

Les Vins



Les Vins blancs

15cl 75cl

Bordeaux Bio AOC Le « G » - Château Guiraud <i>50% Sauvignon, 50% Sémillon</i>	8€	38€
Petit Chablis AOC « Vibrant » - La Chablisienne <i>100% Chardonnay</i>	8€	33€
Côteaux du layon AOP - Domaine des Saulaies <i>100% Chenin</i>	6€	24€
Chardonnay Tradition IGP - Domaine Tour de Beaumont <i>100% Chardonnay</i>		24€
Quincy haute victoire AOC - Henry Bourgeois <i>90% Sauvignon, 10% Sauvignon gris</i>		34€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€



Carte des vins d'exception à disposition

Les Vins rouges

Cabernet franc AOP (sans sulfites) - Domaine Tour de Beaumont <i>100% Cabernet franc</i>		20€
Saumur Champigny AOC - Léna Filliatreau <i>100% Cabernet franc</i>		24€
Listrac-Médoc AOP - Château Baudan <i>65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon</i>	6€	25€
Côte du Roussillon Bio AOC - Mas Amiel <i>80% Grenache, 20% Syrah</i>		31€
Menetou Salon AOC « La côte » - Domaine Chavet <i>100% Pinot noir</i>	6€ ⁵⁰	30€
Vin du Mois (voir Ardoise)	5€	25€

Les Vins rosés

Languedoc AOP « Elle & Lui » - Domaine d'Hondrat <i>100% Mourvèdre</i>		29€
Studio By Miraval Méditerranée IGP - Château Miraval <i>40% Cinsault, 40% Grenache, 10% Rolle, 10% Tibouren</i>	6€	27€
Minuty prestige AOP - Domaine Minuty <i>35% Grenache, 35% Syrah, 20% Cinsault, 10% Tibouren</i>		36€
Vin du Mois	5€	25€

Les effervescents

Vouvray Pétillant <i>100% Chenin</i>		20€
Champagne Leseurre <i>100% Pinot noir</i>		40€
Champagne Moët & Chandon <i>40% Pinot noir, 40% Pinot meunier, 20% Chardonnay</i>		62€