

CARTE DES VINS

LES VINS AU VERRE

	verre 12.50 cl	quart 25 cl	demi 50 cl	bout. 75 cl
BLANC				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	12.50	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>	8.20	16.00		45.00
Chateau Miaudoux Moelleux <i>Côte de Bergerac</i>	7.30	14.20		39.00
ROSÉ				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	10.90	20.90	
ROUGE				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	6.50	12.50	20.90	
Château Des Tourtes "Sélection Maison" <i>Première Côtes de Blaye</i>	7.00	13.60		38.00
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

VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl
LUXEMBOURG		
• Riesling Grand 1° Cru - Gales	38.00	
• Pinot noir vinifié en blanc - Gales	38.00	
ALSACE		
• Riesling - Metz Bleger	38.00	23.00
• Pinot Gris - Metz Bleger	38.00	25.00
VALLÉE DE LA LOIRE		
• 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
CÔTE DE BERGERAC-MOELLEUX		
• Chateau Miaudoux Côte de Bergerac	39.00	
BOURGOGNE		
• Macon Solutré "Sur le Mont" D. Cheveau	52.00	
• Bourgogne Chardonnay <i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>	45.00	
• 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 de 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

ALSACE	75 cl	37.5 cl
• Pinot Noir - Metz Bleger	38.00	22.00
VAL DE LOIRE		
• Saumur Champigny <i>Les Lizieres Clotilde Legrand</i>	39.00	
• Saint-Nicolas de Bourgueil <i>Les Montils G. Vallée</i>	41.00	23.00
VALLÉE DU RHÔNE		
• Côtes du Rhône la Gerbaude Domaine Alary	37.00	
• Saint-Joseph D. Louis Chèze (100 % Syrah)	69.00	39.00
BORDEAUX		
• Château Des Tourtes "Sélection Maison" <i>Première Côtes de Blaye</i>	38.00	23.00
• Château Milon 'Grand Cru' 2020 <i>Saint-Emilion</i>	54.00	
• 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
• "Petit Lacoste" 2016 <i>Pauillac 3ème vin du CH Grand Puy Lacoste</i>	91.00
• Château La Pointe 2020 <i>Pomerol</i>	95.00
• 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 5ème 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>	89.00
• 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 D. Meix Guillaume	79.00	
• Côte de Nuits Marsannay "Les Récilles" <i>D. du Vieux Collège</i>	85.00	
• Château Volnay 2018 D. Potinet-Ampeau	89.00	

LANGUEDOC

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

ESPAGNE

• Crianza Rioja Heraclio Alfaro	37.00
• Val de La Osa Bodega Pittacum 2018	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.**