



"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
2023 Vouvray « Facteur su'lvélo », Fabien Brutout	5.50 €	21.00 €
2023 Santenay « Saint Jean », Dom.de la Choupette	9.50 €	38.00 €
<u>Rouge</u>		
2018 VDF « Cabernet Franc », Xavier Weisskopf	6.00 €	23.00 €
2022 Cheverny « Point du Jour », Domaine Tessier	7.00 €	27.00 €
<u>Rosé</u>		
2024 IGP Pays d'Oc « Cinsault », Domaine Py	5.00 €	19.00 €

*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*

Vins Effervescents / Sparkling wine**75cl**

Vouvray Brut, <i>Domaine Vigneau Chevreau</i>	(150cl)58.00 €	28.00 €
Vouvray « Brut Non Dosé » 2020, <i>François et Julien Pinon</i>		38.00 €
Vouvray Brut, <i>Domaine Huet</i>		48.00 €
Crémant de Loire « Brut d'Enfer », <i>Bonnigal Bodet</i>		32.00 €
Montlouis-sur-Loire « Brut », <i>Domaine Moyer</i>		26.00 €
Montlouis-sur-Loire « Pierres en bulles », <i>Les Pierres Ecrites</i>		30.00 €
Montlouis-sur-Loire « Nouveau Nez », <i>La Grange Tiphaine</i>		40.00 €
Montlouis-sur-Loire « Brut Nature » 2008, <i>François Chidaine</i>		78.00 €
Touraine « Brut Nature » 2018, <i>Maison Gandon</i>		28.00 €
VDF « Brut Nature Non Dosé », <i>Timothée Delalle</i>		30.00 €
VDF « Et Vie Danse », <i>Domaine Quenieux</i>		34.00 €
Crémant du Jura, <i>Fumey Chatelain</i>		36.00 €
VDF « Giac'bulles » 2023 , <i>Domaine Giachino</i>		34.00 €
VDF « Mouss'cat », <i>Mas de Caprice</i>		30.00 €
Champagne 1^{er} Cru « Brut Réserve », <i>Legrand G</i>	(37,5cl)28.00 €	48.00 €
Champagne 1^{er} Cru « Brut Réserve », <i>Legrand G</i>	(150cl)	96.00 €
Champagne 1^{er} Cru « Blanc de Blancs », <i>Legrand Garitan.</i>		56.00 €
Champagne « Heurtebise », <i>Chartogne-Taillet.</i>		120.00 €
Champagne « Solessence », <i>JMSélèque</i>		72.00 €
Champagne « Solessence Elevage Prolongé », <i>JMSélèque</i>		86.00 €
Champagne « Quintette », <i>JMSélèque.</i>		86.00 €
Champagne 1^{er} Cru Pierry « Soliste Pinot Noir Gayères » 2019, <i>JMSélèque</i>		140.00 €
Champagne 1^{er} Cru Pierry « Soliste Pinot Meunier Gouttes d'or » 2019, <i>JMS</i>		140.00 €
Champagne « Partition 2^e Lecture », <i>JMSélèque</i>		170.00 €
Champagne « Esprit Brut Nature », <i>Henri Giraud</i>		72.00 €
Champagne « PR 90-19 », <i>Henri Giraud</i>		190.00 €
Champagne, <i>Roederer</i>		95.00 €
Champagne « Longitude 1^{er} cru », <i>Larmandier Bernier</i>		145.00 €
Champagne « Blanc d'Argile », <i>Vouette et Sorbée</i>		170.00 €
Champagne « Clos des Bouveries » 2006, <i>Duval-Leroy</i>		160.00 €
Champagne « Rosé » <i>Legrand Garitan</i>		54.00 €
Champagne « Solessence Rosé », <i>JMSélèque</i>		82.00 €
Champagne « Rosé », <i>Chartogne-Taillet</i>		84.00 €
Champagne « Rosé », <i>Bollinger</i>		150.00 €

Autres effervescents / Other sparkling

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

*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

2023 Touraine-Amboise « Bel Air », Coralie et Damien Delecheneau	38.00 €
2022 Touraine-Amboise « Les Perrières », Thomas Frissant	38.00 €
2024 Touraine-Amboise « Clocher », Bonnigal Bodet	38.00 €
2022 Touraine-Amboise « Buisson », Bonnigal Bodet	52.00 €
2021 Touraine-Amboise « Clos de Beauce », Bonnigal Bodet	(150cl) 80.00 €
2022 Touraine-Amboise « Huis Clos », Bonnigal Bodet	64.00 €
2023 IGP Val de Loire « Moulin Doré », Timothée Delalle	32.00 €
2022 IGP Val de Loire « Ballade des Dames », Château de Montdomaine	26.00 €
2023 IGP Val de Loire « Griffes d'Isa », Xavier Frissant	40.00 €
2022 IGP Val de Loire « Cendrillon », Domaine de la Garrelière	30.00 €
2021 Vin de France « Marquis de C », Domaine de la Garrelière	38.00 €
2023 Touraine « Sauvignon », Xavier Frissant	22.00 €
2023 Touraine « Les Trois Chênes », Vincent Ricard	26.00 €
2023 Touraine « Quatre Mains », La Grange Tiphaine	62.00 €
2023 Touraine « Le S des Poète », Guillaume Sorbe	30.00 €
2019 Vin de France « Jardin du Poir », Jardins de Thesèis	38.00 €
2022 Vin de France « Minéral + », Frantz Saumon	48.00 €
2024 Montlouis-sur-Loire « Les Caillasses », Franck Breton	32.00 €
2022 Montlouis-sur-Loire « Les Vallées », Les Pierres Ecrites (Moelleux)	40.00 €
2023 Montlouis-sur-Loire « Touche Mitaine », Xavier Weisskopf	34.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Le Grand Clos », Xavier Weisskopf (150cl)	88.00 €
2022 Montlouis-sur-Loire « Les Choisses », François Chidaine	66.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Clos de la Frelonnerie », Monopole	76.00 €
2023 Vouvray « Facteur su'lvélo », Fabien Brutout	26.00 €
2023 Vouvray « Sec », François et Julien Pinon	29.00 €
2023 Vouvray « Silex Noir », François et Julien Pinon (Demi sec)	30.00 €
2018 Vouvray, François et Julien Pinon (Moelleux)	42.00 €
1959 Vouvray « Collection », Marc Bredif	*295.00 €
2021 Saumur Blanc « Clos de l'Ecotard », Thibaud Chevré (150cl)	96.00 €
2021 Saumur « Les Salles Martin », Antoine Sanzay	54.00 €
2021 Saumur « David », Arnaud Lambert	54.00 €
2021 Saumur « Coulée de St-Cyr », Arnaud Lambert	62.00 €
2017 Saumur « Brézé », Clos Rougeard	*390.00 €
2023 Coteaux du Vendômois « Pierre à feu », Domaine Colin	24.00 €
2023 Anjou, Thibaud Boudignon	52.00 €
2022 Anjou « A Française », Thibaud Boudignon	78.00 €
2020 Savennières « La Croix Picot », Domaine de la Bergerie	48.00 €
2020 Savennières « Clos De La Hutte », Thibaud Boudignon	*110.00 €
2021 Savennières « Clos de Frémine », Thibaud Boudignon	82.00 €
2015 Savennières « Le Bel Ouvrage », Damien Laureau	88.00 €
2020 Jasnières « L'Eclos », Les Maisons Rouges	38.00 €
2020 Jasnières « Sur le Nez », Les Maisons Rouges	54.00 €

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 Blancs / White wines

Val de Loire

75cl

2014 Cour-Cheverny « Eugène Magloire », <i>Domaine des Huards</i>	115.00 €
2023 Orléans « Excellence », <i>Clos Saint Fiacre</i>	42.00 €
2023 Menetou-Salon « Morogues », <i>Domaine Pellé</i>	36.00 €
2018 Menetou-Salon « Morogues », <i>Domaine Pellé</i>	44.00 €
2024 Sancerre, <i>François Crochet</i>	52.00 €
2023 Sancerre « Le Chêne Marchand », <i>François Crochet</i>	75.00 €
2019 VDF « Orphée », <i>Les Poëte</i>	56.00 €
2022 IGP Urfé « Petite Vertu », <i>Verdier Logel</i>	28.00 €
2022 Côtes d'Auvergne « Au pied du Mur », <i>Les Chemins de l'Arkose</i>	32.00 €
2024 VDF « La Colline en Flamme », <i>Romain Paire</i>	26.00 €
2023 IGP Urfé « En Paradis », <i>Domaine des Pothiers</i>	44.00 €
2023 Muscadet Sèvre et Maine « Amphibolite », <i>Jo Landron</i>	38.00 €

Bourgogne

2022 IGP Coteaux de Tannay « Melon », <i>Domaine de Bel Air</i>	24.00 €
2022 IGP Coteaux de Tannay « Fruité Chardonnay », <i>Domaine de Bel Air</i>	24.00 €
2022 IGP Coteaux de Tannay - Chardonnay « La Coulée Douce », <i>D. de Bel Air</i>	30.00 €
2023 Bourgogne Vezelay « La Chatelaine », <i>La Sœur Cadette</i>	42.00 €
2023 Chablis, <i>Domaine Christophe</i>	44.00 €
2023 Chablis 1 ^{er} cru « Fourchaume », <i>Domaine Christophe</i>	78.00 €
2019 Bourgogne Côtes d'Auxerre « Le Court Vit », <i>Domaine Goisot</i>	44.00 €
2023 Bourgogne « Côte d'or », <i>Dom.de la Choupette</i>	44.00 €
2022 Bourgogne « Aligoté », <i>Domaine Arlaud</i>	36.00 €
2021 Bourgogne Hautes Côtes de Nuit, <i>Domaine Arlaud</i>	42.00 €
2023 Chorey-Lès-Beaune, <i>Georges Roy</i>	46.00 €
2022 Côte de Beaune « Le Clos Des Topes Bizot », <i>Chantal Lescure</i>	68.00 €
2022 Santenay « Saint Jean », <i>Dom.de la Choupette</i>	58.00 €
2022 Montagny, <i>Aline Beauné</i>	48.00 €
2023 Mâcon Solutré-Pouilly, <i>Domaine Pascal Renaud</i>	42.00 €
2021 Saint-Véran « La Bonode », <i>La Soufrandière</i>	58.00 €
2023 Puligny Montrachet « Vieilles Vignes », <i>Dom.de la Choupette</i>	82.00 €
2021 Puligny Montrachet « Vieilles Vignes », <i>Dom.de la Choupette</i> (150cl)	150.00 €
2022 Puligny Montrachet 1 ^{er} cru « La Garenne », <i>Dom.de la Choupette</i>	96.00 €
2023 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru « Morgeot », <i>Dom.de la Choupette</i>	102.00 €

Jura

2020 Arbois « Chardonnay », <i>Dom. Fumey-Chatelain</i>	36.00 €
2022 Arbois « Savagnin Ouillé », <i>Domaine Fumey-Chatelain</i>	40.00 €
2018 Arbois « Savagnin Non Ouillé », <i>Dom. Fumey-Chatelain</i>	54.00 €
2020 Côte du Jura « En Beaumont », <i>Domaine Croix-Courbet</i>	52.00 €
2017 Arbois vin jaune, <i>Domaine Fumey-Chatelain</i>	(62cl)78.00 €

Etranger / Other Country

2021 Lopota Valley « Rkatsiteli », <i>Sélection Seb David (Géorgie)</i>	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. *Vin nécessitant un temps de préparation

Vins Blancs / White wines**Autres régions****75cl**

2021 Alsace « L'Unik », <i>Domaine Fleith</i>	46.00 €
2018 Alsace « Riesling Steinweg », <i>Domaine Fleith</i>	42.00 €
2020 Graves « Argile Ocre », <i>Château Cazebonne</i>	38.00 €
2017 Pessac-Léognan, <i>Château la Louvière</i>	64.00 €
2019 Jurançon « Phoenix », <i>Clos Larrouyat</i>	(50cl) 36.00 €
2021 VDF « Mansengs », <i>Jean-Baptiste Semmartin</i>	40.00 €
2021 Jurançon Sec « Serre-Seques », <i>Domaine Lajibe</i>	64.00 €
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 €
2022 VDF « DECI », <i>Gilles Troullier</i>	32.00 €
2021 VDF « Sous le Manteau », <i>Domaine des Amiel</i>	28.00 €
2022 VDF « A Elise », <i>Domaine des Amiel</i>	36.00 €
2023 VDF « L'Estrade », <i>Maxime Magnon</i>	46.00 €
2021 Languedoc « Camille », <i>Mas d'Espanet</i>	54.00 €
2022 Côtes du Roussillon « Les Sorcières », <i>Hervé Bizeul</i>	38.00 €
2024 Ventoux, <i>Domaine de Fondrèche</i>	30.00 €
2024 Ventoux « Persia », <i>Domaine de Fondrèche</i>	45.00 €
2019 VDP Vaucluse « Clairette », <i>Domaine des Tours</i>	36.00 €
2020 Côtes du Rhône « Pantomine », <i>Maxime F. Laurent</i>	27.00 €
2023 Saint-Joseph, <i>Stéphane Montez</i>	(150cl/2023) 98.00 € 48.00 €
2023 Condrieu « Les Grandes Chaillées », <i>Stéphane Montez</i>	68.00 €
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 €
2023 Savoie « Primitif », <i>Domaine Giachino</i>	26.00 €

Vins Rosés / Rosé wines

2023 Touraine-Amboise « La Chasse aux Papillons », <i>Montdomaine</i>	18.00 €
2023 Touraine-Amboise « Côt des Pierres », <i>Xavier Frissant</i>	20.00 €
2023 Bourgueil « Rosé », <i>Estelle et Rodolphe Cognard</i>	22.00 €
2023 Coteaux du Vendômois « Gris », <i>Domaine Colin</i>	20.00 €
2023 Menetou-Salon « Morogues », <i>Domaine Pellé</i>	26.00 €
2022 Sancerre Rosé, <i>Vincent Delaporte</i>	38.00 €
2023 IGP Méditerranée, <i>Triennes</i>	24.00 €
2023 VDF « La Promesse des Anges », <i>L'Anqueven</i>	26.00 €
2024 Collioure « Rosé des Roches », <i>Domaine La Tour Vieille</i>	26.00 €

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

Val de Loire

75cl

2023 Touraine-Amboise « Côt des Pierres », Xavier Frissant	26.00 €
2023 Touraine-Amboise « Côt de Vauriflé », Maison Gandon	32.00 €
2018 Touraine-Amboise « Griffe d'Isa », Xavier Frissant	44.00 €
2022 Touraine-Amboise « Mont Luma », Domaine Bonnigal Bodet	48.00 €
2022 Touraine « Les Rosiers », Thomas Frissant	38.00 €
2022 Touraine « Le Vilain P'tit Rouge », Vincent Ricard	26.00 €
2018 VDF « Cabernet Franc », Xavier Weisskopf	28.00 €
2022 Touraine, François Chidaine	25.00 €
2023 IGP Val de Loire « Gamay Sans Tralala », Domaine de la Garrelière	28.00 €
2022 IGP Val de Loire « In Pinot Veritas », Domaine de la Garrelière	32.00 €
2023 Coteaux du Vendômois « Pierre-François », Domaine Colin	24.00 €
2023 VDF « Grolleau », Les Pierres Ecrites	28.00 €
2023 VDF « Chin-Chin' », Domaine Perrault-Jadaud	24.00 €
2023 VDF « Sergent Pepper », Anne Cécile Jadaud	26.00 €
2022 VDF « Grolleau », Jennifer Bariou et Thibaut Bodet	28.00 €
2022 VDF « 3 Coquelicots », Les Pierres Ecrites	26.00 €
2023 VDF « Hurluberlu », Sébastien David	(150cl) 48.00 € 24.00 €
2018 VDF « Vin d'une Oreille », Sébastien David	64.00 €
2018 VDF « Côt », Les Jardins de Theseis	(150cl) 75.00 € 38.00 €
2021 VDF « Black Cherry », Domaine Cambalu	38.00 €
2022 VDF « Montigny », Les Pierres Ecrites	30.00 €
2020 VDF « Odyssée », Les Poète	56.00 €
2022 Cheverny « Point du Jour », Domaine Tessier	34.00 €
2023 Chinon « Le Domaine », Bernard Baudry	26.00 €
2022 Chinon « Les Grézeaux », Bernard Baudry	36.00 €
2022 Chinon « Les Mains », Domaine de l'R	58.00 €
2022 Bourgueil « Les Vingt Lieux Dits », Domaine du Bel Air	38.00 €
2022 Bourgueil « Sur les Hauts », Aurélien Revillot	40.00 €
2019 Bourgueil « Grand Mont », Aurélien Revillot	82.00 €
2023 Anjou « La Cerisaie », Domaine de la Bergerie	24.00 €
2019 Anjou-Villages « Le Chant du Bois », Domaine de la Bergerie	32.00 €
2022 Menetou-Salon « Carroir », Domaine Pellé	48.00 €
2022 Sancerre « Chavignol », Domaine Delaporte	42.00 €
2022 Sancerre « Cul de Beaujeu », Domaine Delaporte	58.00 €
2023 Sancerre, Domaine François Crochet	56.00 €
2021 Côtes d'Auvergne « Arkose », Les Chemins de l'Arkose	34.00 €
2022 Côtes du Forez « La Volcanique », Verdier Logel	26.00 €
2023 Côte Roannaise « Domaine », Domaine des Pothiers	28.00 €
2023 Côte Roannaise « L'Intégrale », Domaine des Pothiers	48.00 €

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**75cl****Jura/Beaujolais/Bourgogne**

2022 Arbois « No sin tou tsefs », Dom. Fumey-Chatelain	36.00 €
2022 Morgon « Côte du Py », Domaine Foillard	78.00 €
2022 IGP Coteaux de Tannay « L'Ambition », D. de Bel Air	28.00 €
2022 Bourgogne, La Sœur Cadette	42.00 €
2021 Bourgogne « Roncevie », Domaine Arlaud	54.00 €
2023 Bourgogne Côte d'Or, Dom. de la Choupette	40.00 €
2023 Maranges « Vieilles Vignes », Dom. de la Choupette	45.00 €
2023 Santenay 1^{er} cru « Clos Rousseau », Dom. de la Choupette	64.00 €
2022 Côte de Beaune « Clos des Topes Bizot », Dom. Chantal Lescure	68.00 €
2023 Aloxe-Corton « Les Cras », Georges Roy	72.00 €
2018 Marsannay « La Montagne », Olivier Guyot	84.00 €
2021 Pommard, Domaine Pierrick Bouley	115.00 €
2022 Pommard « Les Vaumuriens », Dom. Chantal Lescure	128.00 €
2022 Volnay, Domaine Pierrick Bouley	136.00 €
2020 Clos Saint-Denis Grand Cru, Domaine Arlaud	*295.00 €

Vallée du Rhône/Provence/Corse

2023 Côtes du Rhône « Les Galets », Domaine Richaud	32.00 €
2023 Cairanne, Domaine Richaud	40.00 €
2022 Cairanne « Les Estrambords », Domaine Richaud	64.00 €
2012 Côtes du Rhône, Château de Fonsalette	*115.00 €
2021 Côtes du Rhône Villages ROAIX « Champs Libres », Domaine Elodie Balme	28.00 €
2023 Vacqueyras « Les Aubes », Domaine Santa Duc	52.00 €
2020 Châteauneuf-du-pape « Habemus Papam », Domaine Santa Duc	96.00 €
2020 VDF Hors-Série, Julien Delhomme	28.00 €
2022 IGP Collines Rhodaniennes « Les Hauts du Monteillet », S. Montez	32.00 €
2023 Saint-Joseph, S. Montez	48.00 €
2023 Saint-Joseph « Cuvée du Papy », S. Montez	62.00 €
2022 Côte-Rôtie « Fortis », Stéphane Montez	115.00 €
2021 Luberon « Le Claux », Sylvain Morey	34.00 €
2021 Luberon « Saint Jean », Sylvain Morey	42.00 €
2023 VDF « Antidote », Domaine les Terres Promises	30.00 €
2021 Bandol « L'Amourvèdre », Domaine les Terres Promises	48.00 €
2021 Corse « 1769 », Domaine Vico	34.00 €
2021 Corse « (H)emera », Domaine Vico	46.00 €

Etranger / Other Country

2018 DOC Dolcetto d'Asti, Torelli (Italie)	28.00 €
2018 IGT Vigneti delle Dolomiti « Teroldego », Elisabetta Foradori (Italie)	56.00 €

*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

Languedoc-Roussillon

	75cl
2023 VDF « Piccolo », Le Clos Rouge	28.00 €
2020 VDF « A Peïssou », <i>Domaine des Amiel</i>	36.00 €
2021 Languedoc « La Pimpanela », La Jasse Castel	32.00 €
2020 Terrasses du Larzac, <i>Domaine de Montcalmès</i>	74.00 €
2022 Corbières « Lucien », <i>Domaine Py</i>	44.00 €
2020 Fitou « Anthocyane », <i>Mas des Caprice</i>	(150cl) 76.00 € 38.00 €
2019 Vin de France « Le souffle des anges », <i>L'anqueven</i>	36.00 €
2004 Vin de Pays du Gard « Roc d'Anglade » <i>Rémy Pédréno</i>	*150.00 €
2021 IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon », <i>Olivier Pithon</i>	26.00 €
2020 IGP Côtes Catalanes « Vieilles Vignes », <i>Domaine Gauby</i>	79.00 €
2005 Côtes du Roussillon Villages « Vieilles Vignes », <i>Domaine Gauby</i>	*150.00 €

Bordeaux

2020 Castillon Côtes de Bordeaux « Prairies », <i>Château Pitray</i>	(150cl) 76.00 € 38.00 €
2020 Castillon Côtes de Bordeaux « L'Aurage », <i>Famille Mitjaville</i>	120.00 €
2018 Fronsac, <i>Château de la Rivière</i>	(150cl Millésime 2015) 110.00 € 54.00 €
2020 Lussac Saint-Emilion, <i>Château de la Grenière</i>	28.00 €
2016 Pomerol, <i>Château La Pointe</i>	110.00 €
2009 Saint-Emilion Grand Cru « Fortin », <i>Cht La Grâce Dieu des Prieurs</i>	54.00 €
2015 Saint-Emilion Grand Cru Classé, <i>Clos de l'Oratoire</i>	*150.00 €
2012 Saint Emilion Grand Cru Classé, <i>Clos de l'Oratoire</i>	*150.00 €
2021 Médoc « Les Charmes Dompierre », <i>Michel Aroldi</i>	38.00 €
2015 Haut-Médoc, <i>Château Sociando-Mallet</i>	98.00 €
2018 Saint-Estèphe, <i>Château Ormes de Pez</i>	78.00 €
2018 Saint-Estèphe, <i>Château Haut-Marbuzet</i>	120.00 €
2015 Saint-Estèphe, <i>Château Lafon-Rochet</i>	120.00 €
2020 Saint-Julien, <i>Château Gloria</i>	110.00 €
2005 Saint-Julien, <i>Clos du Marquis</i>	*195.00 €
2018 Pauillac « Echo », <i>Lynch Bages</i>	105.00 €
2016 Pessac-Léognan « La Parde », <i>Château Haut-Bailly</i>	92.00 €
2016 Pessac-Léognan, <i>Château Carmes Haut-Brion</i>	*295.00 €

Sud-Ouest

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



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

Georges Brassens