

		<u>Vins rouges</u>			
<u>millésime</u>			<u>bt 75 cl</u>	<u>bt 150 cl</u>	<u>bt 37.5cl</u>
<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>Bordeaux (AC)</u>			
		 Saint-Emilion grand cru « clos des menus »		99.00 € 81 €	
		 Saint-Emilion grand cru «château lassegue»	44.50 € 39€		
		Listrac médoc «Château Pérrac»	34€		
		Saint-Emilion château Grand Bert	36 €		25 €
		Lalande de Pomerol «jj et s Chollet» (en direct du propriétaire récoltant)	35 €		24.50 €
		Grave «Château Rocher du Tuquet»	31.50 €		21.50 €
		Saint-Estèphe «la rose Brana»	39.50 €		
		Fronsac « château Bélugue »	26 €		
		Bordeaux supérieur domaine de Malecot (en direct du propriétaire récoltant)	29.50€		19.50 €
		Bordeaux cour Montessant	19.50 €		14.50 €
		Première cotes de Blaye Château Pin de St Pierre	23 €		
		 Bordeaux claret « château la Bretonniere »	21 €		
		<u>Vins du sud ouest</u>			
		Cahors «les hauts d'aglan»	28 €		19.50 €
		Gaillac grande cuvée « domaine de Gineste »	34 €		
		● = vin manquant			prix nets

		<u>Vins rouges</u>			
<u>millésime</u>			<u>bt 75 cl</u>	<u>bt 150 cl</u>	<u>bt 37.5cl</u>
<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>Bourgognes (AC)</u>			
		Irancy Domaine Verret	33 €		
		Mercurey domaine «Voarick» : Michel Picard	39 €		
		Hautes Cotes de Beaune : Michel Picard	31.50 €		21.50€
		Bourgogne Passetougrain : Michel Picard	28 €		19.50 €
		Macon domaine « Perrault »	27 €		
		<u>Cotes du Rhône (AC)</u>			
		Vaqueyras Château Des Roques	32.50 €		
		Gigondas «la Bastide St Vincent»	38 €		
		Crozes Hermitage « Chaubayou » :Eric Rocher	32€		
		Crozes Hermitage « domaine belle »	34 €		
		Cote du Rhône Château Nuit des Dames	21.50 €		16 €
		 Saint Joseph « domaine Boissonnet »	34 €		
		Cote du Rhône Château Nuit des Dames	21.50 €		16 €
		<u>Languedoc</u>			
		 Corbière domaine de Mingraut	19.50€		
		Cuvée « DM » domaine de Mingraut (vin de pays d'hauterive)	38 €		
		● = vin manquant			prix nets

		<u>Vins rouges</u>			
<u>millésime</u>			<u>bt 75 cl</u>	<u>bt 150 cl</u>	<u>bt 37.5cl</u>
<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>Beaujolais (AC)</u>			
		<i>Beaujolais village : Pardon et fils</i>	27.50 €		18.50 €
		<i>Morgon «le château Gaillard» : Pardon et fils</i>	28.50 €		17.50 €
		<i>Moulin à vent «château des Bachelards » : Pardon et fils</i>	29.50 €		18.50 €
		 <i>Juliéna cuvée spéciale «vielle Vignes» - Coteau des Mouilles Gérard et Nathalie Margerand</i>	34.50 €		
		<i>Brouilly «domaine Tavian»:Pardon et fils</i>	29.50 €		20 €
		<u>Vins de Loire (AC)</u>			
		<i>Sancerre « domaine trois noyers reverdy-cadet »</i>	32 €		21 €
		<i>Saumur Champigny «domaine du vieux bourg»</i>	23.50 €		18 €
		<i>Touraine gamay</i>	18.50 €		
		<i>St Nicolas de bourgueil «clos des Quarterons»</i>	23.50 €		18 €
		<i>Anjou domaine de Pieflond</i>	19 €		
		 <i>Anjou « les Confessions »domaine Pieflond</i>	28€		
		<i>Menetou Salon domaine PH.Gilbert</i>	34€		21€
		<u>Vins d'Alsace (AC)</u>			
		<i>Pinot noir « Pfaffeneine »</i>	36 €		
		● = vin manquant			<i>prix nets</i>

		<u>Vins blancs</u>			
<u>millésime</u>			<u>bt 75 cl</u>	<u>bt 150 cl</u>	<u>bt 37.5cl</u>
<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>Val de Loire (AC)</u>			
		Sancerre domaine des trois Noyers	33 €		21.50 €
		Quincy « domaine Villarlin »	27 €		
		Touraine Sauvignon Le bois Maillé	19€		
		Pouilly fumé domaine de Malltaverne	33 €		23 €
		Muscadet sèvre et Maine sur lie	19.50 €		13.50 €
		 Anjou « réflexions » domaine Pieflond	28€		
		Coteaux du layon domaine Pieflond	29 €		
		<u>Vins d'alsace (AC)</u>			
		Gewurztraminer : Willy Gisselbrecht	26.50 €		
		Riesling : Willy Gisselbrecht	23.50 €		15 €
		Pinot gris, Armand Hurst	36 €		
		<u>Côtes du Rhône (AC)</u>			
		Crozes-Hermitage Collonges	33 €		22 €
		Crozes-Hermitage « domaine belle »	34 €		
		Vaqueyras «Château des Roques»	32.50 €		
		● = vin manquant			prix nets

		<u>Vins blancs</u>			
<u>millésime</u>			<u>bt 75 cl</u>	<u>bt 150 cl</u>	<u>bt 37.5cl</u>
<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>Bourgoqnes (AC)</u>			
		Bourgogne aligoté « domaine Perraud »	26 €		19.50 €
		Chablis domaine Verret	35 €		23 €
		 Macon village «le Loup» domaine Perraud	28.50 €		
		<u>Languedoc</u>			
		Chardonnay « domaine de Bellevue »	18 €		
		<u>Bordeaux blanc (AC)</u>			
		Bordeaux blanc sec Château Pin de St Pierre	19 €		
		Bordeaux moelleux « château roquefort »	29€		
		<u>Beaujolais (AC)</u>			
		Coteaux du Lyonnais « vigneron de Sain Bel »	16 €		
		<u>Champagne</u>			
		Champagne Darnac	42 €		29 €
		<u>la coupe 10 cl</u>	8.50€		
		<u>Saumur pétillant</u>			
		Saumur brut domaine Pieflond	28 €		
		● = vin manquant			prix nets

		<u>Vins divers</u>			
<u>millésime</u>			<u>bt 75 cl</u>	<u>bt 150 cl</u>	<u>bt 37.5cl</u>
<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>	<u>Vins divers</u>			
		Cuvée du restaurant	12.50 €		
			<u>50 cl</u>		<u>25 cl</u>
		Pichet de vin de table rouge	6.50 €		3.80 €
		Pichet de vin de table rosé	7.90 €		4.90 €
		Pichet de vin de table blanc	9.90 €		6.90 €
		<u>Cidres</u>	<u>75 cl</u>		<u>37.5cl</u>
		Cidre bouché de la ferme de l'Hermitiere brut de brut	8.50€		6 €
		Cidre bouché de la ferme de l'Hermitiere brut	8.50€		
		Cidre bouché de la ferme de l'Hermitiere 1/2 sec	8.50€		
		Cidre bouché de la ferme de la butte	9 €		
		● = vin manquant			prix nets

<u>Eaux minérales</u>	● = manquant	
<i>Evian / litre</i>		4.30 €
<i>la demi-bouteille 50 cl</i>		2.60 €
<i>Badoit/litre</i>		4.60 €
<i>la demi-bouteille 50 cl</i>		2.70 €
<i>Perrier /33 cl</i>		3.40 €
<i>Bière pression /25 cl</i>		3.40€
<i>Bière bouteille /25 cl</i>		3.40€
<i>Jus de fruit/s 25 cl</i>		3.00 €
<i>Orangina, coca, etc.....25 cl</i>		3.40€
<u>Apéritifs</u>		
<i>Ricard, Pastis, Berger 2 cl</i>		3.90 €
<i>Martini, Muscat, Porto 4 cl</i>		4.20 €
<i>Kir 10 cl</i>		3.50€
<i>Pommeau de Normandie 4 cl</i>		4.50€
<i>Cocktail maison 20 cl</i>		6.50€
<u>Cocktail sans alcool</u>		4.50€
<i>Digestifs</i>	4 cl	7 €
<i>Café</i>		2.20 €
<i>whisky «» 40° blended scotch whisky</i>	4 cl	7 €
<i>Thé, infusion</i>		2.60€

La carte *des vins*

Pour accompagner le foie gras, nous vous conseillons :

Le verre 10 cl de Muscat de Baume de Venise : 5.90 €



= mes coups de cœur du moment

<u>Vins au verre</u>				
		<u>10cl</u>	<u>13cl</u>	
	<u>Vins rouges</u>			
	<i>Médoc château la fuie saint-Bonnet</i>		4.90 €	
	<i>Côtes de Bourg Château Graveyrou</i>		4.50 €	
	<i>Bordeaux supérieur Château puits Favreau</i>		3.80 €	
	<u>Vins blancs</u>			
	<i>Bourgogne aligoté</i>		5.10 €	
	<i>Coteaux du Layon</i>		5.80 €	
	<i>Gros plant du pays Nantais</i>		3.80 €	
	<u>Vins rosés</u>			
	<i>Coteau d'Aix en Provence</i>		3.80 €	
	● = vin manquant			<i>prix nets</i>