i>	7.30	14.20		39.00
<b>ROSÉ</b>				
Coteaux de Peyriac <i>Capitelles Pujol</i>	6.50	10.90	20.90	
<b>ROUGE</b>				
Coteaux de Peyriac <i>Capitelles Pujol</i>	6.50	12.50	20.90	
Bourgogne Pinot Noir <i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>	7.80	15.10		43.00
Souffle de Lune "Boutenac" 2022 <i>Château Ollieux Romanis</i>	8.20	16.00		45.00
Tempo D'Angélus 2023 <i>4ième vin du Château Angélus</i>	12.90	24.90		72.00

## CHAMPAGNE

Cuvée Wagon Léo PrévotEAU - Perrier Brut  
coupe 14.00 | bouteille 75 cl 75.00

## CRÉMANTS

Coupe de Gales Héritage rosé ou blanc 9.90  
Bouteille de Gales Héritage rosé ou blanc 75 cl 40.90



## VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl
<b>LUXEMBOURG</b>		
• Riesling Grand 1° Cru - Gales	38.00	
• Pinot noir vinifié en blanc - Gales	38.00	
<b>ALSACE</b>		
• Riesling - Metz Bleger	38.00	23.00
• Pinot Gris - Metz Bleger	38.00	25.00
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
• Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Melon de Bourgogne</i>	37.00	22.00
• Sancerre Celliers de la Pauline D. Eric Louis	59.00	36.00
• Pouilly Fumé "Les Cris" <i>D. A. Cailbourdin</i>	74.00	45.00
<b>CÔTE DE BERGERAC-MOELLEUX</b>		
• Chateau Miaudoux <i>Côte de Bergerac</i>	39.00	
<b>BOURGOGNE</b>		
• Macon Solutré "Sur le Mont" D. Cheveau	52.00	
• Bourgogne Chardonnay <i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>	46.00	
• Chablis 1er Cru Fourchaume D. Christophe & Fils	89.00	49.00

## Les Trésors de la Cave - Grands Crus à prix d'exception

• Mersault "Les Meix Chavaux" 2022 <i>D. Sébastien Magnien</i>	119.00
• Chassagne Montrachet "Pot Bois" 2023 <i>Domaine Lamy Pillot</i>	125.00

## CÔTES DU RHONE

• Condrieu "Pagus Luminis" <i>D. Louis Cheze "vieilli 9 mois en fût du chêne"</i>	99.00
--	-------

## ITALIE

• Vermentino Chardonnay IGT <i>Toscane Tenuta Montecchiesi</i>	39.00
---	-------

## VINS ROSÉS

• Côtes de Provence "L'Arbaude" <i>Domaine Mas de Cadenet</i>	37.00	22.00
• Château Maïme "Promise" <i>Côtes de Provence</i>	48.00	

## VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
<b>ALSACE</b>		
• Pinot Noir - Metz Bleger	39.00	23.00
<b>VAL DE LOIRE</b>		
• Saumur Champigny <i>Les Lizieres Clotilde Legrand</i>	39.00	
• Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Les Montils G. Vallée</i>	41.00	23.00
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
• Côtes du Rhône la Gerbaude <i>Domaine Alary</i>	37.00	
• Saint-Joseph D. Louis Chèze (100 % Syrah)	69.00	39.00
<b>BORDEAUX</b>		
• Château Des Tourtes "Sélection Maison" <i>Première Côtes de Blaye</i>	39.00	24.00
• Château Milon 'Grand Cru' 2020 <i>Saint-Emilion</i>	54.00	
• Tempo D'Angélus 2023 <i>4ième vin du Château Angélus</i>	72.00	
• Château La Croix ST Estephe <i>2ème vin du Ch Le Crock</i>	74.00	45.00

## Les Trésors de la Cave -

### - Grands Crus à prix d'exception

• Château Chauvin Grand Cru 2020 <i>Saint-Emilion</i>	86.00
• Château Durfort Vivens 2020 <i>Margaux</i>	110.00
• Château La Dominique 2020 <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	110.00
• Château Branaire Ducru TWA 2014 <i>Saint Julien</i>	125.00
• Château Gruaud Larose 2020 <i>Saint Julien</i>	133.00
• Château Lascombes TWA 2010 <i>Margaux</i>	170.00
• Ch d'Armailhac 5ième Grand Cru classé 2000 <i>Pauillac TWA</i>	175.00
• Château Haut Bailly TWA 2015 <i>Pessac Léognan</i>	199.00
• Château Volnay 2018 <i>D. Potinet-Ampeau</i>	119.00
• Côte Rôtie "La Soute est reine" 2010 <i>D. Didier Gerin</i>	109.00

## BOURGOGNE

• Bourgogne Pinot Noir <i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>	43.00	
• Hautes Côtes de Beaune <i>D. Sébastien Magnien</i>	69.00	41.00
• Rully Vieilles Vignes <i>D. Meix Guillaume</i>	79.00	
• Côte de Nuits Marsannay "Les Récilles" <i>D. du Vieux Collège</i>	85.00	
• Château Volnay 2018 <i>D. Potinet-Ampeau</i>	119.00	

## LANGUEDOC

• Minervois "Grande Réserve" <i>D. Pujol</i>	39.00
• Souffle de Lune "Boutenac" 2022 <i>Château Ollieux Romanis</i>	45.00

## ESPAGNE

• Crianza Rioja <i>Heraclio Alfaro</i>	37.00
• Val de La Osa <i>Bodega Pittacum 2018</i>	46.00

**BON & FACTURE DE CAISSE TVA  
DÛ AUX NOUVELLES NORMES ET AUX FRAIS  
DE TRANSACTION, IL NOUS EST DÉSORMAIS  
IMPOSSIBLE DE RÉALISER DES ADDITIONS  
ET PAIEMENTS CARTE SÉPARÉES.**

**ALLERGIES & INTOLÉRANCES**  
Toutes les préparations à la carte peuvent  
contenir des résidus d'allergènes.  
En cas d'intolérance alimentaire veuillez  
prévenir le personnel dès votre  
prise de commande.  
Nous ferons le nécessaire pour combler  
vos desiderata.

**MODE DE  
PAIEMENT**  
Maestro  
Visa  
Mastercard  
V pay  
euro

Si quelque chose devait mal se passer lors de votre visite, nous  
vous serions reconnaissants de nous le transmettre ici et  
maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité de tenir  
compte de votre critique et de faire le nécessaire pour vous  
satisfaire et continuer à vous compter parmi nos clients. Nous  
ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne des  
réclamations ultérieures et publiques sur les réseaux sociaux.