

# Carte des vins du « 18 »

## NOS BLANCS :

Le verre (12cl)/la bouteille (75cl)

AOC Muscadet sur lie, domaine de Cornulière	3.40€ /15€
AOP Muscadet sur lie « Clémence Lefeuvre », Chéreau-carré	3.80€/21€
AOC Muscadet sur lie « Cru Vallet », Guérin	5.40€/29€
AOP Muscadet sur lie « Cru Monnieres-Saint-Fiacre », Chéreau-carré	32.90€
AOC Quincy, Domaine de Chevilly	4.80€ /28€
IGP Pays D'OC « Le Prestige », Collines du Bourdic	27€
AOC Pouilly Fumé, Domaine Couet Fumé	4.90€/29.40€

## NOS ROSÉS :

IGP Cévennes « Eclat de gris », Collines du Bourdic	3.90€ /19€
IGP Côtes-de-Thau, « Désir de rosé », Cap d'Agde	4.00€/24€
AOC Côtes-de-Provence, Château de la Galinière	32.90€

## NOS ROUGES :

AOP St Nicolas de Bourgueil « Cuvée Irène », Domaine de la Chanteleuserie	4.60€ /24€
AOC Costières de Nîmes « Moulin Baguet », Château Saint-Bénézet	4.60€ /24€
AOC Cairanne « Deux Arbres », La Bastide Saint Dominique	38€
AOC Crozes-Hermitage « Cuvée Christophe », Domaine des Remizières	62€
IGP Pays d'OC « La Jeunesse », Domaine de la Baume	4.20€ /21€
AOC Corbières « Les Serres », Château Camplong	3.90€ /23€
AOC Castillon « Excellence », Château Roquevieille	29€
AOC Côtes de Bourg, Château Peychaud	4.90€/27.80€

## NOTRE PÉTILLANT :

AOC Crémant de Loire « Tradition », Domaine Sauvion	6.20€/36€
---	-----------