

## Les Vins Au Verre

### Les Bulles

Champagne Brut                      **Amadeo (Maison Feuillate)**                      12.00

### Les Blancs

IGP Côtes de Gascogne              **Moelleux du Moment**                      6.50  
AOC Touraine                      **Les Deux Tours, 2024, Baron Patrick de Ladoucette**                      6.00  
Vin De France                      **50 Cinquante, Louis chèze (Rhône)**                      7.00  
Vin De France                      **On n'est pas bien là, Mr Petit**                      7.00  
IGP Pays D'Oc                      **Saint Victor, 2024, Gérard Bertrand (Chardonnay)**                      7.00

### Les Rouges

AOP Corbières                      **Saint Victor, 2024 Gérard Bertrand (Pinot noir)**                      6.50  
AOC Languedoc                      **Duboscq Montplaisir, 2023, Domaine Duboscq**                      6.00  
AOP Corbieres Boutenac              **Château Villemajou, 2023 ,G. Bertrand**                      7.00  
Italie IGP Puglia                      **Appasimento, 2022, CA Vittoria**                      7.00

### Le Rosé

IGP Méditerranée                      **Mademoiselle Sans Gêne**                      6.00

## O'3 PETITS COCHONS

---

### Demi-bouteilles

#### ROUGES

AOC Médoc	<b>Layauga – Duboscq</b> , 2018, <i>Château Layauga Duboscq</i>		20.00
AOC Côtes du Rhône	<b>Les Garçons</b> , 2021, <i>Pierre Rougon</i>		18.00
AOC Saumur	<b>Saumur</b> , 2019, <i>Les Plantagenêts</i>	ROUGE	18.00
AOC Saumur-Champigny	<b>Tuffe</b> , 2022, <i>Château du Hureau</i>		18.00

#### BLANCS

AOC Saumur	<b>Saumur</b> , <i>Les Plantagenêts</i>		18.00
AOC Vouvray	<b>Vouvray</b> , 2022, <i>Marc Brédif</i>		18.00

### Les Champagnes

Brut	<b>Comtesse Lafond</b>		70.00
Brut	<b>Amadéo (Maison Feuillate)</b>		65.00
Brut	<b>Canard Duchene</b>		70.00
Brut	<b>De Canteneur</b>		65.00
Brut	<b>Nicolas Feuillate</b>		75.00
Brut	<b>Laurent Perrier</b>		80.00
Blanc de Blanc	<b>Revillon Blanc de Blancs Prestige</b> , <i>Delphine Revillon</i>		105.00

### Les Vins Rosés

IGP Pays d'Oc	<b>Gris Blanc</b> , 2025, <i>Gérard Bertrand</i>		28.00
IGP Pays d'Oc	<b>Gris Blanc</b> , 2025, <i>Gérard Bertrand</i>	<b>MAGNUM</b>	49.00
IGP Méditerranée	<b>Mademoiselle Sans Gene</b> , 2025, <i>Château St Julien</i> *		28.00
IGP Méditerranée	<b>L'Effrontée</b> , 2025, <i>Domaine Les Valentines</i>		28.00
IGP Méditerranée	<b>L'Effrontée</b> , 2025, <i>Domaine Les Valentines</i>	<b>MAGNUM</b>	53.00
IGP Méditerranée	<b>Miss Valentine</b> , 2025, <i>Domaine Les Valentines</i>		35.00
AOP Côtes de Provence	<b>Prunelle</b> , 2025, <i>GFA Vallebrosa</i>		28.00
AOP Côtes de Provence	<b>Lampe de Méduse</b> , 2025, <i>Château St Roseline</i> *		45.00
AOP Languedoc Cabrières	<b>Le Clos du temple</b> , 2020, <i>G. Bertrand</i>		225.00

• \*Vin Bio

Magnum 1,5L

Jéroboam 3L

Mathusalem 6L

## O'3 PETITS COCHONS

### Les Vins Blancs

#### D'Alsace

AOP Riesling	<b>Hahnenberg</b> , 2020, <i>Domaine Boehler</i>	39.00
AOP Gewurztraminer	<b>Terre d'étoiles</b> , 2017 Vendanges Tardives, <i>Mittnacht</i>	63.00

#### De la Loire

AOP Sancerre	<b>Grande Cuvée</b> , 2020, <i>Comte Lafond</i>	73.00
AOP Sancerre	<b>Sancerre</b> , 2022, <i>Comte Lafond</i>	54.00
AOC Sancerre	<b>Sancerre</b> , 2023, <i>Georges Millerioux</i>	42.00
AOP Saint Pourçain	<b>Instant T</b> , 2023, <i>Les Terres d'Ocres</i>	28.00
AOC Reuilly	<b>Reuilly</b> , 2023, <i>Baptiste Pointureau</i>	36.00
AOP Touraine	<b>L'Arpent des Vaudrons</b> , 2022, <i>J.F Mérieau</i>	25.00
AOP Montlouis/Loire	<b>La Taille aux Loups</b> , 2022, <i>Clos déchainé</i>	63.00
AOP Pouilly Fumé	<b>La Doucette</b> , 2021, <i>Domaine La Doucette</i>	54.00
AOC Pouilly-Fumé	<b>Pouilly Fumé Les Loges</b> , 2024, <i>Fabrice &amp; Vincent Grebet</i>	42.00
AOC Quincy	<b>Quincy</b> , 2024, <i>Domaine Mardon</i>	36.00
AOP Saumur	<b>Les Athlètes du Vin</b> , 2021,2022	27.00
AOC Saumur	<b>Argile</b> , 2024, <i>Château du Hureau</i>	42.00
AOC Vouvray	<b>Vouvray</b> , 2022, <i>Marc Brédif</i>	32.00
AOC Vouvray	<b>Empreintes, Vouvray</b> , 2024, <i>Vignoble Alain Robert</i>	36.00
AOC Ménéteau-Salon	<b>Remoortere</b> , 2023,	38.00
AOC Ménéteau-Salon	<b>La Croix Margot</b> , 2024, <i>Pierre Bourgeois</i>	36.00

#### De la Bourgogne

AOP Grand Cru	<b>Corton Charlemagne 1<sup>er</sup></b> , 2015, <i>Guyon</i>	180.00
AOP, Chablis 1 <sup>er</sup> cru	<b>Pic 1<sup>er</sup></b> , 2017, <i>Albert Pic (262<sup>ème</sup> Millésime)</i>	108.00
AOC Chablis 1 <sup>er</sup> cru	<b>L'essence des Climats</b> , 2022, <i>Laroche</i>	68.00
AOC Chablis	<b>Grand Régnard Chablis</b> , 2024, <i>Régnard</i> <b>MAGNUM</b>	135.00
AOC Bourgogne	<b>Bourgogne</b> , 2021, <i>René Bouvier (Chardonnay)</i>	36.00
AOC Bourgogne	<b>Bourgogne</b> , 2023, <i>Domaine Camu Frère (Chardonnay)</i>	32.00
AOC Bourgone	<b>Melon de Bourgogne</b> , 2023, <i>Doaine Camu Frère</i>	32.00
AOC Bourgogne	<b>Bourgogne Chardonnay</b> , 2021, <i>Jean Fery</i>	59.00
AOP Givry	<b>Les Grognots</b> , 2023, <i>Domaine Michel Sarrazin et fils</i>	58.00
AOP Chassagne Montrachet	<b>Chassagne Montrachet</b> , 2022, <i>Domaine Billard</i>	108.00
AOP Chassagne Montrachet	<b>Abbaye de Mongeot</b> , 2018, 1 <sup>er</sup> cru	95.00
AOC Bourgogne Alligotté	<b>Les Planchants</b> , 2023, <i>Noël Briday Corcelles</i>	32.00
AOC Marsannay	<b>Marsannay « Le Clos »</b> , 2022, <i>René Bouvier, (Marsannay)</i>	63.00
AOC Auxey-Duresses	<b>Les Deux Vignes</b> , 2022, <i>Auxey-Duresses, Régnard</i>	75.00

## Les Vins Blancs

### Du Rhône

AOP Condrieu	<b>Aux Ruses</b> , 2020, et 2021, <i>Lafoy</i>	72.00
AOP Condrieu	<b>Pagus Luminis</b> , 2020, <i>Louis Chèze</i>	72.00
AOP Châteauneuf du Pape	<b>Domaine de la Nerthe</b> , 2019 <i>Domaine de la Nerthe</i>	93.00
AOP Châteauneuf du Pape	<b>Domaine de la Janasse</b> , 2024, <i>Domaine de la Janasse</i>	98.00
AOP St Joseph	<b>Ro-Rée</b> , 2023, <i>Louis Chèze</i>	64.00
AOC Côtes du Rhône	<b>Domaine de la Janasse</b> , 2024, <i>Domaine de la Janasse</i>	33.00

### Du Languedoc

AOP La Clape	<b>Château L'Hospitalet</b> , 2019, <i>G.Bertrand</i> (grand vin)	75.00
AOP La Clape	<b>Château L'Hospitalet</b> , 2022, <i>G.Bertrand</i> (grand vin)	75.00
AOP La Clape	<b>Château Capitoul (Rocaille)</b> , 2020, <i>Bonfils</i>	30.00
IGP Aude -Hauterive	<b>Cigalus</b> , 2020, <i>G.Bertrand</i>	65.00
AOP Languedoc	<b>La Rouvière</b> , 2021, <i>Château Lancyre</i>	28.00
AOP Languedoc	<b>D'Ombres et de lumières</b> , 2022, <i>Château Lancyre</i>	38.00
IGP Comté Tolosan	<b>Clos Triguédina</b> , 2022, <i>Clos Triguédina</i>	45.00
IGP Citée de Carcassonne	<b>Castelum</b> , 2022, <i>G. Bertrand</i>	48.00
IGP Pays d'OC	<b>St Victor (Viognier)</b> , 2023, <i>G. Bertrand</i>	28.00

### Vins De France

VDF	<b>La Démesure</b> , <i>Mr Petit</i> (non millésimé)	36.00
VDF	<b>Cinquante 50</b> , 2023, <i>Louis Chèze</i>	32.00

### De La Provence

AOP Côtes de Provence	<b>Lampe de Méduse</b> , 2024, <i>Château St Roseline</i> ( <i>cru classé</i> )	42.00
IGP Alpilles	<b>Estoublon</b> , 2015, <i>Domaine Estoublon</i> (Marsanne, Grenache)	44.00
AOP Côtes de Provence	<b>Le Grand Huit</b> , 2024, <i>Domaine Les Valentines</i>	45.00
AOP Côtes de Provence	<b>Fantastique</b> , 2024, <i>Château St Marguerite</i>	52.00

### D'ailleurs

USA	<b>Forge Cellars</b> , 2016, <i>Finger Lakes</i>	40.00
ESPAGNE	<b>Rueda Basa</b> , 2018	48.00

## O'3 PETITS COCHONS

---

### Les Vins Rouges

#### D'Alsace

AOP Alsace **Pinot Noir « Amour Interdit », 2021, *Domaine Sparr*** 96.00

#### De la Loire

AOP Touraine **Cent Visages, 2023 *J. F. Mériaux*** 28.00  
AOC Saint Pourçain **Instan T, 2023, *Valérie & Eric Nesson et F.Barichard*** 28.00  
AOP Saumur-Champigny **Beauregard, 2022, *Baron de Briar*** 28.00  
AOC Saumur-Champigny **Le petit St Vincent, 2022, *Dominique Joseph*** 28.00  
AOC Saumur-Champigny **Tuffe, 2022, *Château du Hureau*** 32.00  
AOC Saumur-Champigny **Vieilles Vignes, 2022, *Château de Villeneuve*** 43.00  
AOC Saumur-Champigny **Château Yvonne Saumur Champigny, 2022,** 58.00  
AOC Reuilly **Reuilly «La Pagerie» Terre de Sicile, 2022, *B. Pointereau*** 36.00  
AOP Chinon **Reserve Privée, 2021, *Marc Bredif*** 51.00  
AOC Macon **Réserve Personnelle, 2022, *Régnard*** 42.00  
AOP Sancerre **Comte Lafond (Grande Cuvée), 2022, *Comte Lafond*** 62.00

#### De la Bourgogne

AOC Bourgogne **Bourgogne (Pinot Noir), 2024, *Domaine Camu*** 32.00  
AOP Bourgogne **Régnard Réserve Pinot Fin, 2023, *Régnard*** 49.00  
AOC Givry **Les Dracy, 2023, *Michel Sarrazin*** 65.00  
AOC Santenay **Santenay « Les Hates », 2021, *Domaine Billard et Fils*** 59.00  
AOC Pommard **Pommard, 2023, *Domaine Billard et Fils*** 104.00  
AOC Maranges 1<sup>er</sup> cru **Le Clos des Loyères, 2022, *Nicolas Perrault*** 74.00  
AOC Côte de Beaune **Le Clos des Topes Bizot, 2022, *Chantal Lescure*** 72.00  
AOC Hautes-Cotes de Nuits **Bourgogne « La Croix », 2021, *Domaine Mongeard-Mugneret*** 81.00

## O'3 PETITS COCHONS

### Les Vins Rouges

#### Du Beaujolais

AOC Morgon	<b>Morgon</b> , 2023, <i>Château de Corcelles</i>	33.00
AOC Brouilly	<b>Brouilly</b> , 2023, <i>Château de Corcelles</i>	33.00
AOC Fleurie	<b>Fleurie</b> , 2023, <i>Château de Corcelles</i>	33.00
AOC Moulines à Vent	<b>Fauves</b> , 2023, <i>Jérémy Bally (Vieilles Vignes)</i>	46.00
AOC Juliéas	<b>Patte de Velours</b> , 2020, <i>Jérémy Bally (Vieilles Vignes)</i>	54.00

#### Vin Du Languedoc et du Roussillon

AOP La Clape	<b>Le Moulin</b> , 2023, <i>Domaine Sarrat de Goundy</i>	32.00
AOP La Clape	<b>Château l'Hospitalet</b> , 2021, <i>G. Bertrand (Grand cru)</i>	77.00
IGP Côtes de Thongue	<b>Monplezy Canon Huppé</b> , 2025, <i>Famille Sutra *</i>	32.00
AOP Malepère	<b>Château La Soujeole</b> 2019, <i>G. Bertrand (Grand Cru)</i>	58.00
AOP Minervois	<b>Château Laville Bertrou</b> , 2021, <i>G. Bertrand (Grand Cru)</i>	58.00
AOP Terrasses du Larzac	<b>La Sauvageonne</b> , 2022, <i>G. Bertrand (Grand Cru)</i>	60.00
AOP Corbieres Boutenac	<b>Château Villemajou</b> , 2023, <i>G. Bertrand</i>	35.00
AOP Corbières	<b>Château Villemajou</b> , 2022, <i>G. Bertrand (Grand Cru)</i>	58.00
AOP Corbières	<b>Cuvée 100</b> , 2019, <i>G. Bertrand</i>	86.00
AOP Corbières	<b>Cuvée 101</b> , 2020, <i>G. Bertrand</i>	88.00
IGP Côtes Catalanes	<b>Reliefs</b> , 2021, <i>Domaine Roc Des Anges</i>	64.00
AOP Languedoc	<b>Les Darons</b> , 2023, <i>Jeff Carrel</i>	25.00
IGP Aude-Hauterive	<b>Cigalus</b> , 2021, <i>G. Bertrand</i>	71.00
IGP Haute Vallée de l'Aude	<b>Aigle Royal</b> , 2019, <i>Pinot Noir Gérard.Bertrand</i>	95.00
AOP Côtes de Gascogne	<b>Domaine Duboscq Montplaisir</b> , 2022, <i>Château Duboscq</i>	28.00
AOP Caberdès	<b>Clos de Manzotte</b> , 2022, <i>Arnaud Azais de Vergeron *</i>	32.00
IGP Côtes Catalane	<b>« La Noia » Clos Del Rey</b> , 2023, <i>Famille Montagné</i>	42.00
IGP Pays d'Oc	<b>Chemin de Moscou</b> , 2022, <i>Domaine Gayda</i>	54.00
IGP Pays d'Oc	<b>« Reflet » Chemin de Moscou</b> , 2023, <i>Domaine Gayda</i>	72.00

#### De la Provence

AOP Provence	<b>Prieure</b> , 2021, <i>Château St Roseline</i>	61.00
AOP Provence	<b>Cuvée Prunelle</b> , 2019, <i>GFA Vallebrosa</i>	45.00

## O'3 PETITS COCHONS

### Les Vins Rouges

#### De la Vallée du Rhône

AOC Côtes du Rhône	<b>Les Garçons</b> , 2022, <i>Pierre Rougon</i>	32.00
AOC Rasteau	<b>Rasteau</b> , 2022, <i>Famille Perrin</i>	32.00
AOP Vacqueyras	<b>St Barthelemy</b> , 2021, <i>Gabriel Meffre</i>	42.00
AOP St Joseph	<b>Ro-Rée</b> , 2024, <i>Louis Chèze</i>	52.00
AOP St Joseph	<b>Caroline</b> , 2023, <i>Louis Chèze (Cuvée Prestige)</i>	61.00
AOP St Joseph	<b>Anges</b> , 2023, <i>Louis Cheze</i>	82.00
AOP St Joseph	<b>Anges</b> , 2023, <i>Louis Cheze</i>	<b>MAGNUM</b> 120.00
AOC St Joseph	<b>Poivre et Sol</b> , 2022, <i>François Villard</i>	56.00
AOC St Joseph	<b>Poivre et Sol</b> , 2022, <i>François Villard</i>	<b>MAGNUM</b> 108.00
AOP Cornas	<b>Cornas</b> , 2022, <i>Louis Cheze</i>	82.00
AOP Côte-Rôtie	<b>Bellissima</b> , 2023, <i>Louis Cheze</i>	89.00
AOP Côte-Rôtie	<b>Le Gallet Blanc</b> , 2023, <i>François Villard</i>	98.00
IGP Collines Rhodaniennes	<b>Sixtus</b> , 2024, <i>Les Vignobles de Seyssuel (Louis Cheze)</i>	64.00
AOC Crozes-Hermitage	<b>Certitude</b> , 2023, <i>François Villard</i>	54.00
AOP Chateauneuf du Pape	<b>Tradition</b> , 2021, <i>Domaine La Solitude</i>	76.00
AOP Chateauneuf du Pape	<b>Chateauneuf</b> , 2022, <i>Domaine de la Janasse</i>	98.00
AOP Chateauneuf du Pape	<b>Chaupin</b> , 2022, <i>Domaine de la Janasse</i>	106.00

#### Du Bordelais

AOP Médoc	<b>Layauga Duboscq</b> , 2018, <i>Château Layauga Duboscq</i>	35.00
AOP Médoc	<b>Layauga Duboscq</b> , 2018, <i>Cht Layauga</i>	<b>MAGNUM</b> 68.00
AOP Médoc	<b>Layauga Duboscq Cuvée Renaissance</b> , 2020	42.00
AOC Saint Julien	<b>Esprit de Gloria</b> , 2019, <i>Domaine Henri Martin</i>	75.00
AOP Saint Estèphe	<b>Haut Marbuzet</b> , 2021, <i>Château Haut Marbuzet</i>	82.00
AOP Saint Estèphe	<b>Haut Marbuzet</b> , 2019, <i>Château Haut</i>	<b>MAGNUM</b> 155.00
AOP Saint Estèphe	<b>Chambert Marbuzet</b> , 2017, 2019, <i>Château Chambert Marbuzet</i>	62.00
AOP Saint Estèphe	<b>Chambert Marbuzet</b> , 2019, <i>Château Chambert Marbuzet</i>	114.00
AOP Saint Estèphe	<b>Mac Carthy</b> , 2022, <i>Château Ht Marbuzet</i>	61.00
AOP Saint Estèphe	<b>Mac Carthy</b> , 2022, <i>Château Ht Marbuzet</i>	<b>MAGNUM</b> 115.00
AOP Margaux	<b>Château du Terte</b> , 2016,	118.00
AOC Moulis	<b>La Salle</b> , 2016, <i>Château-Poujeaux</i>	52.00
AOC Graves	<b>Clos Floridienne</b> , 2017, <i>Denis Bourdieu</i>	56.00
AOC Puisseguin St Emilion	<b>Fleur La Chapelle</b> , 2021, <i>GFA des Domaines de CH</i>	32.00

## O'3 PETITS COCHONS

---

### Les Vins Rouges

#### Du Sud-Ouest

AOP Cahors                      **Probus, 2020, Clos Triguedina**                      98.00

#### Vins De France

Vin De France                      **Les Rives de l'Estang, 2022, Boyer-De Bar**                      42.00

Vin De France                      **Alliance, 2022, Lafoy**                      42.00

Vin De France                      **50/50, 2020, , Domaine Louis Chèze,**                      32.00

Vin De France                      **Syrahvissante, 2024, Domaine Louis Cheze**                      32.00

Vin De France                      **Syrahvissante, 2024, Domaine Louis Cheze**                      **JEROBOAM**                      119.00

#### Les Vins d'Ailleurs

##### ITALIE

AOP Puglia                      **Appasimento, 2022**                      32.00

AOP Puglia                      **Lupo Meraviglia, 2023**                      32.00

DOGC la Tartufia                      **Barolo, 2018, Guila Negri**                      110.00

**Doglioni San Luigi, 2021**                      42.00

**Barbera Langhe, 2020**                      48.00

AOP La Groletta                      **Corte Giara, 2020, Ripasso Valpolicella**                      45.00

IGP Toscana                      **Tenute Del Barone, 2009, Baron P. de Ladoucette**                      48.00

• Vin Bio                      Magnum 1,5L                      Jéroboam 3L                      Mathusalem 6L