




Les Blancs

On la joue local

| | |
|---|------|
| Colère, 2023, Chéreau Carré, Vin de France | 75cl |
| Chapeau Melon, 2022, Jérémie Huchet, IGP Val de Loire | 16€ |
| Pinot Gris Tradition, 2022, Poiron Dabin, IGP Val de Loire | 18€ |
| Sensuel, Lieubeau, 2019, IGP Val de Loire, 50cl  | 23€ |
| Comte Leloup du Château Chasseloir, 2018, Chéreau Carré, AOC Muscadet/ Lie | 23€ |
| Monnières – Saint Fiacre, 2015, Huchet et Mourat, AOP Muscadet Sèvre et Maine | 30€ |
| Goulaine, 2018, Château Guipièrre, AOP Muscadet Sèvre et Maine | 38€ |
| Clisson, 2021, Famille Lieubeau, AOP Muscadet Sèvre et Maine  | 39€ |
| | 40€ |

Un peu plus loin

| | |
|--|-----|
| Tarapas, 2023, Estézargues, AOP Côtes du Rhône  | 25€ |
| Domaine des Granges de Mirabel, Viognier, 2021, M. Chapoutier, IGP Ardèche  | 28€ |
| Beaujolais, 2021, Maison Ternel, AOP Beaujolais | 30€ |
| La Rabassière, 2022, Collines du Bourdic, AOP Duché d'Uzès | 32€ |
| Chemin Partagé, 2022, Closerie d'Ibry, IGP Cotes de Thongue | 34€ |
| Quincy, 2022, Domaine Bigonneau, AOP Quincy | 35€ |
| Pouilly Fumé « Les Riaux », 2022, Chéreau Carré, AOC Pouilly Fumé | 39€ |
| Rully Les Fromanges, 2020, Château d'Estroyes, AOC Rully | 45€ |
| Chablis Saint Martin, 2021, Domaine Laroche, AOC Chablis | 45€ |
| Crozes Hermitage Aleofane, 2020, Natacha Chave, AOP Crozes Hermitage  | 49€ |

Les effervescents

| | |
|---|-----|
| 1816, Brut Méthode traditionnelle, Famille Lieubeau | 30€ |
| Canard Duchêne, Brut Réserve, AOP Champagne | 50€ |
| Champagne Bollinger, AOP Champagne | 85€ |

 Vin issu de l'Agriculture biologique

Prix nets en euros, taxes et service compris – TVA de 20% sur alcools
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Les Rosés

Triennes, 2022, Triennes, IGP Méditerranée

26€

Les Rouges

Facile à boire, vins de copains

Clos des Chaumes, Fiefs Vendéens, 2023, Fabien Murail

23€

Tarapas, 2022, Estézargues, AOP Côtes du Rhône 

24€

Pinot noir, 2022, Lieubeau, IGP Loire

24€

Chinon « Cuvée Domaine », 2022, Charles Pain, AOC Chinon, Terra Vitis

25€

Excellence, 2021, Domaine Saint George d'Ibry, IGP Côtes de Thongue, Terra Vitis

28€

La Vigne d'Albert, 2020, Château Tour des Gendres, AOC Bergerac 

31€

Saint Nicolas de Bourgueil, 2021, Domaine des Berris, AOP 

34€

Morgon Côte du Py, 2021, AOP Morgon, Maison Ternel

35€

Sancerre, 2021, Daniel Chotard, AOC Sancerre

45€

Fruités, légèrement tanniques et / ou épicés

Madiran Domaine Sergent, 2019, AOP Madiran

29€

Château Les Farcies du Pech, 2019, AOC Pécharmant

32€

La Réserve, 2021, Château Camplazens, AOC La Clape

33€

Mas de La Séranne, « Les Griottiers », 2021, AOC Coteaux du Languedoc 

34€

Clos de la Molénie, 2021, AOC Bordeaux, Sylvain et Kim Destrieux 

34€

Le Chemin des Garennes, 2018, Château Capion, AOP Terrasses du Larzac

35€

Crozes Hermitage Petite Ruche, 2021, M. Chapoutier, AOP Crozes-Hermitage

39€

Mercurey Clos des Noiterons, 2020, Château d'Étroyes, AOC Mercurey

46€

Saint-Joseph Deschants, 2022, M. Chapoutier, AOP Saint-Joseph

49€

Château Sociando Mallet, 2016, Jean Gautreau, AOC Haut-Médoc

80€

 *Vin issu de l'Agriculture biologique*