

<b>Les Blancs</b>	<b>Année</b>	<b>Btle</b>	<b>44 cl</b>	<b>22 cl</b>	<b>12 cl</b>
<u>Pays Nantais</u>					
<b>Muscadet sur lie AOC</b>					
* Grand Fief de l' Audigère	<b>2017</b>	19,00			
<u>Anjou-Saumur</u>					
<b>Coteaux du Layon AOC</b>					
*Domaine Du Petit Métris	<b>2018</b>	32,00		7,00	
<b>Coteaux d'Ancenis</b>					
*Les 3 Lézards « Malvoisie »	<b>2018</b>	27,00			
<b>Saumur AOC</b>					
* Les Perrières du Domaine de St Just	<i>BIODY</i> <b>2019</b>	39,50			
<u>Vallée du Loir</u>					
*Cuvée« C » de P. Colin, Vin de France	<i>BIO</i> <b>2019</b>	32,50			
<b>Coteaux du Vendômois AOC</b>					
* Pente des Coutis de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2015</b>	29,80			
* Les Pierres à Feu de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2019</b>	25,00		5,50	
* Vieilles Vignes de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2014</b>	29,00			
* Passerillage 50cl de Patrice Colin	<b>2005</b>	34,50			
<b>Jasnières AOC</b>					
« Origine » de Olivier Champion	<i>BIO</i> <b>2019</b>	29,10			
<u>Touraine</u>					
<b>Cour-Cheverny AOC</b>					
* Romo de Michel Gendrier	<b>2011</b>		37,5cl	15,50	
* Vin Tendresse de Michel Gendrier (½ sec)	<i>BIODY</i> <b>2014</b>	48,00			
<b>Cheverny AOC</b>					
* Pure de chez Michel Gendrier	<i>BIO</i> <b>2018</b>	31,50		6,90	
<b>Chinon AOC</b>					
Les Chanteaux de Couly Dutheil	<b>2017</b>	37,70			
<u>Berry-Nivernais :</u>					
<b>Reuilly AOC</b>					
*Domaine Aujard	<b>2019</b>	32,00			
<u>Vallée du Loir Gris</u>					
<b>Coteaux du Vendômois AOC</b>					
*Gris les Jeunes Vignes de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2019</b>	22,50		5,00	
*Gris Bodin de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2016</b>	25,50			

<b>Les Rouges</b>	<b>Année</b>	<b>Btle</b>	<b>44 cl</b>	<b>22 cl</b>	<b>12 cl</b>
<u>Anjou-Saumur</u>					
<b>Saumur Champigny AOC</b>					
* Terres Rouges Du Domaine St Just	<i>BIO</i> <b>2018</b>	35,60			
* Montée des Roches Du Domaine St Just	<b>2014</b>	50,20			
* Clos Moleton Du Domaine St Just	<b>2009</b>	66,00			
	<b>2015</b>				
<u>Vallée du Loir</u>					
<b>Coteaux du Vendômois AOC</b>					
* Cuvée Pierre François de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2018</b>	21,50			4,70
* Les Vieilles Vignes de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2018</b>	29,00			
* Intuition de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2014</b>	49,00			
* Les Vignes d'Émilien de Patrice Colin	<i>BIO</i> <b>2018</b>	27,50			
<u>Vin de France :</u>					
<b>Pétillants Naturel Vendômois</b>					
* les Perles Rouges de Patrice Colin	<i>BIO</i>	25,00			
<u>Touraine</u>					
<b>Cheverny AOC</b>					
* Envol du Domaine des Huards	<i>BIODY</i> <b>2017</b>	26,50			5,80
* Domaine du Vivier par Michel Gendrier	<b>2014</b>	34,00			
<b>St Nicolas de Bourgueil AOC</b>					
* Clos des Quarterons Thierry Amirault	<i>BIODY</i> <b>2017</b>	34,00			7,50
<b>Chinon AOC</b>					
* Chateau de Coulaïne	<i>BIO</i> <b>2018</b>	32,60			
* Baronnie Madeleine de Couly-Dutheil	<b>2015</b>	39,90			
* Clos de l'Écho de Couly-Dutheil	<b>2015</b>	52,00			
* Clos de L'Olive de Couly-Dutheil	<b>2015</b>	50,50			
<u>Berry- Nivernais</u>					
<b>Les Rosés</b>					
<u>Touraine</u>					
* Cuvée René Couly de Couly-Dutheil	<b>2020</b>	26,00			
* Prose du Domaine des Huards	<i>BIODY</i> <b>2018</b>	27,00			

### Ces prix sont TTC et en euros

Nous pouvons vous proposer selon nos disponibilités de servir certain de nos crus au verre ou décantés en carafe ils seront facturés selon les règles suivantes :  
 12 cl le prix de la bouteille X 0,22 - 22 cl le prix de la bouteille X 0,38 - 44 cl le prix de la bouteille X 0,70 arrondis à la décimale.

Les Blancs	Année	Btle	44 cl	22 cl	12 cl
<u>Bourgogne</u>					
<b>Bourgogne Aligoté AOC</b> * Domaine Maratray-Dubreuil	2018	25,50		5,60	
<u>Chablis</u>					
<b>Petit Chablis AOC</b> *Domaine Millet	2017	34,60			
<b>Chablis AOC</b> * 1 <sup>er</sup> Cru Vaucopin du Domaine Millet	2017	55,00			
<u>Côte de Beaune</u>					
<b>Pernand-Vergelesses AOC</b> «Sous Bois de Noël » des Parcelles de Saulx	2019	36,00			
<b>Meursault AOC</b> « Les Narvaux » des Parcelles de Saulx	2017	36,00			
<u>Côte de Chalonnaise</u>					
<b>Rully 1<sup>er</sup> AOC</b> *«La Pucelle»	2018				
<u>Maconnais</u>					
<b>Macon-Lugny AOC</b> *Les Genièvres par Louis Latour	2017	36,00			
<b>Pouilly Vinzelles AOC</b> * En Paradis par Louis Latour	2016	45,80			

Les Rouges	Année	Btle	44 cl	22 cl	12 cl
<u>Côte de Nuits</u>					
<b>Marsannay AOC</b> * Domaine Louis Latour	2015	54,00			
<b>Nuits st Georges AOC</b> * Domaine Louis Latour	2006	92,00			
	2015	113,00			
<u>Côte de Beaune</u>					
<b>Aloxe Corton AOC</b> * Dubreuil Père & Fils	2017	84,00			
<b>Corton Grand Cru AOC</b> * Domaine Louis Latour	2008	116,00			
<b>Chorey-les Beaunes AOC</b> * Domaine Louis Latour	2015	54,50			
<b>Beaune Perrières 1<sup>er</sup> Cru AOC</b> * Domaine Louis Latour	2012	96,00			
<b>Pommard AOC</b> * Domaine Louis Latour	2014	96,00			
<b>Monthelie AOC</b> * Domaine Louis Latour	2015	59,60			
<u>Côte de Chalonnaise</u>					
<b>Mercurey AOC</b> * Domaine de Belleville « Perrières »	2018				
<u>Beaujolais</u>					
<b>Brouilly AOP</b> * Domaine Ferraud	2018	34,50			
<b>Fleurie AOP</b> * Maison Ferraud « Cuvée des 130 ans »	2017	38,00			
<b>Morgon AOP</b> * «Les Charmes » Domaine Ferraud	2016	33,70			

### Ces prix sont TTC et en euros

Nous pouvons vous proposer selon nos disponibilités de servir certain de nos crus au verre ou décantés en carafe ils seront facturés selon les règles suivantes :

12 cl le prix de la bouteille X 0,22 - 22 cl le prix de la bouteille X 0,38 - 44 cl le prix de la bouteille X 0,70 arrondis à la décimale.

Les Blancs	Année	Btle	44 cl	22 cl	12 cl
<u>Cotes du Rhône Septentrionales</u>					
<b>Condrieu AOP</b>	2016		81,50		
* Invitare de chez Chapoutier	2018				
<b>Saint Peray AOP</b>					
* Lieu dit Hongrie de chez Chapoutier	BIODY 2018		67,20		
<b>Crozes-Hermitage AOP</b>					
* Les Meyssonniers	BIO 2017		43,60		
<b>Hermitage AOP</b>					
* Chante Allouette	BIODY 2012		92,30		
<u>Cotes du Rhône Méridionales</u>					
<b>Chateauneuf du Pape AOC</b>					
* Chateau de Mont-Redon	2016		72,00		
<b>Ardèche IGP</b>					
* Chardonnay par Louis Latour	2016		25,00		
<b>Collines Rhodaniennes IGP</b>					
* La Combe Pilate « Viognier »	BIODY 2017		31,00		

Les Rouges	Année	Btle	44 cl	22 cl	12 cl
<u>Cotes du Rhône Septentrionales</u>					
<b>Cotes du Rhône Villages AOP</b>					
* Sinargues de chez Chapoutier	2017		29,00		
<b>Cotes du Rhône Villages AOP</b>					
* La Garrigue du Domaine St Étienne	BIO 2018		34,00		
<b>Cote-Rôtie AOP</b>					
* Les Becasses de chez Chapoutier	2003		99,00		
<b>Cote-Rôtie AOP</b>					
* Quatuor de chez Chapoutier	BIODY 2014		105,00		
<b>Crozes-Hermitage AOP</b>					
* Les Meyssonniers de chez Chapoutier	BIO 2018		44,80		
<b>Crozes-Hermitage AOP</b>					
* Les Varonniers de chez Chapoutier	BIODY 2015		87,00		
<b>Hermitage AOP</b>					
* Monnier de la Sizeranne	BIODY 2015		114,00		
<b>Saint-Joseph AOP</b>					
* Les Granilites	BIO 2015		61,20		
	BIO 2018				
<b>Cornas AOP</b>					
* Pic & Chapoutier	BIO 2014		68,40		
<u>Cotes du Rhône Méridionales</u>					
<b>Chateauneuf du Pape AOC</b>					
* Chateau de Mont-Redon	2012		78,00		
<b>Les Rosés</b>					
<b>Tavel AOC</b>					
* « Beaurevoir » de chez Chapoutier	2017		36,00		
<b>Cotes de Provence Ste Victoire AOC</b>					
* Château des Ferrages « Mon Plaisir »	2019		32,00		

**Ces prix sont TTC et en euros**

Nous pouvons vous proposer selon nos disponibilités de servir certain de nos crus au verre ou décantés en carafe ils seront facturés selon les règles suivantes :

12 cl le prix de la bouteille X 0,22 - 22 cl le prix de la bouteille X 0,38 - 44 cl le prix de la bouteille X 0,70 arrondis à la décimale.

<u>Bordeaux Blancs</u>			Année	Btle	44 cl	22 cl	12 cl	<u>Alsace Blancs</u>			Année	Btle	44 cl	22 cl	12 cl
<b>Entre-Deux-Mers AOC</b>								<b>Riesling AOC</b>							
* Château Bonnet			2017	24,00				* « Les terrasse » Jean-Michel Welty			BIO	2018	32,00		
<b>Pessac Leognan AOC</b>								<b>Riesling Grand Cru AOC</b>							
* Château d' Alix			2016	42,80				* « Pfinsberg » Jean-Michel Welty			BIO	2018	51,00		
<b>Sauternes AOC</b>								<b>Gewurztraminer AOC</b>							
* Château du Levant			50cl	2015	38,50			* « Cuvée Aurélie » Jean-Michel Welty			BIO	2018	45,20		
<u>Bordeaux Rouges</u>								<u>Alsace Rouges</u>							
<b>Bordeaux AOC</b>								<b>Pinot Noir AOP</b>							
* Château Bonnet Réserve			2014	32,00				* « Ancestrale » Jean-Michel Welty			BIO	2018	36,00		
<b>Cotes de Bordeaux AOC</b>								* « Naturel » Jean-Michel Welty			BIO	2018	49,40		
*Castillon Comte d' Aiguilhe			2014	34,20				<u>Sud-Ouest Blancs</u>							
<b>Lussac Saint Emilion AOC</b>								<b>Sauvignon du Pays Charentais</b>							
* Château Barbe Blanche réserve			2013	44,00				* Domaine de Montizeau			2018	16,00			3,50
<b>Saint Emilion Grand Cru AOC</b>								<b>Corbières AOP</b>							
* Le Cèdre de Jean Faure			2014	47,10				* Chateau de Lastours (Conversion Bio)			2018	24,00			
<b>Pomerol AOC</b>								<b>Saint-Mont AOP</b>							
* La Croix de Mazeyres			2015	56,00				* Les Vignes Retrouvées			2018	26,40			
<b>Haut-Médoc AOC</b>								* Les Vignes Retrouvées			2010	29,00			
* Château Labarde			2013	47,00				<u>Sud-Ouest Rouges</u>							
<b>Pauillac AOC</b>								<b>Merlot du Pays Charentais</b>							
* Réserve de la Comtesse			2017	99,00				* Domaine de Montizeau			2016	19,00			4,20
<b>Saint Estephe AOC</b>								<b>Côtes de Gascogne IGP</b>							
* Château Haut Beausejour			2015	64,00				* Le Manseng Noir			2019	24,50			
* Chateau de Pez			2015	88,00				<b>Saint Mont AOP</b>							
<b>Margaux AOC</b>								* Le Monastère			2017	41,00			
* Château Dauzac 2ème Grand Cru Classé			2011	99,00				* Chateau de Sabazan			1999	54,20			
<b>Pessac Leognan AOC</b>								<b>Madiran AOP</b>							
* Château Coucheroy			2018	38,80				* Plénitude			2008	55,00			
* Château Rochemorin			2013	57,50				<u>Sud-Ouest Rosé</u>							
								<b>Merlot Rosé du Pays Charentais</b>			2018	18,00			4,00
								* Domaine de Montizeau							

**Ces prix sont TTC et en euros**

Nous pouvons vous proposer selon nos disponibilités de servir certain de nos crus au verre ou décantés en carafe ils seront facturés selon les règles suivantes :

12 cl le prix de la bouteille X 0,22 - 22 cl le prix de la bouteille X 0,38 - 44 cl le prix de la bouteille X 0,70 arrondis à la décimale.

Année Btle Année  $\frac{1}{2}$  Btle 10cl

Champagnes

**Devaux**

\* Blanc de Noir 64,00 13,00

**Roederer**

\* Roederer Brut Premier 84,00

**Duval-Leroy**

\* Fleur de Champagne 1<sup>er</sup> Cru 39,00

\* Blanc de Blanc Grand cru 2006 88,00

\* Rosé Prestige 1<sup>er</sup> Cru 85,00 45,00

Autres Vins Pétillants

**Vouvray AOC**

\* Méthode Traditionnelle Brut 26,00

**Pétillants Naturel du Vendomois**

\* les Perles Grises de Patrice Colin 25,00

\* les Perles Rouges de Patrice Colin 25,00

Pour Accompagner votre Dessert

\* Vieux pineau des Charentes Jullion 7,00

\* Porto Lagrima de chez ramos Pinto 6,80

\* Coteaux du Layon 7,00

\* Passerillage 50 cl de Patrice Colin 2005 34,50

\* Vin Tendresse de Michel Gendrier 2014 48,00

\* Cidre Bouché Brut «L'Hermitière» BIO 14,00 3,10

Ces prix sont TTC et en euros