



"Le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus  
cher,  
mais celui qu'on partage"

*Georges Brassens*

Vins au verre / Wine by the glass

<u>Blanc</u>	12cl	50cl
2022 Touraine « Pierre à Feu », Vincent Ricard	5.50 €	21.00 €
2022 Touraine-Amboise « Clos de Beauce », Bonnigal Bodet	7.00 €	27.00 €
<u>Rouge</u>		
2022 Côtes du Forez « La Volcanique », Verdier Logel	5.50 €	21.00 €
2017 Margaux « Cuvée M », André Lurton	7.00 €	27.00 €
<u>Rosé</u>		
2022 Touraine « La Chasse aux Papillons », Montdomaine	4.00 €	16.00 €

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes et services compris*

<u>Vins Effervescents / Sparkling wine</u>	75cl
Vouvray Brut, <i>Domaine Vigneau Chevreau</i>	28.00 €
Vouvray « Brut Nature », <i>Fabien Brutout</i>	24.00 €
Vouvray « Brut » 2017, <i>Domaine Huet</i>	44.00 €
Crémant de Loire « Albane » 2018, <i>Château de la Presle</i>	30.00 €
Crémant de Loire « Brut d'Enfer » 2016, <i>Domaine Bonnigal Bodet</i>	36.00 €
Touraine Brut Nature « Le Temps de Bulles », <i>Maison Gandon</i>	34.00 €
Montlouis-sur-Loire « Pierres en bulles », <i>Les Pierres Ecrites</i>	30.00 €
Montlouis-sur-Loire « Nouveau Nez » 2021, <i>La Grange Tiphaine</i>	38.00 €
Montlouis-sur-Loire « Brut Nature » 2008, <i>François Chidaine</i>	75.00 €
VDF « Brut Nature Non Dosé », <i>Timothée Delalle</i>	30.00 €
VDF « Et Vie Danse », <i>Domaine Quenioux</i>	34.00 €
Saumur « Les Quarts Saint-Vincent » 2017, <i>Clos de l'Ecotard</i>	52.00 €
Crémant du Jura 2019, <i>Domaine des Ronces</i>	28.00 €
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru « Brut Réserve », <i>Legrand G</i>	(37,5cl)25.00 € 48.00 €
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru « Brut Réserve », <i>Legrand G</i>	(150cl) 96.00 €
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru « Blanc de Blancs », <i>Legrand Garitan</i>	56.00 €
Champagne « Extra-brut », <i>Duval-Leroy</i>	78.00 €
Champagne « Esprit Brut Nature », <i>Henri Giraud</i>	64.00 €
Champagne « Blanc de Craie », <i>Henri Giraud</i>	75.00 €
Champagne « Hommage au Pinot Noir », <i>Henri Giraud</i>	96.00 €
Champagne « PR 90-19 », <i>Henri Giraud</i>	190.00 €
Champagne « Brut Nature » 2016, <i>Drappier</i>	72.00 €
Champagne, <i>Roederer</i>	(37,5cl)48.00 €
Champagne « Latitude », <i>Larmandier-Bernier</i>	(150cl)130.00 €
Champagne « Spéciale Cuvée », <i>Bollinger</i>	115.00 €
Champagne Grand Cru « Avizoise », <i>Agrapart</i>	145.00 €
Champagne « Clos des Bouveries » 2006, <i>Duval-Leroy</i>	160.00 €
Champagne 1 <sup>er</sup> Cru « Rosé », <i>Legrand Garitan</i>	54.00 €
Champagne « Rosé », <i>Duval-Leroy</i>	95.00 €
Champagne « Dame Jane Rosé », <i>Henri Giraud</i>	110.00 €
Champagne « Rosé », <i>Bollinger</i>	150.00 €
 <u>Autres effervescents / Other sparkling</u>	
Cidre « Nectar » 2018, <i>Julien Thurel</i>	30.00 €
Poiré « Granit » 2022, <i>Eric Bordelet</i>	36.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes et services compris

Vins Blancs / White wine

75cl

Val de Loire

2019 Touraine-Amboise « Chenin du Clos Saint Jean », Maison Gandon	36.00 €
2021 Touraine-Amboise « Clos de Beauce », Bonnigal Bodet	(150cl)76.00 €/38.00 €
2018 Touraine-Amboise « Collection Chenin », Xavier Frissant	38.00 €
2020 Touraine « Griffe d'Isa », Xavier Frissant	36.00 €
2020 VDP Val de Loire Chardonnay, Château de la Presle	24.00 €
2022 Touraine « Pierre à Feu », Vincent Ricard	24.00 €
2019 Touraine « Victoire », Château de la Presle	34.00 €
2020 Touraine « Le S des Poète », Guillaume Sorbe	30.00 €
2018 Vin de France « LBL », Noëlla Morantin	40.00 €
2019 Vin de France « Jardin du Poira », Jardins de Theséïs	38.00 €
2022 IGP Val de Loire « Les Roses du Clos », Xavier Frissant	(150cl)48.00 € 24.00 €
2022 Montlouis-sur-Loire « Petits Boulay », Les Pierres Ecrites	28.00 €
2022 Montlouis-sur-Loire Demi Sec « Chemin du Jeune Berger », Pierres Ecrites	34.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Touche Mitaine », Xavier Weisskopf	32.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Le Grand Clos », Xavier Weisskopf	(150cl)88.00 € 44.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Clef de Sol », La Grange Tiphaine	45.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Les Choisilles », François Chidaine	58.00 €
2022 Vouvray « Facteur su'l'vélo », Fabien Brutout	30.00 €
2022 Vouvray Demi Sec « Les Fauves », Domaine Perrault Jadaud	30.00 €
2021 Vouvray « Le Bouchet », Benjamin Serer	38.00 €
2022 Vouvray « Grande Dame », Benjamin Serer	38.00 €
1989 Vouvray Demi Sec, Domaine de la Fontainerie	45.00 €
2021 Vouvray « Grande Grive », Domaine Perrault Jadaud	38.00 €
2021 Vin de France « Rayon Blanc », Thomas Puechavy	38.00 €
1959 Vouvray « Collection », Marc Bredif	*295.00 €
2021 Chinon « Les Houttes », Domaine de L'R	44.00 €
2021 Saumur Blanc « Clos de l'Ecotard », Thibaud Chevré	(150cl)96.00 € 48.00 €
2017 Saumur Blanc « Brézé », Clos Rougeard	*390.00 €
2020 Jasnières « L'Eclos », Les Maisons Rouges	38.00 €
2020 Jasnières « Sur le Nez », Les Maisons Rouges	54.00 €
2020 Anjou, Thibaud Boudignon	45.00 €
2020 Anjou « A François(e) », Thibaud Boudignon	58.00 €
2020 Savennières « Clos De La Hutte », Thibaud Boudignon	*110.00 €
2020 Savennières « Clos de Frémine », Thibaud Boudignon	68.00 €
2015 Savennières « Les Fougeraies », Loïc Mahé	60.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes et services compris. \*Vin nécessitant un temps de préparation

## Vins Blancs / White wines

### Val de Loire

75cl

2020 Cheverny « <b>Domaine</b> », <i>Domaine Tessier</i>	28.00 €
2021 Cour-Cheverny « <b>Les Sables</b> », <i>Domaine Tessier</i>	36.00 €
2019 Cour-Cheverny « <b>Romo</b> », <i>Domaine des Huards</i>	(150cl)64.00€ /32.00 €
2014 Cour-Cheverny « <b>Eugène Magloire</b> », <i>Domaine des Huards</i>	115.00 €
2020 Orléans « <b>Excellence</b> », <i>Clos Saint Fiacre</i>	(150cl)84.00€ /42.00 €
2020 Orléans « <b>Les Larrys</b> », <i>Clos Saint Fiacre</i>	56.00 €
2022 Pouilly-Fumé, <i>Les Poète</i>	46.00 €
2018 VDF « <b>Argos</b> », <i>Les Poète</i>	48.00 €
2019 VDF « <b>Orphée</b> », <i>Les Poète</i>	56.00 €
2022 Sancerre « <b>Chavignol</b> », <i>Vincent Delaporte</i>	42.00 €
2021 Sancerre « <b>Silex</b> », <i>Vincent Delaporte</i>	(150cl)85.00 € /44.00 €
2022 IGP Urfé « <b>Petite Vertu</b> », <i>Verdier Logel</i>	28.00 €
2022 Côtes d'Auvergne « <b>Au pied du Mur</b> », <i>Les Chemins de l'Arkose</i>	32.00 €
2020 Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « <b>Le Verger</b> », <i>Dom. Luneau Papin</i>	28.00 €

### Bourgogne

2021 Petit Chablis, <i>Domaine D'Elise</i>	45.00 €
2017 Bourgogne Côte Chalonnaise « <b>Les Clous Aimé</b> », <i>Dom. De Vilaine</i>	45.00 €
2019 Bourgogne Côtes d'Auxerre « <b>Le Court Vit</b> », <i>Dom. Goisot</i>	42.00 €
2021 Bourgogne « <b>Aligoté</b> », <i>Domaine Arlaud</i>	36.00 €
2020 Bourgogne Hautes Côtes de Nuit, <i>Domaine Arlaud</i>	42.00 €
2020 Montagny, <i>Aline Beauné</i>	48.00 €
2020 Mâcon-Chaintré, <i>Auvigie</i>	34.00 €
2021 Saint-Véran « <b>La Combe Desroches</b> », <i>La Soufrandière</i>	48.00 €
2021 Saint-Véran « <b>La Bonode</b> », <i>La Soufrandière</i>	58.00 €
2020 Chorey-les-Beaune, <i>Domaine Georges Roy</i>	46.00 €
2019 Saint-Romain, <i>Alain Gras</i>	58.00 €
2021 Puligny Montrachet « <b>Vieilles Vignes</b> », <i>Dom.de la Choupette</i>	64.00 €
2021 Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « <b>Les Chalumeaux</b> », <i>Dom.de la Choupette</i>	70.00 €
2021 Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « <b>Morgeot</b> », <i>Dom. de la Choupette</i>	88.00 €

### Jura

2020 Arbois « <b>Chardonnay</b> », <i>Dom. Fumey-Chatelain</i>	36.00 €
2020 Arbois « <b>Chardonnay Face Nord de Sauvagny</b> », <i>Dom. Fumey-Chatelain</i>	42.00 €
2021 Arbois « <b>Le Zouave</b> », <i>Dom. Fumey-Chatelain</i>	48.00 €
2020 Arbois « <b>Savagnin Ouillé</b> », <i>Domaine Fumey-Chatelain</i>	40.00 €
2020 Côte du Jura « <b>En Beaumont</b> », <i>Domaine Croix-Courbet</i>	52.00 €
2009 Arbois vin jaune, <i>Domaine de la Borde</i>	(62cl)72.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes et services compris. \*Vin nécessitant un temps de préparation

### Vins Blancs / White wines

#### Autres régions

75cl

2021 Alsace « As de B », <i>Agathe Bursin</i>	32.00 €
2019 Graves « Feldspath de Peyron », <i>Château Cazebonne</i>	36.00 €
2017 Pessac-Léognan, <i>Château la Louvière</i>	64.00 €
2020 Bergerac Sec « Domaine », <i>Domaine Julien Auroux</i>	24.00 €
2020 Bergerac Sec « Sans Bois ni Loi », <i>Domaine Julien Auroux</i>	32.00 €
2019 Jurançon Sec « Météore », <i>Clos Larrouyat</i>	34.00 €
2019 Jurançon « Phoenix », <i>Clos Larrouyat</i>	(50cl)36.00 €
2021 VDF « Mansengs », <i>Jean-Baptiste Semmartin</i>	40.00 €
2020 Jurançon Sec « Serre-Seques », <i>Domaine Lajibe</i>	46.00 €
2022 VDF « Ca fait rire les oiseaux », <i>Dominique Faget</i>	28.00 €
2015 Gaillac « L'Enclos Doux », <i>L'Enclos des Braves</i>	(50cl)38.00 €
2019 Vin de France « L'envol des anges », <i>L'anqueven</i>	34.00 €
2021 Languedoc « Les Mûriers », <i>Mas Bruguière</i>	45.00 €
2017 Muscat de Rivesaltes, <i>Mas des Caprices</i>	34.00 €
2022 Côtes du Roussillon « Les Sorcières », <i>Hervé Bizeul</i>	38.00 €
2019 VDP Vaucluse « Clairette », <i>Domaine des Tours</i>	36.00 €
2020 Côtes du Rhône « Pantomine », <i>Maxime F. Laurent</i>	27.00 €
2022 Côtes du Rhône « Reserve Mont-Redon », <i>Famille Abeille-Fabre</i>	28.00 €
2020 IGP Collines Rhodaniennes « Viognier », <i>Romain D'aniello</i>	34.00 €
2022 Saint-Joseph, <i>Stéphane Montez</i>	46.00 €
2022 Condrieu « Les Grandes Chaillées », <i>Stéphane Montez</i>	66.00 €
2021 Châteauneuf-du- Pape, <i>Château de Beaucastel</i>	160.00 €
1996 Hermitage, <i>Jean Louis Chave</i>	*295.00 €
1998 Hermitage, <i>Jean Louis Chave</i>	*295.00 €
2022 Corse « 1769 », <i>Domaine Vico</i>	34.00 €
2022 Corse « Clos Venturi », <i>Domaine Vico</i>	56.00 €

### Vins Blancs / Whites Wines

2018 Grüner Veltliner « Classic Style », <i>Sepp Moser (Autriche)</i>	24.00 €
---	---------

### Vins Rosés / Rosé wines

2022 Touraine « La Chasse aux Papillons », <i>Montdomaine</i>	18.00 €
2020 Vin De France « Soleil Rose », <i>Domaine Mesliand</i>	18.00 €
2019 Touraine-Amboise, <i>Maison Gandon</i>	20.00 €
2022 Sancerre Rosé, <i>Vincent Delaporte</i>	38.00 €
2022 IGP Méditerranée, <i>Domaine de Triennes</i>	22.00 €
2022 Corse « 1769 », <i>Domaine Vico</i>	30.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes et services compris. \*Vin nécessitant un temps de préparation

## Vins Rouges / Red wines

### Val de Loire

	75cl
2019 Touraine-Amboise « L'Orée des frênes », Xavier Frissant	26.00 €
2018 Touraine-Amboise « La Griffes d'Isa », Xavier Frissant	36.00 €
2022 Touraine-Amboise « Génésis », Domaine Bonnigal Bodet	30.00 €
2018 Touraine-Amboise « Mont Luma », Domaine Bonnigal Bodet	40.00 €
2019 Touraine-Amboise « Violetta », La Grange Tiphaine	66.00 €
2022 Touraine « Ad Libitum », La Grange Tiphaine	30.00 €
2020 Touraine « Clef de Sol », La Grange Tiphaine	45.00 €
2017/19/20 Touraine-Amboise « Côt Vieilles Vignes », Grange Tiphaine	58.00 €
2020 IGP Val de Loire « Le Four Blanc », Timothée Delalle	30.00 €
2018 VDF « Côt », Les Jardins de Theseis	(150cl) 75.00 € / 38.00 €
2021 VDF « Black Cherry », Domaine Cambalu	38.00 €
2021 VDF « 3 Coquelicots », Les Pierres Ecrites	24.00 €
2022 VDF « Dilemme », Les Pierres Ecrites	26.00 €
2019 VDF « Montigny », Les Pierres Ecrites	(150cl) 60.00 €
2020 Touraine « Dame Noire », Vignobles Clermont	22.00 €
2019 Touraine « Vanneau Huppé », Vignobles Clermont	32.00 €
2022 Touraine , François Chidaine	25.00 €
2018 Touraine « La Pointe », Mikaël Bouges	(150cl) 84.00 €
2012 Touraine « Le Petit Cormier », Mikaël Bouges	45.00 €
2020 Touraine « Philéa », Château de la Presle	28.00 €
2015 Touraine « Le Rouge des Cornus », Domaine la Garrelière	28.00 €
2019 Bourgueil « Le Grand Clos », Domaine Ménard	32.00 €
2020 Bourgueil « Sur les Hauts », Aurélien Revillot	34.00 €
2019 Bourgueil « Les Aubuis », Aurélien Revillot	(150cl) *84.00 €
2018 Bourgueil « Grand Mont », Aurélien Revillot	75.00 €
2020 Chinon « Les 5 Elements », Domaine de l'R	30.00 €
2020 Chinon « La Gorgebleue », Vignobles Clermont	32.00 €
2020 Chinon « Folie du Noyer Vert », Domaine de l'R	38.00 €
2020 Chinon « Côteau de Noiré », Philippe Alliet	66.00 €
2019 Saumur-Champigny « Calcique », Bruno Richard	36.00 €
2017 Saumur-Champigny « Le Clos », Clos Rougeard	*290.00 €
2022 Orléans, Clos Saint Fiacre	26.00 €
2021 Sancerre « Silex », Vincent Delaporte	44.00 €
2021 Côtes d'Auvergne « Arkose », Les Chemins de l'Arkose	34.00 €
2022 Côtes du Forez « Les Gourmets », Verdier Logel	22.00 €
2022 Côtes du Forez « La Volcanique », Verdier Logel	26.00 €
2020 Côte Roannaise « L'Intégrale », Domaine des Pothiers	48.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes et services compris. \*Vin nécessitant un temps de préparation

## Vins Rouges / Red wines

### Jura

75cl

2020 Arbois « Trousseau », Dom. Fumey-Chatelain	34.00 €
2021 Arbois « No Sin Tou Tsef », Dom. Fumey-Chatelain	36.00 €

### Bourgogne

2020 Bourgogne « Roncevie », Domaine Arlaud	42.00 €
2021 Bourgogne, Domaine Pierrick Bouley	54.00 €
2021 Maranges « Vieilles Vignes », Dom. de la Chouquette	45.00 €
2021 Santenay 1 <sup>er</sup> cru « Clos Rousseau », Dom. de la Chouquette	48.00 €
2020 Monthelie « Aux Fournereaux », Domaine Pierrick Bouley	76.00 €
2020 Côte de Beaune « Le Clos Des Topes Bizot », Chantal Lescure	58.00 €
2021 Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « Morgeot », Dom. de la Chouquette	62.00 €
2020 Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru « Les Blanchards », Domaine Arlaud	95.00 €
2018 Pommard 1 <sup>er</sup> cru « Les Bertins », Chantal Lescure (150cl) *240.00 €	130.00 €
2006 Latricères-Chambertin Grand Cru, Régnard	150.00 €
2005 Charmes-Chambertin Grand Cru, V.Girardin	199.00 €
2020 Clos de Vougeot Grand Cru, Chantal Lescure	*295.00 €
2020 Clos Saint-Denis Grand Cru, Domaine Arlaud	*295.00 €

### Vallée du Rhône/Provence/Corse

2019 VDP Vaucluse, Domaine des Tours	38.00 €
2014 Côtes du Rhône « Grande Réserve », Château des Tours	85.00 €
2011 Côtes du Rhône, Château de Fonsalette	*115.00 €
2021 Côte du Rhône Villages ROAIX « Champs Libres », Domaine Elodie Balme	28.00 €
2021 Rasteau, Domaine Elodie Balme	34.00 €
2019 Châteauneuf-du-pape « Cht Mont-Redon », Famille Abeille-Fabre	76.00 €
2020 Châteauneuf-du-pape « Habemus Papam », Domaine Santa Duc	90.00 €
2020 Vacqueyras « Les Aubes », Domaine Santa Duc	45.00 €
2020 Ventoux « Sur le Caillou », Les vins de Thomas	20.00 €
2020 VDF Hors-Série, Julien Delhomme	28.00 €
2021 Saint-Joseph, Stéphane Montez	56.00 €
2021 Saint-Joseph « Cuvée du Papy », Stéphane Montez	56.00 €
2018 Saint-Joseph, Dard et Ribo	68.00 €
2018 Cornas « Rebelle », David Reynaud	66.00 €
2020 Côtes-Rôtie « Fortis », Stéphane Montez	90.00 €
2022 Corse « 1769 », Domaine Vico	34.00 €
2021 Corse « (H)emera », Domaine Vico	56.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes et services compris. \*Vin nécessitant un temps de préparation

## Vins Rouges / Red wines

### Languedoc-Roussillon

	75cl
2018 Coteaux du Languedoc « Equilibre », Villa Symposia	32.00 €
2020 Languedoc « La Pimpanela », La Jasse Castel	32.00 €
2020 Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmès	74.00 €
2018 Fitou « Retour aux Sources », Mas des Caprices	32.00 €
2019 Fitou « Anthocyane », Mas des Caprice	(150cl) 76.00 € 38.00 €
2019 Vin de France « Le souffle des anges », L'anqueven	36.00 €
2004 Vin de Pays du Gard « Roc d'Anglade » Rémy Pédréno	150.00 €
2021 IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon », Olivier Pithon	26.00 €
2015 IGP Côtes Catalanes « Muntada », Domaine Gauby	121.00 €
2020 IGP Côtes Catalanes « Vieilles Vignes », Domaine Gauby	79.00 €
2019 Côtes du Roussillon Villages « La Garrigue », Benastra	34.00 €
2005 Côtes du Roussillon Villages « Vieilles Vignes », Domaine Gauby	150.00 €
2005 Côtes du Roussillon Villages « Vieilles Vignes », Domaine Gauby	(150cl) *290.00 €

### Bordeaux

2018 Castillon Côtes de Bordeaux, Château Brandeau	34.00 €
2020 Castillon Côtes de Bordeaux « Prairies », Château Pitray	(150cl) 76.00 € 38.00 €
2019 Sainte-Foy Côtes de Bordeaux « Réserve de famille », Château Martet	78.00 €
2016 Côtes de Bordeaux, Domaine de l'Aurage	95.00 €
2019 Saint-Emilion Grand Cru « Ambrosius », Château Milon	(150cl) 90.00 € 45.00 €
2011 Listrac-Médoc, Château Mayne Lalande	36.00 €
2016 Médoc Cru Bourgeois, Château Tour Haut-Caussan	45.00 €
2015 Pauillac, Château Lynch Moussas 5e Cru classé	140.00 €
2017 Margaux « Cuvée M », André Lurton	38.00 €
2018 Pessac-Léognan, Château Rochemorin	44.00 €
2016 Pessac-Léognan, Château La Louvière	65.00 €
2016 Pessac-Léognan, Château Carmes Haut-Brion	*295.00 €

### Sud-Ouest

2021 Côtes du Marmandais « Le Vin est une Fête », Elian Da Ros	26.00 €
2018 Cahors « Pur Fruit du Causse », Domaine Combel La Serre	22.00 €
2019 Cahors « Calcaire », Château les Croisilles	28.00 €
2019 Cahors « Divin », Château les Croisilles	42.00 €
2019 Cahors « Divin », Château les Croisilles	(150cl) 86.00 €
2019 Bergerac « Domaine », Domaine Julien Auroux	24.00 €

### Vins rouges / Red Wines

2015 D.O. Bullas « PPP », François Chidaine	22.00 €
2015 Zweigelt « Hedwighof », Sepp Moser (Autriche)	30.00 €
2018 DOC Rioja « Gabaxo », Olivier Rivière (Espagne)	42.00 €
2013 DOCG Barolo « Rocche Dell'Annunziata », Erbaluna (Italie)	70.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.  
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes et services compris. \*Vin nécessitant un temps de préparation