

	75cl	37,5 cl	le verre 12cl
<u>Vins du Val de Loire</u>			
<u>Les blancs</u>			
Coteaux du Layon, Carte d'Or, Domaine Baumard, 2023	37	21	8,5
"Solstice", pinot gris orange, Rousseau, VDF 2020*	36 -->	50cl	
Montlouis s/Loire, demi-sec, "Jade", Dansault, 2019	32		8
Touraine Sauvignon, "L'éclos", Vincent Roussely, 2023, Bio	31	16	6,5
Vouvray (sec tendre), "Clos le Vigneau", 2024, Bio	28		
Vouvray "Les gués d'Amand", 2023, Bio	37		
Vouvray, "Le Sec", Château Gaudrelle, 2023, Bio	41		
Cour-cheverny, Jérôme Marcadet, 2022	32		
Cheverny, "Cuvée de l'Orme", Jérôme Marcadet, 2024	29		
Montlouis s/Loire, "Monopole", Clos de la Frelonnerie, 2022	66		
Montlouis s/Loire, "Les Choissilles", F. Chidaïne, 2022	72		
Reuilly, "Les lignis", Les Demoiselles Tatin, 2023	34		
Pouilly fumé, "Croq Silex", Domaine Chauveau, 2024	42		8,5
Sancerre, Domaine Chauveau, 2023	45	24 (2024)	
Chinon, "Les Chanteaux", Couly- Dutheil, 2023	45	32 (50cl)	
Saumur blanc, "Les Loups Blancs", Neau, 2023, Bio	45		
<u>Les rouges</u>			
Bourgueil, "La grande pièce", Complices de Loire, Bio , 2023	34		
Saumur Champigny, Château de Chaintres, Vieilles vignes 2020, Bio	37	20 (2023)	
Saumur Champigny, "Les loups noirs" R.Neau, 2021, Bio	45		
Saint Nicolas de Bourgueil, "La Vinée", Cognard, 2023, Bio	32	19	7,5
Saint Nicolas de Bourgueil, "Les Rouillères", Mabileau, 2023, Bio	34	22	
Chinon, Vieilles vignes, Domaine Eric Hérault, 2021	38		8,5
Chinon, "Le V", Pierre et Bertrand Couly, 2019	34	18	
Chinon, "La Haute Olive", Pierre et Bertrand Couly, 2018	46		
Reuilly, "Les demoiselles", Domaine Tatin, 2023	32	18	
Sancerre, Domaine Chauveau, 2023	45	24 (2022)	
Touraine, gamay, "Canailles", Vincent Roussely, 2023, Bio	30		
<u>Les rosés</u>			
Touraine Noble Joué, Domaine Rousseau Frères, 2024	31	17	6,5
Chinon René Couly, Couly Dutheil, 2022	32	18 (2024)	

Tous nos vins sont des AOC sauf mention contraire *

<u>Vins de la Vallée du Rhône</u>	75cl	37,5cl	12cl
-----------------------------------	------	--------	------

<u>Les blancs</u>			
-------------------	--	--	--

Saint-Péray, Les vins de Vienne, 2024	44		
Saint Joseph, "Ro Rée", Domaine Louis Cheze, 2023	54	29(2024)	
Condrieu, "Pagus Luminis", Domaine Louis Cheze, 2023	74		
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Janasse, 2023	102		

<u>Les rouges</u>			
-------------------	--	--	--

Côtes du Rhône, "Tradition", Domaine de la Janasse, 2023	34		
Saint Joseph, "Ro Rée", Domaine Louis Cheze, 2023	54		
Saint Joseph, "Les Anges", Domaine Louis Cheze, 2022	87		
Crozes Hermitage, Les vins de Vienne, 2022	39		
Châteauneuf du Pape "Chaupin", 100% grenache, Janasse, 2021	140		
Châteauneuf du Pape "Traditionnel", Janasse, 2022	97		
Côte Rôtie "La Triotte", Famille Garon, 2022	139		

<u>Sélection des vins de Bourgogne</u>			
--	--	--	--

<u>Les blancs</u>			
-------------------	--	--	--

Saint Véran, "Nord-Sud", Domaine Trouillet, 2024	41		
Givry, "Croisée des climats", Domaine Venot, 2022	58		
Meursault, "Monopole", Ph Bouzereau, 2021	102		
Chassagne Montrachet 1er cru, "Morgeot", Ph Bouzereau, 2020	116		

<u>Les rouges</u>			
-------------------	--	--	--

Givry, "La Ridette", Domaine Venot, 2023	58		
Chorey Les Beaune, Vieilles vignes, Girardin, 2023, Bio	63		
Saint-Romain, Vieilles vignes, Girardin, 2023, Bio	67		

<u>Sélection des vins de Bordeaux</u>			
---------------------------------------	--	--	--

		50cl	
Pessac-Leognan, "Château Coucheroy", 2022	52	39 (2021)	
Margaux, "Clos Margaline", 2nd vin du Château Marjallia, 2015	86		
Saint Estephe, Château La Croix, 2nd vin du Château Le Crock	71	2019	
Lisrac Medoc, "Château Saransot Dupré", 2016	54		

<u>Les vins du Beaujolais</u>	75cl	37,5cl	12cl
Brouilly, "L'enfer des Balloquets", R.Perroud, 2023	35	21	
Saint Amour, "Esprit de séduction", Berthier, 2023	41		
Morgon, "Côte de py", Vieilles vignes, L. Gauthier, 2023	44		

Sélection de vins du Sud de la France

Corbières, "1682", Domaine de Fontareche, 2023	38		
Pic Saint-Loup, "L'optimiste", B.Viot, 2022, Bio	35		
Jurançon sec blanc , "Vin Libre", vin nature , Montesquiou, 2021	37		

Les bulles en cascade

Vouvray brut, Domaine de Vaugondy	29		6,5
Champagne Huré Frères, Brut, "Invitation", Bio	64	31	9
Champagne, Haton Jean Noël, cuvée rosé	66		
Champagne Ruinard cuvée R	142		
Champagne Ruinard rosé	168		

Les digestifs

(4cl)

Diplomatico 12 ans d'âge,	9
Cognac VSOP	9
Cognac XO	12
Calvados VSOP	9
Calvados XO	12
Bas Armagnac 6 ans	9
Noces royales, liqueur de poire et cognac	9
La poire d'Olivet, eau de vie de poire williams, Couifruits	9
Get 27	8

Maison Jacoulot

Liqueur de mandarine, menthe poivrée, limoncello	9
--	---

Les boissons chaudes

Café, décaféiné	3,00 €
Café noisette	3,30 €
Café allongé	3,10 €
Café au lait	3.80€
Thé, infusion	3.50€
Supplément lait	1 €

Tous nos vins sont des AOC sauf mention contraire *

(50cl)

2019