


Vignerons d'ici et d'ailleurs



Les Blancs

On la joue local

Colère, 2023, Chéreau Carré, Vin de France	75cl	16€
Chapeau Melon, 2023, Jérémie Huchet, IGP Val de Loire		18€
Pinot Gris Tradition, 2022, Poiron Dabin, IGP Val de Loire		23€
Sensuel, Lieubeau, 2019, IGP Val de Loire, 50cl 		23€
Chemin des Prières, 2022, Jérémie Huchet, AOC Muscadet 		27€
Comte Leloup du Château Chasseloir, 2018, Chéreau Carré, AOC Muscadet/ Lie		30€
Monnières – Saint Fiacre, 2015, Huchet et Mourat, AOP Muscadet Sèvre et Maine		38€
Goulaine, 2018, Château Guipièrre, AOP Muscadet Sèvre et Maine		39€
Clisson, 2021, Famille Lieubeau, AOP Muscadet Sèvre et Maine 		40€

Un peu plus loin

Tarapas, 2023, Estézargues, AOP Côtes du Rhône 		25€
OVNI, 2022, J. Mourat, Vin de France		25€
Cuvée des Amis, 2023, Domaine St Georges d'Ibry, IGP Côtes de Thongue		26€
Domaine des Granges de Mirabel, Viognier, 2021, M. Chapoutier, IGP Ardèche 		28€
Beaujolais, 2022, Maison Ternel, AOP Beaujolais		30€
Le Prestige, 2022, Collines du Bourdic, IGP Pays d'Oc		32€
Chemin Partagé, 2022, Closerie d'Ibry, IGP Cotes de Thongue		34€
Quincy, 2023, 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€
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		60€
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



Éclats de Gris, 2023, Collines du Bourdic, IGP Cévennes	22€
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€
Anjou, Cuvée Ardoise, 2021, Domaine des Rochelles, AOP Anjou 	27€
Excellence, 2022, Domaine Saint George d'Ibry, IGP Côtes de Thongue, Terra Vitis	28€
La Vigne d'Albert, 2020, Château Tour des Gendres, AOC Bergerac 	31€
Morgon Côte du Py, 2022, AOP Morgon, Maison Trenal	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, 2019, 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'Etroyes, 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*