

# Les Vins Rouges

<u>Alsace</u>	bouteille	verre (10cl)
Pinot Noir sonnenberg, dom. Pierre Adam 2020	29,00€	4,80€
<u>Côtes de Toul</u>		
Pinot Noir, Maison Crochet 2022	28,00€	4,80€
<u>Loire</u>		
Bourgueil, cuvée déchainée, Boucard 2022	29,00€	4,80€
Saumur Puy Notre Dame, Tête de lard 2019, manoir Tête rouge	34,00€	5,20€
Sancerre Bellechaume, Dom.Pierre Morin, 2019 Bio	38,00€	5,90€
<u>Beaujolais</u>		
Coteaux lyonnais, Dom. Rostaing Tayard, 2021, Biodynamie	30,00€	4,90€
Côte de Brouilly, Jean-Claude Lapalu 2021 (vin nature)	35,00€	6,00€
Morgon, Côte du Py, Jean Foillard 2021 (vin nature)	49,00€	
Fleurie, Yvon Métras 2021 (vin nature)	55,00€	
<u>Bourgogne</u>		
Côtes d'or, Maxime Dubuet-Boillot, 2021	40,00€	6,40€
Chorey les Beaune, les Beaumont 2019	49,00€	7,90€
Volnay vieilles vignes, Maxime Dubuet-Boillot, 2021	69,00€	
Gevrey Chambertin, Dom. Marchand-Grillot 2017	75,00€	
<u>Côtes du Rhône</u>		
Syrha à Papa, S.Montez, Collines Rhodaniennes 2021	30,00€	4,90€
Côtes du Rhône, La Belle Sortie, Gramenon biodynamie 2021	32,00€	5,00€
Crozes Hermitage, dom.Combier 2020	45,00€	6,90€
Saint Joseph, dom. Cuilleron, cavanos 2021	60,00€	9,20€
Côte Rôtie, dom.Cuilleron, Bassenon 2019	90,00€	
<u>Châteauneuf du Pape</u>		
Télégramme, dom. Brunier 2019	80,00€	
<u>Luberon</u>		
Grand Marrenon « parcellaire » 2020	30,00€	4,90€
<u>Languedoc Roussillon</u>		
Faugère, Dom. Du Météore Leonides 202 Bio	25,00€	4,20€
IGP Oc, Haut Lirou syrha, 2021	27,00€	4,50€
Pic Saint Lou, Haut Lirou, les Costes, 2021	38,00€	
Saint Chinian, une et mille nuits, Dom. Canet Valette, 2020	40,00€	
Terrasse du larzac, Arjiès, clos Constantin, 2021 Biodynamie	49,00€	
<u>Bordeaux</u>		
Lussac Saint Emilion, Ch.Haut-Piquat 2016	37,00€	5,70€
Saint Estèphe, préface de Tour des Termes 2016	44,00€	6,90€

## Les vins blancs

<u>Alsace</u>	Bouteille	verre(10cl)
Pinot Gris, Dom. Pierre Adam 2021	29,00€	4,80€
Muscat reisling cuvée sunna, Dom. Valentin Zusselin, 2018, biodyn.	49,00€	
<u>Côtes de Toul</u>		
Auxerrois, Claude Vosgien, 2022 Bio	29,00€	4,80€
<u>Loire</u>		
Saumur, Tête d'ange, manoire Tête Rouge, 2021	29,00€	4,80€
Anjou, Monts de Juchepie chenin sec, Oosterlinck-Bracke 2018	38,00€	5,90€
Muscadet élevage bois, les Perrières Monopole, Dom. Gadais 2020	34,00€	5,20€
Sancerre, les Pierris 2021	32,00€	5,10€
<u>Bourgogne</u>		
Chablis, dom. Notton, 2022	35,00€	5,60€
Saint Veran, La Greffière, 2021	38,00€	5,90€
Monthely, les souys roches, Dom. Terres de velle 2019	55,00€	
Saint Romain, Alain Gras 2019	70,00€	
<u>Provence</u>		
Domaine Gavoty, Grand classique, 2022, bio	30,00€	5,00€
Château Simone, AOC Palette, 2019	59,00€	
<u>Bordeaux</u>		
Clos de la Molenie, 2022, Biodynamie (nature)	29,00€	4,80€
<u>Gascoigne</u>		
Côtes de Gascoigne, Pellehaut l'été gascon (moelleux) 2022	27,00€	4,40€

## Les rosés

Côtes de Provence, M de Minuty, 2022	35,00€	5,40€
--------------------------------------	--------	-------

## Les champagnes

Jean-Noël Haton, brut classic	66,00€	12,00€
Billecart Salmon, brut réserve	80,00€	

**ATTENTION : en raison du tout petit volume de certains producteurs (notamment les vins naturels), et des difficultés actuelles, les millésimes peuvent être amenés à changer fréquemment. Rapprochez-vous de nos serveurs et serveuses afin de connaître le millésime en cours.**

## Les Vins d'Exception

### Les vins rouges

Domaine des Tours, Emmanuel Reynaud, 2017 IGP Vaucluse	95,00€
Morgon, Côte du Py, cuvée 3.14, Foillard 2016	95,00€
Clos des mouches, Beaune 1 <sup>er</sup> Cru, Joseph Drouhin 2016	190,00€
Les Terres Blanches, Gevrey Chambertin, Ph.Charlopin 2019	120,00€
Ch Haut Marbuzet, Saint Estèphe 2017	95,00€
Ch Ampuis, Côte Rôtie, Domaine Guigal 2016	150,00€
Vieux Télégraphe, Ch. Du Pape, La Crau, Dom. Brunier 2019	120,00€

### Les vins blancs

Nuit Saint Georges, La Gerbotte, Dom. De l'Arlot, 2018	120,00€
Pouilly Fuissé, climat Pouilly, Nadine Ferrand, 2017	90,00€

\*

\*\*

\*\*\*\*