

Les Blancs	Année	Btle
<u>Pays Nantais</u>		
Muscadet sur lie AOC		
* Grand Fief de l' Audigère	2017	10,60
<u>Anjou-Saumur</u>		
Coteaux du Layon AOC		
*Domaine Du Petit Métris	2017	17,90
Coteaux d'Ancenis		
*Les 3 Lézards « Malvoisie »	2018	15,10
Saumur AOC		
* Les Perrières du Domaine de St Just	<i>BIODY</i> 2019	22,10
<u>Vallée du Loir</u>		
Coteaux du Vendômois AOC		
« C » Chardonnay, Vin de France	<i>BIO</i> 2016	18,20
* Pente des Coutis de Patrice Colin	2015	16,70
* Les Pierres à Feu de Patrice Colin	<i>BIO</i> 2018	14,00
* Vieilles Vignes de Patrice Colin	<i>BIO</i> 2018	16,20
* Passerillage 50cl de Patrice Colin	2005	19,30
Pétillants Naturel Vendômois		
* Les Perles Grises Brut de Patrice Colin	<i>BIO</i>	14,00
Jasnières AOC		
« Origine » de Olivier Champion	2019	16,30
<u>Touraine</u>		
Cour-Cheverny AOC		
* Romo de Michel Gendrier 37,5 cl	2011	11,00
* Vin Tendresse de Michel Gendrier (½ sec)	<i>BIODY</i> 2014	26,90
Cheverny AOC		
* Pure de chez Michel Gendrier	<i>BIO</i> 2018	17,60
Chinon AOC		
Les Chanteaux de Couly Dutheil	2017	21,10
<u>Berry-Nivernais :</u>		
Reuilly AOC		
*Domaine Aujard	2019	17,90
<u>Vallée du Loir Gris</u>		
Coteaux du Vendômois AOC		
*Gris les Jeunes Vignes de Patrice Colin	<i>BIO</i> 2018	12,60
*Gris Bodin de Patrice Colin	<i>BIO</i> 2016	14,30

Les Rouges	Année	Btle
<u>Anjou-Saumur</u>		
Saumur Champigny AOC		
* Terres Rouges Du Domaine St Just	<i>BIO</i> 2018	19,60
* Montée des Roches Du Domaine St Just	2014	26,90
* Clos Moleton Du Domaine St Just	2009	37,00
	2015	

<u>Vallée du Loir</u>		
Coteaux du Vendômois AOC		
* Cuvée Pierre François de Patrice Colin	<i>BIO</i> 2018	12,00
* Les Vieilles Vignes de Patrice Colin	2018	16,20
* Les Vignes d'Émilien de Patrice Colin	<i>BIO</i> 2018	15,40
* Intuition de Patrice Colin	2014	27,40
Pétillants Naturel Vendômois		
* les Perles Rouges de Patrice Colin	<i>BIO</i>	14,00

<u>Touraine</u>		
Cheverny AOC		
* Envol du Domaine des Huards	<i>BIODY</i> 2017	14,80
* Domaine du Vivier par Michel Gendrier	2014	19,00
St Nicolas de Bourgueil AOC		
* Domaine du Pontonnier	<i>BIO</i> 2017	19,00
Chinon AOC		
* Chateau de Coulaïne	2017	18,30
* Baronnie Madeleine de Couly-Dutheil	2015	22,30
* Clos de l'Écho de Couly-Dutheil	2015	29,10
* Clos de L'Olive de Couly-Dutheil	2015	28,30
<u>Berry- Nivernais</u>		

<u>Les Rosés</u>		
<u>Touraine</u>		
* Prose du Domaine des Huards	<i>BIODY</i> 2018	15,10

Les Blancs	Année	Btle
<u>Bourgogne</u>		
Bourgogne Aligoté AOC		
* Domaine Maratray-Dubreuil	2017	14,30
<u>Chablis</u>		
Petit Chablis AOC	2016	19,40
*Domaine Millet	2017	
Chablis AOC		
* 1 ^{er} Cru Vaucopin du Domaine Millet	2017	30,80
<u>Maconnais</u>		
Macon-Lugny AOC	2017	20,20
*Les Genièvres Par Louis Latour		
Pouilly Vinzelles AOC		
* Par Louis Latour	2016	25,60

Les Rouges	Année	Btle
<u>Côte de Nuits</u>		
Marsannay AOC		
* Domaine Louis Latour	2015	30,20
Nuits st Georges AOC		
* Domaine Louis Latour	2006	51,50
	2015	63,30
<u>Côte de Beaune</u>		
Aloxe Corton AOC	2015	47,00
* Dubreuil Père & Fils	2016	47,00
Corton Grand Cru AOC		
* Domaine Louis Latour	2008	65,00
Chorey-les Beaunes AOC		
* Domaine Louis Latour	2015	30,50
Beaune Perrières 1^{er} Cru AOC		
* Domaine Louis Latour	2012	53,80
	2011	
Pommard AOC		
* Domaine Louis Latour	2014	53,80
Monthelie AOC		
* Domaine Louis Latour	2015	33,40
<u>Beaujolais</u>		
Brouilly AOP		
* Domaine Louis Latour	2017	19,30
Fleurie AOP		
* Maison Ferraud « Cuvée des 130 ans »	2015	21,30
Morgon AOP		
* «Les Charmes» Domaine Ferraud	2016	18,90

Les Blancs**Année Btle****Les Rouges****Année Btle**Cotes du Rhône Septentrionales**Condrieu AOP*** Invitare de chez Chapoutier **2016** 45,60**Saint Peray AOP*** Lieu dit Hongrie de chez Chapoutier **BIO 2017** 37,60**Crozes-Hermitage AOP*** Les Meyssonniers **BIO 2017** 24,40**Hermitage AOP*** Chante Allouette **BIO 2012** 51,70Cotes du Rhône Méridionales**Chateauneuf du Pape AOC*** Chateau de Mont-Redon **2016** 40,30**Ardèche IGP*** Chardonnay par Louis Latour **2015** 14,00**Ardèche IGP*** Granges de Mirabel « Viognier » **BIO 2017** 15,10**Collines Rhodaniennes IGP*** La Combe Pilate « Viognier » **BIO 2017** 17,40Cotes du Rhône Septentrionales**Cotes du Rhône Villages AOP*** Sinargues de chez Chapoutier **2017** 16,20**Cotes du Rhône Villages AOP*** La Garrigue du Domaine St Étienne **BIO 2018** 19,00**Cote-Rôtie AOP*** Les Becasses de chez Chapoutier **BIO 2003** 55,40**Cote-Rôtie AOP*** Quatuor de chez Chapoutier **BIO 2014** 58,80**Crozes-Hermitage AOP*** Les Meyssonniers de chez Chapoutier **2017** 25,10
BIO 2018 25,10* Les Varonniers de chez Chapoutier **BIO 2015** 48,70**Hermitage AOP*** Monnier de la Sizeranne **BIO 2015** 63,80**Saint-Joseph AOP*** Les Granilites **BIO 2015** 34,30**Cornas AOP*** Pic & Chapoutier **BIO 2014** 38,30Cotes du Rhône Méridionales**Chateauneuf du Pape AOC*** Chateau de Mont-Redon **2012** 43,70**Les Rosés****Tavel AOC*** « Beaurevoir » de chez Chapoutier **2017** 20,20**Cotes de Provence Ste Victoire AOC*** Château des Ferrages « Mon Plaisir » **2019** 17,90

<u>Bordeaux</u>	Année	Btle
Les Blancs		
Entre-Deux-Mers AOC		
* Chateau Bonnet	2017	13,40
Pessac Leognan AOC		
* Chateau d'Alix	2016	24,00
Sauternes AOC		
* Chateau du Levant	50cl 2015	21,60
Les Rouges		
Bordeaux AOC		
* Chateau Bonnet Réserve	2014	17,90
Cotes de Bordeaux AOC		
*Castillon Comte d'Aiguilhe	2014	19,20
Cotes de Bourg AOC		
* Franc Lafleur	2017	12,30
Lussac Saint Emilion AOC		
* Chateau Barbe Blanche réserve	2013	24,60
Saint Emilion Grand Cru AOC		
* Le Cèdre de Jean Faure	2014	26,40
Pomerol AOC		
* La Croix de Mazeyres	2015	31,40
Haut-Médoc AOC		
* Chateau Labarde	2013	26,30
Saint Estephe AOC		
* Chateau Haut Beausejour	2015	35,80
Margaux AOC	2011	55,40
* Chateau Dauzac 2ème Grand Cru Classé		
Pessac Leognan AOC		
* Chateau Rochemorin	2013	27,20

<u>Alsace</u>	Année	Btle
Les Blancs		
Riesling AOC		
* « Les terrasse » Jean-Michel Welty	BIO 2018	17,90
Riesling Grand Cru AOC		
* « Pfinsberg » Jean-Michel Welty	BIO 2018	28,60
Gewurztraminer AOC		
* « Cuvée Aurélie » Jean-Michel Welty	BIO 2018	25,30
Les Rouges		
Pinot Noir AOP		
* « Ancestrale » Jean-Michel Welty	BIO 2018	20,20
* « Naturel » Jean-Michel Welty	BIO 2018	27,70
Les Blancs		
Sauvignon du Pays Charentais	2018	9,00
* Domaine de Montizeau		
Corbières AOC		13,40
Les Rosés		
Merlot Rosé du Pays Charentais	2018	10,10
* Domaine de Montizeau		
Les Rouges		
Merlot du Pays Charentais	2016	10,60
* Domaine de Montizeau		

<u>Champagnes</u>	Année	Btle
Devaux		
* « Coeur des Bar » Blanc de Noir		35,80
Roederer		
* Roederer Brut Premier		47,00
Duval-Leroy		
* Blanc de Blanc Grand cru	2006	49,30
* Rosé Prestige 1 ^{er} Cru		47,60

<u>Autres Vins Pétillants</u>	
Vouvray AOC	
* Méthode Traditionnelle Brut	14,60
Pétillants Naturel du Vendomois	
* les Perles Grises de Patrice Colin	14,00
* les Perles Rouges de Patrice Colin	14,00
<u>Pour Accompagner votre Dessert</u>	
* Vieux pineau des Charentes Jullion	33,00
* Porto Lagrima de chez ramos Pinto	26,00
* Passerillage 50 cl de Patrice Colin	2005 19,30
* Vin Tendresse de Michel Gendrier	2014 26,90
* Cidre Bouché Brut « val de Rance »	7,80

Sous réserve de disponibilité sans garanti de quantité et à consommer avec modération