



"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    |
|----------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 2025 VDF « Tout en Canon Chardonnay », Thomas Frissant         | 6.00 €  | 23.00 € |
| 2022 Montlouis-sur-Loire « Le Grand Clos », Xavier Weisskopf   | 10.00 € | 38.00 € |
| <u>Rouge</u>                                                   |         |         |
| 2019 VDP Val de Loire « Pinot Noir », Château de la Presle     | 6.00 €  | 23.00 € |
| 2022 Corbières « Cuvée Lucien », Domaine Py                    | 9.00 €  | 35.00 € |
| <u>Rosé</u>                                                    |         |         |
| 2025 Touraine-Amboise « La Chasse aux Papillons », Montdomaine | 4.50 €  | 18.00 € |

Sans Alcool/ Alcohol free

|                                                | 75cl    |
|------------------------------------------------|---------|
| Tempera RIVA , Pomme, thé blanc & algues       | 38.00 € |
| Tempera PYRA, Fruits rouges, thé noir & poivre | 38.00 € |

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

## Nos Vins de France

75cl

### Vins Effervescents / Sparkling wines

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| VDF « Magnitude XXIII », Domaine des Huards | 36.00 € |
| VDF « Giac'bulles » 2023, Domaine Giachino  | 34.00 € |
| VDF « Mouss'cat », Mas de Caprice           | 30.00 € |

### Vins Blancs / White wines

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| 2023 VDF « Marguerite », Domaine de l'Ecu              | 34.00 € |
| 2022 VDF « Lux », Domaine de l'Ecu                     | 62.00 € |
| 2024 VDF « Prototype », Thomas Frissant                | 36.00 € |
| 2021 VDF « Marquis de C », Domaine de la Garrelière    | 38.00 € |
| 2019 VDF « Jardin du Poira », Jardins de Theseïs       | 38.00 € |
| 2022 VDF « Minéral + », Frantz Saumon                  | 48.00 € |
| 2024 VDF « Les Argiles », François Chidaine            | 58.00 € |
| 2025 VDF « Colline en Flamme », Romain Paire           | 26.00 € |
| 2021 VDF « Champs Carré », Les Terres d'Ocre           | 54.00 € |
| 2019 VDF « Orphée », Les Poète                         | 56.00 € |
| 2025 VDF « Loyela Blues », Verdier Logel               | 32.00 € |
| 2021 VDF « Mansengs », Jean-Baptiste Semmartin         | 42.00 € |
| 2022 VDF « Ca fait rire les oiseaux », Dominique Faget | 28.00 € |
| 2022 VDF « DECI », Gilles Troullier                    | 32.00 € |
| 2021 VDF « Sous le Manteau », Domaine des Amiel        | 28.00 € |
| 2023 VDF « L'Estrade », Maxime Magnon                  | 46.00 € |
| 2019 VDF « L'envol des anges », L'anqueven             | 38.00 € |
| 2023 VDF « Chouette Blanche », Mas Foulaquier          | 48.00 € |

### Vins Rouge / Red wines

|                                                         |                         |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|
| 2022 VDF « Pivoine », Hervé Villemade                   | 38.00 €                 |
| 2023 VDF « Chin-Chin' », Domaine Perrault-Jadaud        | 26.00 €                 |
| 2022 VDF « Grolleau », Jennifer Bariou et Thibaut Bodet | 28.00 €                 |
| 2023 VDF « Hurluberlu », Sébastien David                | (150cl) 48.00 € 24.00 € |
| 2018 VDF « Côt », Les Jardins de Theseiis               | (150cl) 82.00 €         |
| 2022 VDF « Montigny », Les Pierres Ecrites              | 30.00 €                 |
| 2020 VDF « Odyssée », Les Poète                         | 56.00 €                 |
| 2020 VDF « Hors-Série », Julien Delhomme                | 28.00 €                 |
| 2023 VDF « Antidote », Domaine les Terres Promises      | 30.00 €                 |
| 2023 VDF « Piccolo », Le Clos Rouge                     | 28.00 €                 |
| 2020 VDF « A Peïssou », Domaine des Amiel               | 36.00 €                 |

## Nos AOP/AOC

### Vins Rosés / Rosé wines

|                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| 2024 Touraine-Amboise « La Chasse aux Papillons », Montdomaine | 20.00 € |
| 2023 Touraine-Amboise « Côt des Pierres », Xavier Frissant     | 20.00 € |
| 2023 Bourgueil « Rosé », Estelle et Rodolphe Cognard           | 22.00 € |
| 2025 Chinon Rosé, Bernard Baudry                               | 25.00 € |
| 2023 Coteaux du Vendômois « Gris », Domaine Colin              | 20.00 € |
| 2023 Menetou-Salon « Morogues », Domaine Pellé                 | 28.00 € |
| 2025 Corbières « Ozé », Mas des Caprices                       | 24.00 € |
| 2024 IGP Pays d'Oc « Cinsault », Domaine Py                    | 24.00 € |

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 Effervescents / Sparkling wines****75cl**

|                                                                                             |                        |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| <b>Vouvray Brut, Domaine Vigneau Chevreau</b>                                               | <b>(150cl)58.00 €</b>  | <b>28.00 €</b>  |
| <b>Vouvray Pétillant Brut, Domaine Vigneau Chevreau</b>                                     |                        | <b>28.00 €</b>  |
| <b>Vouvray « Brut Spontané » 2022, François et Julien Pinon</b>                             |                        | <b>34.00 €</b>  |
| <b>Vouvray « Brut Non Dosé » 2017, François et Julien Pinon</b>                             |                        | <b>52.00 €</b>  |
| <b>Montlouis-sur-Loire « Brut », Domaine Moyer</b>                                          |                        | <b>26.00 €</b>  |
| <b>Montlouis-sur-Loire « L'Extra Brut », Domaine Moyer</b>                                  |                        | <b>30.00 €</b>  |
| <b>Montlouis-sur-Loire « Brut Nature » 2008, François Chidaine</b>                          |                        | <b>78.00 €</b>  |
| <b>Montlouis-sur-Loire « Brut Nature » 2022, François Chidaine</b>                          |                        | <b>52.00 €</b>  |
| <b>Touraine « Brut Nature » 2018, Maison Gandon</b>                                         |                        | <b>28.00 €</b>  |
| <b>Touraine « Collection Chenin Brut Zéro » 2023, Xavier Frissant</b>                       |                        | <b>30.00 €</b>  |
| <b>Crémant de Loire « Brut d'Enfer », Bonnigal Bodet</b>                                    |                        | <b>34.00 €</b>  |
| <b>Crémant de Loire « Albane », Château de la Presle</b>                                    |                        | <b>38.00 €</b>  |
| <b>Crémant du Jura, Fumey Chatelain</b>                                                     |                        | <b>36.00 €</b>  |
| <b>Champagne 1<sup>er</sup> Cru « Brut Réserve », Legrand G</b>                             | <b>(37,5cl)32.00 €</b> | <b>54.00 €</b>  |
| <b>Champagne 1<sup>er</sup> Cru « Brut Réserve », Legrand G</b>                             | <b>(150cl)</b>         | <b>112.00 €</b> |
| <b>Champagne 1<sup>er</sup> Cru « Blanc de Blancs », Legrand Garitan</b>                    |                        | <b>58.00 €</b>  |
| <b>Champagne « Fleur de l'Europe Brut Nature », Fleury</b>                                  |                        | <b>84.00 €</b>  |
| <b>Champagne « Cépages Blancs Extra Brut » 2012, Fleury</b>                                 |                        | <b>125.00 €</b> |
| <b>Champagne « Millésime Extra Brut » 2010, Fleury</b>                                      |                        | <b>140.00 €</b> |
| <b>Champagne « Heurtebise », Chartogne-Taillet.</b>                                         |                        | <b>120.00 €</b> |
| <b>Champagne « Solessence », JMSélèque</b>                                                  |                        | <b>72.00 €</b>  |
| <b>Champagne « Solessence Elevage Prolongé », JMSélèque</b>                                 |                        | <b>86.00 €</b>  |
| <b>Champagne 1<sup>er</sup> Cru Pierry « Soliste Pinot Noir Gayères » 2019, JMSélèque</b>   |                        | <b>140.00 €</b> |
| <b>Champagne 1<sup>er</sup> Cru Pierry « Soliste Pinot Meunier Gouttes d'or » 2019, JMS</b> |                        | <b>140.00 €</b> |
| <b>Champagne « Partition 2<sup>e</sup> Lecture », JMSélèque</b>                             |                        | <b>200.00 €</b> |
| <b>Champagne « Esprit Brut Nature », Henri Giraud</b>                                       |                        | <b>78.00 €</b>  |
| <b>Champagne « PR 90-19 », Henri Giraud</b>                                                 |                        | <b>190.00 €</b> |
| <b>Champagne, Roederer</b>                                                                  |                        | <b>110.00 €</b> |
| <b>Champagne « Spéciale Cuvée », Bollinger</b>                                              |                        | <b>160.00 €</b> |
| <b>Champagne « Longitude 1<sup>er</sup> cru », Larmandier Bernier</b>                       |                        | <b>155.00 €</b> |
| <b>Champagne « Blanc d'Argile », Vouette et Sorbée</b>                                      |                        | <b>180.00 €</b> |
| <b>Champagne « Clos des Bouveries » 2006, Duval-Leroy</b>                                   |                        | <b>185.00 €</b> |
| <b>Champagne « Rosé », Legrand Garitan</b>                                                  |                        | <b>54.00 €</b>  |
| <b>Champagne « Solessence Rosé », JMSélèque</b>                                             |                        | <b>82.00 €</b>  |
| <b>Champagne « Rosé », Chartogne-Taillet</b>                                                |                        | <b>84.00 €</b>  |
| <b>Champagne « Rosé », Bollinger</b>                                                        |                        | <b>150.00 €</b> |

**Autres effervescents / Other sparkling**

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| <b>Poiré « Granit » 2022, Eric Bordelet</b>        | <b>36.00 €</b> |
| <b>Poiré « Cru des Loges » 2020, Julien Thurel</b> | <b>38.00 €</b> |
| <b>Cidre « Alchimie » 2021, Julien Thurel</b>      | <b>40.00 €</b> |

**Vin Blanc Etranger / Other Country White Wine**

|                                                                         |                |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>2021 Lopota Valley « Rkatsiteli », Sélection Seb David (Géorgie)</b> | <b>24.00 €</b> |
| <b>2024 Manga del Brujo, El Escocès Volante (Espagne)</b>               | <b>32.00 €</b> |

**Vin Rouge Etranger / Other Country Red Wine**

|                                                                                    |                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>2018 DOC Rioja « Reserva », Martinez Alesanco (Espagne)</b>                     | <b>38.00 €</b> |
| <b>2023 DOC Primitivo di Manduria « Are », Dei Campi Deantera (Italie)</b>         | <b>40.00 €</b> |
| <b>2021 D.O.C. Barbera d'Alba « Superiore », Sara Vezza (Italie)</b>               | <b>50.00 €</b> |
| <b>2018 IGT Vigneti delle Dolomiti « Teroldego », Elisabetta Foradori (Italie)</b> | <b>56.00 €</b> |

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 : Val de Loire****75cl**

|                                                                            |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 2025 Touraine-Amboise « Clocher », <i>Bonnigal Bodet</i>                   | 44.00 €         |
| 2021 Touraine-Amboise « Clos de Beauce », <i>Bonnigal Bodet</i>            | (150cl) 80.00 € |
| 2023 Touraine-Amboise « Buisson », <i>Bonnigal Bodet</i>                   | 52.00 €         |
| 2023 Touraine-Amboise « Les Ormeaux », <i>Domaine La Grange Tiphaine</i>   | 66.00 €         |
| 2023 Touraine-Amboise « Les Perrières », <i>Thomas Frissant</i>            | 42.00 €         |
| 2023 Touraine « Cœur de Roche », <i>Domaine Mérieau</i>                    | 38.00 €         |
| 2024 Touraine « Pierre à Feu », <i>Vincent Ricard</i>                      | 24.00 €         |
| 2024 Touraine Chenonceaux « Tasciaca », <i>Vincent Ricard</i>              | 28.00 €         |
| 2023 Touraine « ? », <i>Vincent Ricard</i>                                 | 44.00 €         |
| 2022 Touraine « Victoire », <i>Château de la Presle</i>                    | 36.00 €         |
| 2023 Touraine « Quatre Mains », <i>La Grange Tiphaine</i>                  | 62.00 €         |
| 2023 Touraine « Le S des Poète », <i>Guillaume Sorbe</i>                   | 30.00 €         |
| 2023 VDP Val de Loire « Chardonnay », <i>Château de la Presle</i>          | 30.00 €         |
| 2023 IGP Val de Loire « Griffe d'Isa », <i>Xavier Frissant</i>             | 42.00 €         |
| 2025 Montlouis-sur-Loire « A la Source », <i>Domaine Moyer</i>             | 25.00 €         |
| 2024 Montlouis-sur-Loire « Edmond », <i>Domaine Moyer</i>                  | 36.00 €         |
| 2025 Montlouis-sur-Loire « Les Petits Boulay », <i>Les Pierres Ecrites</i> | 30.00 €         |
| 2023 Montlouis-sur-Loire « Empreintes », <i>Les Pierres Ecrites</i>        | 44.00 €         |
| 2024 Montlouis-sur-Loire « Touche-Mitaine », <i>Xavier Weisskopf</i>       | 36.00 €         |
| 2022 Montlouis-sur-Loire « Le Grand Clos », <i>Xavier Weisskopf</i>        | 48.00 €         |
| 2021 Montlouis-sur-Loire « Le Grand Clos », <i>Xavier Weisskopf</i>        | (150cl) 92.00 € |
| 2021 Montlouis-sur-Loire « Clos de la Frelonnerie », <i>Monopole</i>       | 76.00 €         |
| 2024 Vouvray « Facteur su'lvélo », <i>Fabien Brutout</i>                   | 28.00 €         |
| 2025 Vouvray « Silex », <i>Vigneau-Chevreau</i>                            | 26.00 €         |
| 2024 Vouvray « Clos de Rougemont », <i>Vigneau-Chevreau</i>                | 32.00 €         |
| 2023 Vouvray Sec, <i>François et Julien Pinon</i>                          | 32.00 €         |
| 2025 Vouvray « Silex Noir », <i>François et Julien Pinon (Demi sec)</i>    | 35.00 €         |
| 2023 Vouvray, <i>François et Julien Pinon (Moelleux)</i>                   | 42.00 €         |
| 1959 Vouvray « Collection », <i>Marc Bredif</i>                            | *295.00 €       |
| 2021 Saumur « Clos de l'Ecotard », <i>Thibaud et Michel Chevré</i>         | 50.00 €         |
| 2015 Saumur « Les Pentes », <i>Michel Chevré</i>                           | 96.00 €         |
| 2023 Saumur « Les Perrières », <i>Arnaud Lambert</i>                       | 42.00 €         |
| 2016 Saumur « L'Echelier », <i>Domaine des Roches Neuves</i>               | 96.00 €         |
| 2021 Saumur « Brézé », <i>Domaine de Saint-Just</i>                        | *110.00 €       |
| 2017 Saumur « Brézé », <i>Clos Rougeard</i>                                | *390.00 €       |
| 2023 Anjou, <i>Thibaud Boudignon</i>                                       | 52.00 €         |
| 2022 Anjou « A Françoise », <i>Thibaud Boudignon</i>                       | 78.00 €         |
| 2021 Savennières « Clos De La Hutte », <i>Thibaud Boudignon</i>            | *120.00 €       |
| 2022 Savennières « Clos de Frémine », <i>Thibaud Boudignon</i>             | 98.00 €         |
| 2020 Jasnières « L'Eclos », <i>Les Maisons Rouges</i>                      | 40.00 €         |
| 2020 Jasnières « Sur le Nez », <i>Les Maisons Rouges</i>                   | 62.00 €         |

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

|                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b><u>Val de Loire</u></b>                                                      | <b>75cl</b> |
| 2025 Cheverny, <i>Hervé Villemade</i>                                           | 30.00 €     |
| 2022 Cour-Cheverny « <b>Sables</b> », <i>Domaine Tessier</i>                    | 35.00 €     |
| 2022 Cour-Cheverny « <b>Les Acacias</b> », <i>Hervé Villemade</i>               | 58.00 €     |
| 2020 Cour-Cheverny « <b>François 1er</b> », <i>Domaine des Huards</i>           | 52.00 €     |
| 2024 Menetou-Salon « <b>Morogues</b> », <i>Domaine Pellé</i>                    | 36.00 €     |
| 2023 Pouilly-Fumé « <b>Champs des Chaumes</b> », <i>Domaine Tabordet</i>        | 44.00 €     |
| 2025 Sancerre, <i>François Crochet</i>                                          | 54.00 €     |
| 2024 Sancerre « <b>Chêne Marchand</b> », <i>François Crochet</i>                | 80.00 €     |
| 2020 Sancerre « <b>Les Romains</b> », <i>Domaine Vacheron</i>                   | 115.00 €    |
| 2025 IGP Urfé « <b>Petite Vertu</b> », <i>Verdier Logel</i>                     | 30.00 €     |
| 2022 Côtes d'Auvergne « <b>Au pied du Mur</b> », <i>Les Chemins de l'Arkose</i> | 32.00 €     |

### **Bourgogne / Beaujolais**

|                                                                                                   |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 2022 IGP Coteaux de Tannay « <b>Fruité Chardonnay</b> », <i>Domaine de Bel Air</i>                | 26.00 €          |
| 2022 IGP Coteaux de Tannay - Chardonnay « <b>La Coulée Douce</b> », <i>D. de Bel Air</i>          | 30.00 €          |
| 2023 Vézelay « <b>La Piecette</b> », <i>La Soeur Cadette</i>                                      | 46.00 €          |
| 2024 Bourgogne Côte d'Or, <i>Dom. de la Choupette</i>                                             | 48.00 €          |
| 2024 Chablis « <b>Vieilles Vignes</b> », <i>Domaine Christophe</i>                                | 52.00 €          |
| 2023 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « <b>Mont de Milieu</b> », <i>Domaine Christophe</i>             | 76.00 €          |
| 2022 Bourgogne « <b>Les Champlains</b> », <i>Bize Simon</i>                                       | 68.00 €          |
| 2022 Côte de Beaune « <b>Le Clos Des Topes Bizot</b> », <i>Chantal Lescure</i>                    | 76.00 €          |
| 2024 Santenay « <b>Saint Jean</b> », <i>Dom.de la Choupette</i>                                   | 64.00 €          |
| 2023 Saint-Romain « <b>Les Cinq Climats</b> », <i>Alain Gras</i>                                  | 82.00 €          |
| 2023 Meursault « <b>Les Pellans</b> », <i>Domaine Chantal Lescure</i>                             | *155.00 €        |
| 2020 Marsannay, <i>Domaine Charlopin</i>                                                          | 108.00 €         |
| 2022 Montagny, <i>Aline Beauné</i>                                                                | 58.00 €          |
| 2023 Puligny Montrachet « <b>Vieilles Vignes</b> », <i>Dom.de la Choupette</i>                    | 94.00 €          |
| 2021 Puligny Montrachet « <b>Vieilles Vignes</b> », <i>Dom.de la Choupette</i>                    | (150cl) 170.00 € |
| 2023 Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « <b>Les Chalumeaux</b> », <i>Dom.de la Choupette</i> | 98.00 €          |
| 2024 Pouilly-Fuissé « <b>Aux Chailloux</b> », <i>Domaine Trouillet</i>                            | 78.00 €          |
| 2024 Viré-Clessé « <b>Harmonie</b> », <i>Domaine de la Verpaille</i>                              | 42.00 €          |
| 2024 Beaujolais Villages Blanc « <b>Les Bois</b> », <i>Famille Gauthier</i>                       | 30.00 €          |

### **Jura**

|                                                                         |               |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 2022 Arbois « <b>Chardonnay Sauvagny</b> », <i>Dom. Fumey-Chatelain</i> | 48.00 €       |
| 2022 Arbois « <b>Savagnin Ouillé</b> », <i>Domaine Fumey-Chatelain</i>  | 48.00 €       |
| 2023 Arbois « <b>Patchwork Chardonnay</b> », <i>Domaine Tissot</i>      | 68.00 €       |
| 2022 Côte du Jura « <b>De Marne et d'Argile</b> », <i>Domaine Thill</i> | 34.00 €       |
| 2020 Côte du Jura « <b>En Beaumont</b> », <i>Domaine Croix-Courbet</i>  | 52.00 €       |
| 2019 Arbois « <b>Savagnin Non Ouillé</b> », <i>Dom. Fumey-Chatelain</i> | 54.00 €       |
| 2016 Côtes du Jura, <i>Domaine Macle</i>                                | 110.00 €      |
| 2017 Arbois vin jaune, <i>Domaine Fumey-Chatelain</i>                   | (62cl)78.00 € |

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 Autres Régions / White Wines Other Regions****75cl**

|                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2021 Alsace « L'Unik », <i>Domaine Fleith</i>                             | 46.00 €   |
| 2018 Alsace « Riesling Steinweg », <i>Domaine Fleith</i>                  | 42.00 €   |
| 2023 Alsace « Gewuztraminer Les Folastries », <i>Domaine Josmeyer</i>     | 54.00 €   |
| 2018 Alsace « Riesling Clos Liebenberg Monopole », <i>Domaine Zusslin</i> | 78.00 €   |
| 2016 Alsace « Grasberg », <i>Marcel Deiss</i>                             | 115.00 €  |
| 2020 Graves « Argile Ocre », <i>Château Cazebonne</i>                     | 38.00 €   |
| 2017 Pessac-Léognan, <i>Château la Louvière</i>                           | 68.00 €   |
| 2021 Jurançon Sec « Serre-Seques », <i>Domaine Lajibe</i>                 | 66.00 €   |
| 2024 Jurançon « Moelleux », <i>Clos Lapeyre</i>                           | 40.00 €   |
| 2024 IGP Saint-Guilhem-le-Désert, <i>Mas des Brousses</i>                 | 30.00 €   |
| 2024 Corbières « Antoine », <i>Domaine Py</i>                             | 28.00 €   |
| 2023 Corbières « La Bégou », <i>Maxime Magnon</i>                         | 72.00 €   |
| 2021 Languedoc « Les Mûriers », <i>Mas Bruguière</i>                      | 45.00 €   |
| 2021 Languedoc « Camille », <i>Mas d'Espanet</i>                          | 54.00 €   |
| 2024 Côtes du Roussillon « Cuvée Laïs », <i>Olivier Pithon</i>            | 54.00 €   |
| 2022 Côtes du Roussillon « La D18 », <i>Olivier Pithon</i>                | 98.00 €   |
| 2024 Ventoux « Persia », <i>Domaine de Fondrèche</i>                      | 46.00 €   |
| 2023 Côtes du Rhône « Les Grands Calcaires », <i>Famille Gras</i>         | 32.00 €   |
| 2023 Saint-Joseph, <i>Stéphane Montez</i> (150cl/2023) 100.00 €           | 50.00 €   |
| 2023 Condrieu « Les Grandes Chaillées », <i>Stéphane Montez</i>           | 70.00 €   |
| 2021 Châteauneuf-du-Pape, <i>Château de Beaucastel</i>                    | *180.00 € |
| 2022 Corse « Clos Venturi », <i>Domaine Vico</i>                          | 58.00 €   |

**Vins Rouges / Red Wines Vallée du Rhône/Provence/Corse**

|                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2024 Côte du Rhône Roaix « Champs Libres », <i>Elodie Balme</i>              | 30.00 €   |
| 2024 Rasteau, <i>Elodie Balme, Elodie Balme</i>                              | 35.00 €   |
| 2022 Cairanne « Les Estrambords », <i>Domaine Richaud</i>                    | 64.00 €   |
| 2023 Vacqueyras « Les Aubes », <i>Domaine Santa Duc</i>                      | 52.00 €   |
| 2022 Châteauneuf-du-Pape « Habemus Papam »,                                  | *92.00 €  |
| 2022 IGP Collines Rhodaniennes « Les Hauts du Monteillet », <i>S. Montez</i> | 32.00 €   |
| 2023 Saint-Joseph, <i>S. Montez</i>                                          | 48.00 €   |
| 2023 Saint-Joseph « Cuvée du Papy », <i>S. Montez</i>                        | 62.00 €   |
| 2022 Côte-Rôtie « Fortis », <i>Stéphane Montez</i>                           | *115.00 € |
| 2020 Cornas « Brise Cailloux », <i>Matthieu Barret</i>                       | 105.00 €  |
| 2023 Ventoux, <i>Domaine de Fondrèche</i>                                    | 30.00 €   |
| 2020 Luberon « Le Claux », <i>Sylvain Morey</i>                              | 34.00 €   |
| 2020 Luberon « Saint Jean », <i>Sylvain Morey</i>                            | 42.00 €   |
| 2021 Bandol « L'Amourvèdre », <i>Domaine les Terres Promises</i>             | 48.00 €   |
| 2021 Corse « 1769 », <i>Domaine Vico</i>                                     | 34.00 €   |
| 2021 Corse « (H)emera », <i>Domaine Vico</i>                                 | 46.00 €   |

**Sud-Ouest**

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| 2023 Cahors « Croisillon », <i>Château les Croisille</i>            | 22.00 € |
| 2019 Cahors « Divin », <i>Château les Croisille</i> (150cl) 90.00 € | 44.00 € |
| 2020 Madiran « Cuvée du Couvent », <i>Domaine Capmartin</i>         | 38.00 € |

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

| <u>Vins Rouges Val de Loire/ Red wines</u>                              | 75cl           |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 2023 Touraine-Amboise « Côt des Pierres », Xavier Frissant              | 26.00 €        |
| 2023 Touraine-Amboise « Côt de Vauriflé », Maison Gandon                | 34.00 €        |
| 2018 Touraine-Amboise « Griffe d'Isa », Xavier Frissant                 | 44.00 €        |
| 2022 Touraine-Amboise « Séminées », Domaine Bonnigal Bodet              | 48.00 €        |
| 2022 Touraine-Amboise « Violetta », Domaine La Grange Tiphaine          | 82.00 €        |
| 2024 Touraine « Ad Libitum », C et D Delecheneau                        | 30.00 €        |
| 2022 Touraine « Les Rosiers », Thomas Frissant                          | 40.00 €        |
| 2025 Touraine « Le Vilain P'tit Rouge », Vincent Ricard                 | 26.00 €        |
| 2023 Touraine « Cent Visages », Domaine Mérieau                         | 32.00 €        |
| 2022 Touraine « Alliance des Générations », Domaine Mérieau             | 34.00 €        |
| 2021 IGP « PA20 », Château de la Presle                                 | 20.00 €        |
| 2019 VDP Val de Loire « Pinot Noir », Château de la Presle              | 28.00 €        |
| 2023 Chinon « Domaine », Bernard Baudry                                 | 26.00 €        |
| 2023 Chinon « Les Grézeaux », Bernard Baudry                            | 36.00 €        |
| 2022 Chinon « Tradition », Philippe Alliet                              | 46.00 €        |
| 2023 Chinon « Vieilles Vignes », Philippe Alliet                        | 56.00 €        |
| 2022 Chinon « Les Mains », Domaine de l'R                               | 64.00 €        |
| 2020 Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Malgagnes », Domaine Cognard          | 34.00 €        |
| 2005 Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Malgagnes », Domaine Cognard          | 75.00 €        |
| 2011 Bourgueil « Caudalies », Domaine Cognard                           | 62.00 €        |
| 2023 Bourgueil « Sur les Hauts », Aurélien Revillot                     | (150cl)88.00 € |
| 2021 Bourgueil « Bretèche 1912 », Aurélien Revillot                     | 58.00 €        |
| 2020 Bourgueil « Grand Mont », Aurélien Revillot                        | 90.00 €        |
| 2022 Bourgueil « Brunetières », Aurélien Revillot                       | 135.00 €       |
| 2023 Saumur Champigny « La Paterne », Antoine Sanzay                    | 32.00 €        |
| 2021 Saumur Champigny « Moleton », Arnaud Lambert                       | 76.00 €        |
| 2020 Saumur Champigny « Franc de Pied », Domaine des Roches Neuves      | 82.00 €        |
| 2018 Saumur Champigny « Clos de L'Echelier », Domaine des Roches Neuves | 110.00 €       |
| 2019 Anjou-Villages « Le Chant du Bois », Domaine de la Bergerie        | 32.00 €        |
| 2023 Cheverny « Point du Jour », Domaine Tessier                        | 35.00 €        |
| 2022 Cheverny « Envol », Domaine des Huards                             | 32.00 €        |
| 2023 Sancerre « Croix au Garde », Domaine Pellé                         | 40.00 €        |
| 2023 Sancerre « Réserve de Marcigoué », François Crochet                | 80.00 €        |
| 2022 Menetou-Salon « Les Cris », Domaine Pellé                          | 48.00 €        |
| 2023 IGP « Gamay », Terres d'Ocre                                       | 30.00 €        |
| 2021 Côtes d'Auvergne « Arkose », Les Chemins de l'Arkose               | 34.00 €        |
| 2023 Côte Roannaise « L'Intégrale », Domaine des Pothiers               | 48.00 €        |
| 2024 Côte du Forez « Les Gourmets », Verdier-Logel                      | 22.00 €        |
| <u>Beaujolais/Jura</u>                                                  |                |
| 2023 Beaujolais Lantigné « Le Clos », Domaine du Chapital               | 30.00 €        |
| 2023 Morgon « Le Clachet », Domaine du Chapital                         | 36.00 €        |
| 2024 Fleurie « Les Roches », Lucien Lardy                               | 36.00 €        |
| 2023 Morgon, Jean Foillard                                              | 54.00 €        |
| 2023 Arbois « DD », Domaine Tissot                                      | 68.00 €        |

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

|                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b><u>Bourgogne</u></b>                                                         | <b>75cl</b> |
| 2022 Bourgogne, La Sœur Cadette                                                 | 42.00 €     |
| 2024 Bourgogne Côte d'Or, Dom. de la Choupette                                  | 42.00 €     |
| 2023 Maranges « Vieilles Vignes », Dom. de la Choupette                         | 52.00 €     |
| 2024 Santenay 1 <sup>er</sup> cru « Clos Rousseau », Dom. de la Choupette       | 66.00 €     |
| 2024 Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « Morgeot », Dom. de la Choupette | 84.00 €     |
| 2023 Côte de Beaune « Clos des Topes Bizot », Dom. Chantal Lescure              | 78.00 €     |
| 2018 Marsannay « La Montagne », Olivier Guyot                                   | 88.00 €     |
| 2018 Marsannay « Champs Perdrix », Geantet Pansiot                              | 96.00 €     |
| 2021 Pommard, Domaine Pierrick Bouley                                           | 120.00 €    |
| 2022 Pommard « Les Vaumuriens », Dom. Chantal Lescure                           | 128.00 €    |
| 2022 Volnay, Domaine Pierrick Bouley                                            | 136.00 €    |
| 2022 Vosne-Romanée, Domaine Charlopin                                           | *210.00 €   |
| 2020 Clos Saint-Denis Grand Cru, Domaine Arlaud                                 | *295.00 €   |
| 2022 Clos de Vougeot Grand Cru, Dom. Chantal Lescure                            | *320.00 €   |

|                                                                              |                              |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b><u>Bordeaux</u></b>                                                       |                              |
| 2020 Castillon Côtes de Bordeaux « L'Aurage », Famille Mitjaville            | 120.00 €                     |
| 2018 Fronsac, Château la Rivière                                             | 54.00 €                      |
| 2021 Lussac Saint-Emilion, Château de la Grenière                            | (2019/150cl) 68.00 € 32.00 € |
| 2009 Saint-Emilion Gd Cru « Fortin », Cht la Grace Dieu des Prieurs          | 54.00 €                      |
| 2018 Pomerol, Château La Pointe                                              | 110.00 €                     |
| 2012 Pomerol, Château L'Evangile                                             | *280.00 €                    |
| 2018 Haut-Médoc « Demoiselle de Sociando », Cht Sociando-Mallet              | 54.00 €                      |
| 2015 Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet                                     | 105.00 €                     |
| 2018 Pessac-Léognan « L'Esprit de Chevalier », Domaine de Chevalier          | 64.00 €                      |
| 2010 Pessac-Léognan « Cru Classé », Château Haut Bailly                      | *300.00 €                    |
| 2011 Pessac-Léognan « 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé », Château Haut-Brion | *650.00 €                    |
| 2018 Saint-Estèphe « Cru Bourgeois Exceptionnel », Château Haut-Marbuzet     | 120.00 €                     |
| 2010 Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez                                     | 110.00 €                     |
| 2005 Saint-Julien, Clos du Marquis                                           | *195.00 €                    |
| 1989 Saint-Julien « 2 <sup>nd</sup> Cru Classé », Château Léoville-las-cases | *390.00 €                    |
| 2012 Margaux « 3e Cru Classé », Château Palmer                               | *420.00 €                    |
| 2018 Pauillac « Echo », Lynch Bages                                          | 110.00 €                     |

|                                                                            |                         |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b><u>Languedoc-Roussillon</u></b>                                         |                         |
| 2023 IGP Pays d'Hérault Côteaux du Salagou, L'Oratoire St Jean d'Aureilhan | 120.00 €                |
| 2023 IGP Saint-Guilhem-le-Désert « Chasseur des Brousses », Mas Brousses   | 24.00 €                 |
| 2023 Terrasses du Larzac, Mas des Brousses                                 | (150cl) 74.00 € 36.00 € |
| 2024 Pic Saint-Loup « Les Calades », Mas Foulaquier                        | 48.00 €                 |
| 2022 Malepère « M Comme je Suis », Frédéric Palacios                       | 36.00 €                 |
| 2023 Corbières « Cuvée Mondières », Domaine Py                             | 22.00 €                 |
| 2022 Corbières « Cuvée Lucien », Domaine Py                                | 44.00 €                 |
| 2024 Corbières « Métisse », Maxime Magnon                                  | 52.00 €                 |
| 2023 Faugères, Château de la Liquière                                      | (150cl) 56.00 € 28.00 € |
| 2022 Faugères « Cistus », Château de la Liquière                           | (150cl) 84.00 € 42.00 € |
| 2020 Fitou « Anthocyane », Mas des Caprice                                 | (150cl) 78.00 € 38.00 € |
| 2022 Vin de Pays du Gard « Roc d'Anglade » Rémy Pédréno                    | *110.00 €               |
| 2020 IGP Côtes Catalanes « Vieilles Vignes », Domaine Gauby                | 79.00 €                 |
| 2005 Côtes du Roussillon Villages « Vieilles Vignes », Domaine Gauby       | *150.00 €               |

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