



CARTE DES VINS

PÉTILLANTS

Verre 12cl - Btl 75cl

| | | |
|--|-----|------|
| Champagne Brut Réserve, Charles Heidsieck | 12€ | 80€ |
| Champagne Blanc de Blanc, Charles Heidsieck | | 140€ |
| Champagne Brut Réserve, Charles Heidsieck MAGNUM | | 160€ |
| Champagne Extra Brut, Billecart-Salmon. | | 110€ |
| Champagne, Brut Rosé, Billecart-Salmon | | 150€ |
| Champagne Extra Brut, Billecart-Salmon MAGNUM | | 280€ |
| Prosecco Paladin, « Essentia », Bio | 10€ | 40€ |
| Prosecco rosato brut De Faveri | | 47€ |

BLANCS

Verre 12cl - Btl 75 cl

ITALIE

| | | |
|---|----|-----|
| IGP Sicile, «Pinot Grigio», L'auratae Catarrato, 2019 | 6€ | 27€ |
| Puglia «Bianco Bambino» Calcarius 1litre, Bio | 7€ | 41€ |
| Salina Bianco, Iles Eoliennes, Caravaglio, 2018 | | 46€ |
| Ribeira Sacra « Cal », Godello, V.Ortega, 2017 | | 65€ |

FRANCE

Loire

| | | |
|--|----|-----|
| Saumur «Élegance», Chenin, Domaine Guilloterie, 2018 | 7€ | 29€ |
| Menetou-Salon «Domaine de Loye», Moindrot, 2018 | 7€ | 36€ |
| Pouilly Fumé «La Moynerie», Michel Redde, 2018. | | 52€ |

Bourgogne

| | | |
|---|----|-----|
| Chardonnay, Louis Signac, AOP, 2017 | 6€ | 28€ |
| Chardonnay, JC Garnier, 2016 | | 31€ |
| Petit Chablis, Domaine du Chardonnay, 2019 | | 42€ |
| Pouilly Fuissé, Domaine Sangouard-Guyot, 2018 | | 56€ |

Alsace

| | | |
|--|--|-----|
| Gewurztraminer, Domaine Gresser, Bio, 2018 | | 41€ |
|--|--|-----|

Corse

| | | |
|---|--|-----|
| IGP Ile de Beautée, «YL» Yves Leccia e-croce Magnum, 2018 | | 95€ |
|---|--|-----|

VIN ROSÉ

| | | |
|---|----|-----|
| Prestige du Président, Domaine Gentile, 2019 | 6€ | 25€ |
| AOP Lubéron | | |
| Château La verrerie, Bio | | 28€ |
| Château Maïme, Heritage, Côte de Provence, 2020 | | 35€ |

VINS ROUGES**Verre 12cl****-****Btl 75cl**

ITALIE

| | | |
|---|----|-----|
| San Marzano, "Il Pumo », Primitivo, IGP Salento, 2018 | 6€ | 27€ |
| Barbera del Monferrato, Moranto Silvio, Bio, 2018 | | 38€ |
| Puglia Rosso, « Negro Amaro », Calcarius 1 litre, Bio | 6€ | 42€ |
| Renuto Rosso, Dettori, 2017 | | 49€ |
| Valpolicella Classico « Saseti », Monte Dall'Ora, Venetie, 2018 | | 56€ |
| Mascarello, « Dolcetto d'Alba », Giuseppe e figlio, 2017 | | 89€ |

FRANCERhône

| | | |
|---|----|-----|
| CDR, « Amour de fruit » Rémy Pouizin, Bio, 2018 | 6€ | 32€ |
| CDR « Petit Ours », M.Barret, Bio, 2019 | | 34€ |
| Morgon, Foillard, 2018 | | 39€ |
| Crozes-Hermitage « et la Barrière » M.Barret, Bio, 2019 | | 47€ |
| Crozes-Hermitage, Jardin Zen, Erik Borja, 2018 | | 38€ |
| Saint Joseph, M.Barret, Bio, 2019 | | 55€ |
| Saint Joseph, « Poivre et sol », François Villard, 2017 | | 54€ |
| Côte-Rôtie, "Champin le Seigneur », JM Guerin, 2017 | | 95€ |

Provence

| | | |
|------------------------------------|----|-----|
| AOC Lubéron, Domaine de Fontenille | 6€ | 31€ |
|------------------------------------|----|-----|

Loire

| | | |
|------------------------------|--|-----|
| Sancerre, Domaine du Prieuré | | 47€ |
|------------------------------|--|-----|

Bourgogne

| | | |
|---|----|------|
| Bourgogne, Olivier Guyot | 8€ | 46€ |
| Bourgogne, Sylvain Pataille | | 53€ |
| Marsannay, « Vieilles Vignes », Olivier Guyot | | 58€ |
| Morey St Denis Premier Cru, « Les Sorbes », Olivier Guyot | | 140€ |

Corse

| | | |
|---|----|-----|
| VDF Corse « Faustine » Abatucci, Bio, 2018 | | 59€ |
| Patrimonio, Yves Leccia, e-croce, 2012 | | 76€ |
| Languedoc | | |
| Pic St Loup, Mas de Jon, 2019 | 6€ | 36€ |
| Terrasse du Larzac, Domaine Coston, Bio, 2018 | | 38€ |

MAGNUMS

| | |
|---|------|
| Barbera del Monferrato, Morante Silvio, 2018 Magnum Bio, 2018 | 70€ |
| Mâcon « Terroirs du Mâconnais» Bret Brother's Magnum, 2017 | 86€ |
| Côte-Rôtie, « Champin le Seigneur » JM Guerin, 2017, Magnum | 240€ |
| Marsannay, Les Longeroies, Sylvain Pataille, Magnum | 180€ |
| Patrimonio, Yves Leccia, e-croce, 2012, Magnum | 145€ |