

Carte des vins



<i>Pichet 50 cl vin rouge ou rosé (Pays d'oc)</i>	7.00 €
<i>Pichet 25 cl vin rouge ou rosé (Pays d'oc)</i>	4.00 €
<i>Le verre</i>	3.50 €
<i>Pichet 50cl blanc (Côteaux de béziers) « Preigne le vieux</i>	8.00 €
<i>Le verre</i>	4.00 €

Les vins de chez nous

« CORREZIEN »

<i>GAMADE rosé bio, blanc ou rouge (Coteaux du Saillant) 75 cl</i>	22.50 €
<i>Pichet 25cl Blanc, rosé ou rouge Vin Bio Corrézien(Gamade)</i>	7.00 €
<i>Pichet 50cl Blanc, rosé ou rouge Vin Bio Corrézien(Gamade)</i>	14.00 €
<i>Le verre</i>	5.00 €

Les Blancs,

<i>Blanc moelleux (Les Miaudoux) Bergerac (bio)</i>	19.00 €
<i>Le verre</i>	5.00 €
<i>Blanc sec « PREIGNES » Coteaux de Béziers 75cl</i>	16.50 €
<i>Monluc Cuvée du Goupil (Moelleux)</i>	24.50 €
<i>Chablis Vieilles vignes Gilbert PICQ</i>	53.00 €
<i>Sauternes (Soleil d'Arche) (Moelleux)</i>	53.00 €
<i>Sauternes (Château Romer) grand cru classé (Moelleux)</i>	85.50 €
<i>Sancerre « Domaine de Laporte »</i>	39.60 €
<i>Château Nardique la gravière « Entre-deux-mer »</i>	23.50 €

Rosés,

<i>Gamade rosé bio (Coteaux de la vézère) Corrézien Bio</i>	22.50 €
<i>« Domaine de Jale » (Côtes de Provence) AOP</i>	32.00 €
<i>Pinchinat Vénus (côtes de Provence) Bio</i>	22.00 €
<i>Pic Saint-Loup Rosé « Château La Roque » Languedoc Roussillon Bio</i>	29.50 €

Vins de loire

<i>Saumur Champigny « Domaine des roches neuves »</i>	38.00 €
---	---------

Bergerac

<i>Pécharmant rouge « Château La Tillaie »</i>	27.90 €
--	---------

Languedoc Roussillon

<i>Pic Saint-Loup, rouge « Château La Roque » Languedoc Roussillon Bio</i>	35.50 €
--	---------

Nos Bordeaux

<i>Bordeaux « Château Nardique La Gravière »</i>	23.50 €
<i>Le verre</i>	5.00 €
<i>Canon Fronsac « Château Mause »</i>	27.50 €
<i>Le verre</i>	6.00 €
<i>Héritage de Chasse-Spleen Haut médoc rouge</i>	49.00 €
<i>Pessac Léognan « Château la grande Ferrade »</i>	42.00 €
<i>Château « Haut Sarpe » Grand Cru Classé J.Janouex</i>	63.00 €
<i>Château Cos Labory Saint Estèphe</i>	56.00 €
<i>Pauillac 2017 Château Grand Puy Ducasse</i>	72.00 €
<i>Clos St Martin St Emilion grand cru classé</i>	132.00 €

Nos Bourgognes

<i>Côtes d'Auxerre Corps de garde GOISOT</i>	36.00 €
<i>Côte de Beaune Domaine Chantal Lescure Bio</i>	57.00 €
<i>Mercrey 1^{er} cru rouge Domaine Meix Foulot</i>	61.00 €
<i>La Fortune « Côte chalonaise » Domaine de Villaine</i>	64.00 €
<i>Savigny lès Beaune 1^{er} cru « Domaine des Croix »</i>	64.00 €
<i>Pommard "La Charnière" Catherine et Claude Maréchal</i>	71.00 €
<i>Gevrey Chambertin David DUBAND</i>	137.00 €
<i>Meursault « Les grands Charrons » Michel BOUZEREAU</i>	124.80 €

Nos côtes du Rhone

<i>Côte-Rôtie « Blonde du seigneur » Domaine Georges Vernay</i>	134.00 €
<i>Saint-Joseph « terre d'encre » Domaine Georges Vernay</i>	126.00 €
<i>Crozes Hermitage "Clos des Grives" Domaine Combier</i>	94.50 €

Nos demi bouteilles

<i>« Couvent des Jacobin » 37.5cl Louis Jadot</i>	21.00 €
<i>« Domaine du Carrou » Sancerre Dominique ROGER 37,5cl</i>	21.00 €
<i>« Château Mause » Canon Fronsac 37.5 CL</i>	16.00 €
<i>« Château Tour des Gendres » Bergerac 37.5cl</i>	14.00 €
<i>« Cuvée des Conti » Bergerac blanc Bio</i>	22.00 €

Nos Champagnes

<i>Champagne brut blanc Veuve Pelletier Blanc ou rosé</i>	55.00 €
<i>La flûte</i>	6.00 €
<i>Champagne « Piot Lefèvre »</i>	65.00 €