



"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 Coteaux du Vendômois « Pierre à feu », Domaine Colin	5.00 €	19.00 €
2023 Bourgogne « Côte d'or », Dom.de la Choupette	9.00 €	35.00 €
<u>Rouge</u>		
2022 VDF « Vigne d'Ys », Jennifer Bariou et Thibaut Bodet	5.50 €	21.00 €
2023 Bourgueil « Les Vingt Lieux Dits », Domaine du Bel Air	8.00 €	31.00 €
<u>Rosé</u>		
2024 Touraine-Amboise « La Chasse aux Papillons », Montdomaine	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*

Sans Alcool/ Alcohol free**75cl**

Tempera RIVA , Pomme, thé blanc & algues	38.00 €
Tempera PYRA, Fruits rouges, thé noir & poivre	38.00 €

Nos Vins de France**75cl****Vins Effervescents / Sparkling wines**

VDF « Brut Nature Non Dosé », Timothée Delalle	30.00 €
VDF « Giac'bulles » 2023, Domaine Giachino	34.00 €
VDF « Mouss'cat », Mas de Caprice	30.00 €

Vins Blancs / White wines

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 €
2019 VDF « Orphée », Les Poète	56.00 €
2024 VDF « La Colline en Flamme », Romain Paire	26.00 €
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 €
2022 VDF « A Elise », Domaine des Amiel	36.00 €
2023 VDF « L'Estrade », Maxime Magnon	46.00 €
2019 VDF « L'envol des anges », L'anqueven	38.00 €

Vins Rosés / Rosé wines

2023 VDF « La Promesse des Anges », L'Anqueven	26.00 €
--	---------

Vins Rouge / Red wines

2018 VDF « Cabernet Franc », Xavier Weisskopf	28.00 €
2022 VDF « Pivoine », Hervé Villemade	38.00 €
2023 VDF « Chin-Chin' », Domaine Perrault-Jadaud	26.00 €
2023 VDF « Sergent Pepper », Anne Cécile Jadaud	28.00 €
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	66.00 €
2018 VDF « Côt », Les Jardins de Theseïs	(150cl) 82.00 €
2021 VDF « Black Cherry », Domaine Cambalu	38.00 €
2022 VDF « Montigny », Les Pierres Ecrites	30.00 €
2020 VDF « Odyssée », Les Poète	56.00 €
2022 VDF « Tentation, les Hauts de Huire », Frederic Aublanc	22.00 €
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 €
2019 VDF « Le souffle des anges », L'anqueven	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 Effervescents / Sparkling wines

		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 « L'Extra Brut », <i>Domaine Moyer</i>		30.00 €
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 €
Crémant du Jura, <i>Fumey Chatelain</i>		36.00 €
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>		200.00 €
Champagne « Esprit Brut Nature », <i>Henri Giraud</i>		78.00 €
Champagne « PR 90-19 », <i>Henri Giraud</i>		190.00 €
Champagne, <i>Roederer</i>		110.00 €
Champagne « Spéciale Cuvée », <i>Bollinger</i>		160.00 €
Champagne « Longitude 1 ^{er} cru », <i>Larmandier Bernier</i>		155.00 €
Champagne « Blanc d'Argile », <i>Vouette et Sorbée</i>		180.00 €
Champagne « Clos des Bouveries » 2006, <i>Duval-Leroy</i>		185.00 €
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 Borgelet</i>		36.00 €
Poiré « Cru des Loges » 2020, <i>Julien Thurel</i>		38.00 €
Cidre « Alchimie » 2021, <i>Julien Thurel</i>		40.00 €

Vins Rosés / Rosé wines

2024 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 €

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

<u>Vins Blancs / White Wine : Val de Loire</u>	75cl
2022 Touraine-Amboise « Chenin du Clos Saint Jean », <i>Maison Gandon</i>	36.00 €
2023 Touraine-Amboise « Les Perrières », <i>Thomas Frissant</i>	38.00 €
2024 Touraine-Amboise « Clocher », <i>Bonnigal Bodet</i>	40.00 €
2022 Touraine-Amboise « Buisson », <i>Bonnigal Bodet</i>	52.00 €
2021 Touraine-Amboise « Clos de Beauce », <i>Bonnigal Bodet</i>	(150cl) 80.00 €
2022 Touraine-Amboise « Huis Clos », <i>Bonnigal Bodet</i>	64.00 €
2022 IGP Val de Loire « Ballade des Dames », <i>Château de Montdomaine</i>	26.00 €
2022 IGP Val de Loire « Griffe d'Isa », <i>Xavier Frissant</i>	40.00 €
2022 IGP Val de Loire « Cendrillon », <i>Domaine de la Garrelière</i>	30.00 €
2023 Touraine « Sauvignon », <i>Xavier Frissant</i>	22.00 €
2023 Touraine « Les Trois Chênes », <i>Vincent Ricard</i>	26.00 €
2023 Touraine « Quatre Mains », <i>La Grange Tiphaine</i>	62.00 €
2023 Touraine « Le S des Poète », <i>Guillaume Sorbe</i>	30.00 €
2024 Montlouis-sur-Loire « Les Caillasses », <i>Franck Breton</i>	32.00 €
2024 Montlouis-sur-Loire « A la Source », <i>Domaine Moyer</i>	25.00 €
2023 Montlouis-sur-Loire « Edmond », <i>Domaine Moyer</i>	36.00 €
2023 Montlouis-sur-Loire « Touche Mitaine », <i>Xavier Weisskopf</i>	34.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Le Grand Clos », <i>Xavier Weisskopf</i>	(150cl) 92.00 €
2022 Montlouis-sur-Loire « Les Choisilles », <i>François Chidaine</i>	66.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Clos de la Frelonnerie », <i>Monopole</i>	76.00 €
2023 Vouvray « Facteur su'lvélo », <i>Fabien Brutout</i>	28.00 €
2023 Vouvray « Sec », <i>François et Julien Pinon</i>	30.00 €
2018 Vouvray, <i>François et Julien Pinon</i>	(Moelleux) 42.00 €
1989 Vouvray, <i>Domaine de la Fontainerie</i>	(Demi sec) 54.00 €
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 €
2021 Saumur « Les Salles Martin », <i>Antoine Sanzay</i>	54.00 €
2021 Saumur « David », <i>Arnaud Lambert</i>	54.00 €
2021 Saumur « Coulée de St-Cyr », <i>Arnaud Lambert</i>	62.00 €
2016 Saumur « L'Echelier », <i>Domaine des Roches Neuves</i>	96.00 €
2017 Saumur « Brézé », <i>Clos Rougeard</i>	*390.00 €
2023 Coteaux du Vendômois « Pierre à feu », <i>Domaine Colin</i>	24.00 €
2023 Anjou, <i>Thibaud Boudignon</i>	52.00 €
2022 Anjou « A Française », <i>Thibaud Boudignon</i>	78.00 €
2020 Savennières « La Croix Picot », <i>Domaine de la Bergerie</i>	48.00 €
2020 Savennières « Clos De La Hutte », <i>Thibaud Boudignon</i>	*120.00 €
2022 Savennières « Clos de Frémine », <i>Thibaud Boudignon</i>	98.00 €
2015 Savennières « Le Bel Ouvrage », <i>Damien Laureau</i>	88.00 €
2020 Jasnières « L'Eclos », <i>Les Maisons Rouges</i>	40.00 €
2020 Jasnières « Sur le Nez », <i>Les Maisons Rouges</i>	62.00 €
2023 Muscadet Sèvre et Maine « Amphibolite », <i>Jo Landron</i>	38.00 €
2023 Cheverny, <i>Hervé Villemade</i>	28.00 €
2022 Cour-Cheverny « Sables », <i>Domaine Tessier</i>	35.00 €

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

<u>Val de Loire</u>	75cl
2022 Cour-Cheverny « Les Acacias », Hervé Villemade	58.00 €
2014 Cour-Cheverny « Eugène Magloire », Domaine des Huards	115.00 €
2023 Menetou-Salon « Morogues », Domaine Pellé	36.00 €
2018 Menetou-Salon « Morogues », Domaine Pellé	46.00 €
2024 Sancerre, François Crochet	54.00 €
2023 Sancerre « Le Chêne Marchand », François Crochet	75.00 €
2020 Sancerre « Les Romains », Domaine Vacheron	115.00 €
2022 IGP Urfé « Petite Vertu », Verdier Logel	28.00 €
2022 Côtes d'Auvergne « Au pied du Mur », Les Chemins de l'Arkose	32.00 €

<u>Bourgogne</u>	
2022 IGP Coteaux de Tannay « Melon », Domaine de Bel Air	26.00 €
2022 IGP Coteaux de Tannay « Fruité Chardonnay », Domaine de Bel Air	26.00 €
2022 IGP Coteaux de Tannay - Chardonnay « La Coulée Douce », D. de Bel Air	30.00 €
2023 Bourgogne Vezelay « La Chatelaine », La Sœur Cadette	42.00 €
2023 Chablis, Domaine Christophe	44.00 €
2020 Chablis 1 ^{er} cru « Montmains », Domaine Camu	64.00 €
2023 Chablis 1 ^{er} cru « Fourchaume », Domaine Christophe	78.00 €
2023 Bourgogne « Côte d'or », Dom. de la Choupette	46.00 €
2022 Bourgogne « Aligoté », Domaine Arlaud	36.00 €
2021 Bourgogne Hautes Côtes de Nuit, Domaine Arlaud	48.00 €
2022 Bourgogne « Les Champlains », Bize Simon	68.00 €
2023 Chorey-Lès-Beaune, Georges Roy	48.00 €
2022 Côte de Beaune « Le Clos Des Topes Bizot », Chantal Lescure	76.00 €
2023 Santenay « Saint Jean », Dom. de la Choupette	64.00 €
2023 Saint-Romain « Les Cinq Climats », Alain Gras	82.00 €
2023 Meursault « Les Tillets », Alain Gras	*160.00 €
2020 Marsannay, Domaine Charlopin	108.00 €
2022 Montagny, Aline Beauné	58.00 €
2023 Mâcon Solutré-Pouilly, Domaine Pascal Renaud	44.00 €
2021 Saint-Véran « La Bonode », La Soufrandière	62.00 €
2023 Puligny Montrachet « Vieilles Vignes », Dom. de la Choupette	94.00 €
2021 Puligny Montrachet « Vieilles Vignes », Dom. de la Choupette (150cl)	170.00 €
2022 Puligny Montrachet 1 ^{er} cru « La Garenne », Dom. de la Choupette	98.00 €
2023 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru « Morgeot », Dom. de la Choupette	*112.00 €

<u>Jura</u>	
2022 Arbois « Chardonnay », Dom. Fumey-Chatelain	36.00 €
2022 Arbois « Savagnin Ouillé », Domaine Fumey-Chatelain	48.00 €
2018 Arbois « Savagnin Non Ouillé », Dom. Fumey-Chatelain	54.00 €
2020 Côte du Jura « En Beaumont-Chardonnay », Domaine Croix-Courbet	52.00 €
2016 Côtes du Jura, Domaine Macle	110.00 €
2017 Arbois vin jaune, Domaine Fumey-Chatelain	(62cl) 78.00 €

<u>Etranger / Other Country</u>	
2021 Lopota Valley « Rkatsiteli », Sélection Seb David (Géorgie)	24.00 €

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 Blancs Autres Régions / White Wines Other Regions</u>	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 Corbières « Antoine », <i>Domaine Py</i>	28.00 €
2021 Languedoc « Les Mûriers », <i>Mas Bruguière</i>	45.00 €
2021 Languedoc « Camille », <i>Mas d'Espanet</i>	54.00 €
2022 Côtes du Roussillon « Les Sorcières », <i>Hervé Bizeul</i>	38.00 €
2022 Côtes du Roussillon « La D18 », <i>Olivier Pithon</i>	98.00 €
2024 Ventoux, <i>Domaine de Fondrèche</i>	30.00 €
2024 Ventoux « Persia », <i>Domaine de Fondrèche</i>	46.00 €
2019 VDP Vaucluse « Clairette », <i>Domaine des Tours</i>	36.00 €
2023 Côtes du Rhône « Les Grands Calcaires », <i>Famille Gras</i>	32.00 €
2023 Saint-Joseph, Stéphane Montez (150cl/2023) 100.00 €	50.00 €
2023 Condrieu « Les Grandes Chaillées », Stéphane Montez	70.00 €
2021 Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel	*180.00 €
1998 Hermitage, Jean Louis Chave	*295.00 €
2022 Corse « 1769 », <i>Domaine Vico</i>	34.00 €
2022 Corse « Clos Venturi », <i>Domaine Vico</i>	58.00 €
2023 Savoie « Primitif », <i>Domaine Giachino</i>	28.00 €
<u>Vins Rouges / Red Wines Vallée du Rhône/Provence/Corse</u>	
2023 Côtes du Rhône « Les Galets », <i>Domaine Richaud</i>	32.00 €
2023 Cairanne, <i>Domaine Richaud</i>	40.00 €
2022 Cairanne « Les Estrambords », <i>Domaine Richaud</i>	64.00 €
2012 Côtes du Rhône, <i>Château de Fonsalette</i>	*150.00 €
2021 Côtes du Rhône Villages ROAIX « Champs Libres », <i>Domaine Elodie Balme</i>	28.00 €
2023 Vacqueyras « Les Aubes », <i>Domaine Santa Duc</i>	52.00 €
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 Crozes Hermitage, Pierre Gaillard	48.00 €
2020 Cornas « Brise Cailloux », Matthieu Barret	105.00 €
2021 Luberon « Le Claux », Sylvain Morey	34.00 €
2021 Luberon « Saint Jean », Sylvain Morey	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 €

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 Val de Loire/ Red wines**75cl**

2023 Touraine-Amboise « Côt des Pierres », Xavier Frissant	26.00 €
2023 Touraine-Amboise « Côt de Vauriflé », Maison Gandon	34.00 €
2018 Touraine-Amboise « Griffes d'Isa », Xavier Frissant	44.00 €
2022 Touraine-Amboise « Mont Luma », Domaine Bonnigal Bodet	48.00 €
2022 Touraine « Les Rosiers », Thomas Frissant	40.00 €
2022 Touraine « Le Vilain P'tit Rouge », Vincent Ricard	28.00 €
2022 Touraine, François Chidaine	25.00 €
2023 IGP Val de Loire « Gamay Sans Tralala », Domaine de la Garrelière	28.00 €
2023 Coteaux du Vendômois « Pierre-François », Domaine Colin	24.00 €
2023 Chinon « Le Domaine », Bernard Baudry	26.00 €
2022 Chinon « Les Grézeaux », Bernard Baudry	36.00 €
2022 Chinon « Tradition », Philippe Alliet	46.00 €
2020 Chinon « Vieilles Vignes », Philippe Alliet	56.00 €
2022 Chinon « Les Mains », Domaine de l'R	64.00 €
2022 Bourgueil « Les Vingt Lieux Dits », Domaine du Bel Air	38.00 €
2022 Bourgueil « Sur les Hauts », Aurélien Revillot	42.00 €
2021 Bourgueil « Bretèche 1912 », Aurélien Revillot	58.00 €
2019 Bourgueil « Grand Mont », Aurélien Revillot	90.00 €
2023 Saumur Champigny « La Paterne », Antoine Sanzay	32.00 €
2022 Saumur Champigny « Les Poyeux », Antoine Sanzay	66.00 €
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 €
2023 Anjou « La Cerisaie », Domaine de la Bergerie	24.00 €
2019 Anjou-Villages « Le Chant du Bois », Domaine de la Bergerie	32.00 €
2022 Cheverny « Point du Jour », Domaine Tessier	34.00 €
2022 Menetou-Salon « Carroir », Domaine Pellé	48.00 €
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 €

Languedoc-Roussillon

2021 Languedoc « La Pimpanela », La Jasse Castel	34.00 €
2022 Corbières « Lucien », Domaine Py	44.00 €
2018 Coteaux du Languedoc « Saint Georges d'Orques », Domaine Henry	50.00 €
2020 Fitou « Anthocyane », Mas des Caprice	(150cl) 78.00 € 38.00 €
2022 Vin de Pays du Gard « Roc d'Anglade » Rémy Pédréno	*110.00 €
2021 IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon », Olivier Pithon	28.00 €
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 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>Jura/Beaujolais/Bourgogne</u>	75cl
2022 Arbois « No sin tou tsefs », Dom. Fumey-Chatelain	36.00 €
2023 Beaujolais Lantigné « Le Clos », Domaine du Chapital	30.00 €
2023 Morgon « Le Clachet », Domaine du Chapital	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	42.00 €
2023 Maranges « Vieilles Vignes », Dom. de la Choupette	52.00 €
2023 Santenay 1 ^{er} cru « La Comme », Dom. de la Choupette	64.00 €
2023 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru « Morgeot », Dom. de la Choupette	84.00 €
2023 Aloxe-Corton « Les Cras », Georges Roy	72.00 €
2018 Marsannay « La Montagne », Olivier Guyot	88.00 €
2018 Marsannay « Champs Perdrix », Geantet Pansiot	96.00 €
2022 Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes », Geantet Pansiot	*158.00 €
2021 Pommard, Domaine Pierrick Bouley	120.00 €
2022 Pommard « Les Vaumuriens », Dom. Chantal Lescure	128.00 €
2022 Volnay, Domaine Pierrick Bouley	136.00 €
2020 Côte de Nuits-Villages, Domaine Charlopin	115.00 €
2022 Vosne-Romanée, Domaine Charlopin	*210.00 €
2020 Clos Saint-Denis Grand Cru, Domaine Arlaud	*295.00 €

<u>Bordeaux</u>	
2020 Castillon Côtes de Bordeaux « Prairies », Château Pitray	38.00 €
2020 Castillon Côtes de Bordeaux « L'Aurage », Famille Mitjaville	120.00 €
2020 Sainte-Foy Côtes de Bordeaux « Réserve de Famille », Château Martet	98.00 €
2018 Fronsac, Château de la Rivière	(150cl Millésime 2015) 110.00 € 54.00 €
2020 Lussac Saint-Emilion, Château de la Grenière	28.00 €
2018 Pomerol, Château La Pointe	110.00 €
2012 Saint Emilion Grand Cru Classé, Clos de l'Oratoire	*150.00 €
2021 Médoc « Les Charmes Dompierre », Michel Aroldi	38.00 €
2018 Haut-Médoc « La Demoiselle de Sociando-Mallet », Cht Sociando-Mallet	58.00 €
2015 Haut-Médoc, Château Sociando-Mallet	105.00 €
2018 Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet	120.00 €
2015 Saint-Estèphe, Château Lafon-Rochet	120.00 €
2005 Saint-Julien, Clos du Marquis	*195.00 €
2018 Pauillac « Echo », Lynch Bages	110.00 €
2018 Pessac-Léognan « L'Esprit de Chevalier », Domaine de Chevalier	64.00 €
2019 Pessac-Léognan « Haut Bailly II », Château Haut-Bailly	88.00 €
2016 Pessac-Léognan, Château Carmes Haut-Brion	*295.00 €

<u>Sud-Ouest</u>	
2021 Côtes du Marmandais « Le Vin est une Fête », Elian Da Ros	26.00 €
2019 Cahors « Calcaire », Château les Croisilles	28.00 €
2019 Cahors « Divin », Château les Croisilles	(150cl) 90.00 € 44.00 €
2020 Madiran « Cuvée du Couvent », Domaine Capmartin	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