



ALSACE – Domaine KOCH

○ Edelzwicker ^{AOC} 100cl		18,00
○ Pinot gris ^{AOC} 75cl	2018	24,00
○ Riesling ^{AOC} 75cl	2018	22,00

ALSACE – Bernard STAEHLÉ

○ Gewurztraminer ^{AOC} 75cl	2018	23,50
○ Pinot noir ^{AOC} 75cl	2019	25,00

BEAUJOLAIS – Cécile et Thierry ROBIN

○ Regnié ^{AOC} <i>Fût de chêne</i> 75cl	2019	23,00
○ Moulin à Vent ^{AOC} 75cl	2020	23,00
○ Beaujolais village rosé ^{AOC} « La Facétieuse » 75cl		17,50

BEAUJOLAIS – Arnaud Grange

○ Brouilly ^{AOC} 75cl	2020	21,00
○ Chénas ^{AOC} 75cl	2020	22,00
○ Moulin à Vent ^{AOC} 75cl	2019	23,00

JURA – Domaine Dugois


○ Savagnin ^{AOC} Côtes du Jura 75cl	2018	29,00
○ Trousseau ^{AOC} Côtes du Jura 75cl	2020	29,00

○ blanc ● rouge ○ rosé

TOULOIS – Domaine Lelièvre

- Auxerrois ^{AOC} Côtes de Toul 75cl 2018 19,50
- ½ Gris de Toul ^{AOC} Côtes de Toul 37,50cl 15,00
- Gris de Toul ^{AOC} Côtes de Toul 75cl 21,00

PAYS D'OC – Domaine de Brau

- « Rosé » Pays d'Oc ^{IGP}  75cl 19,50

HAUTE-SAÔNE – Domaine Guillaume, Charcennes

- Chardonnay Vieilles Vignes, 75cl 2020 29,00
Vin de Pays Franche-Comté ^{IGP}
- Chardonnay, Vin de Pays Franche-Comté ^{IGP} 75cl **NOUVEAU** 2020 21,00
- ½ Vin de Pays Rosé, Vin de Pays Franche-Comté ^{IGP} 37,5cl 11,50

HAUTE-SAÔNE – Domaine de La Pâturie, Champlitte

- Pinot noir « Par Amour » 75cl 2020 28,00
Vin de Pays Franche-Comté ^{IGP}

BOURGOGNE – Domaine DÉSERTAUX-FERRAND

- Bourgogne Blanc ^{AOC} 75cl 2019 24,00
- Côte de Nuits Village ^{AOC} 75cl 2018 36,00
- Côte de Nuits Village ^{AOC} 75cl 2019 36,00

● blanc ● rouge ● rosé

BOURGOGNE – Cave de CHARNAY–LES–MÂCON

○ Côteaux Bouguignons ^{AOC} 75cl	2018	16,50
○ Viré–Clessé ^{AOP} 75cl	2021	26,50
○ ½ Viré–Clessé ^{AOP} 37,5cl	2021	16,50

BORDEAUX – Domaine Château Lambert

○ Les LL de Lambert – Vin de France rosé 75cl		19,50
○ Fronsac ^{AOC} 75cl	2016	23,00
○ Fronsac ^{AOC} <i>cuvée fut de chêne</i> 75cl	2016	28,00
○ Fronsac ^{AOC} « Exception » ^{NOUVEAU} 75cl	2016	35,00

BORDEAUX – Château de Malherbes ^{NOUVEAU}

○ Côtes de Bordeaux ^{AOC} Cadillac 75cl	2016	28,00
--	------	-------

VALLÉE DU RHÔNE – Vignerons ardéchois

○ Terre de Chêne Ardèche ^{IGP} 75cl	2020	23,00
--	------	-------

Domaine Roger Sabon

○ « Le Sabounet » Vin de France 75cl		15,50
○ Lirac ^{AOC} 75cl	2020	27,00

Domaine Paul Jaboulet Aîné ^{NOUVEAU}

○ Crozes Hermitages ^{AOC} « Les Jalets » 75cl	2019	29,00
--	------	-------

LANGUEDOC – Domaine Monplezy ^{NOUVEAU}

○ Languedoc ^{AOC} «Plaisirs»  75cl	2019	17,50
--	------	-------


○ blanc ○ rouge ○ rosé

BULLES

- Flûte Enchantée, méthode traditionnelle
Vignoble Guillaume- Haute-saône 75cl 20,00
- Crémant d'Alsace ^{AOC}, Domaine Bernard Staehlé 75cl 22,00
- Champagne ^{AOC} Brut tradition, Vincent Bennezon 35,00
- ½ Champagne ^{AOC} Brut tradition, Vincent Bennezon 25,00
- Saumur ^{AOC} Extra-brut « Zero », Bouvet-Ladubay 75cl 35,00

Et pour un plaisir sans alcool : Jus de Pomme pétillant du Calvados « la Petite Reine » ^{NOUVEAU} 0% d'alcool 75cl 16,00

VIN AU VERRE ET AU PICHET

	12,50 cl	25 cl	50 cl	1 Litre
	3,00	5,00	9,00	16,00

- Vin rouge : Fonvène Ardèche ^{IGP} - Vignerons Ardéchois
- Vin rosé : Beaujolais rosé ^{AOP} - Arnaud Grange
- Vin blanc : Beaujolais blanc ^{AOP} - Arnaud Grange
- Vin blanc moelleux:
Orélie Ardèche ^{IGP} - Vignerons Ardéchois, le verre 12,50cl 4,00

Prix nets exprimés en euros - Service compris -
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération.