

# CARTE DES VINS

## LES VINS AU VERRE

	verre 12.50 cl	verre XL 25 cl	pichet 50 cl	bout. 75 cl
<b>BLANC</b>				
<b>Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol</b>	6.50	10.90	19.90	
<b>Riesling - Metz Bleger</b>	6.90	13.40		37.00
<b>Bourgogne Chardonnay</b>	8.20	16.00		45.00
<i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>				
<b>Bodegas Terras Gauda</b>	8.20	16.00		45.00
<i>Rias Baixas Espagne</i>				
<b>Chateau Miaudoux Moelleux</b>	7.20	14.10		38.00
<i>Côte de Bergerac</i>				
<b>ROSÉ</b>				
<b>Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol</b>	6.50	10.90	19.90	
<b>ROUGE</b>				
<b>Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol</b>	6.50	10.90	19.90	
<b>Minervois "Grande Réserve"</b>	7.10	14.10		39.00
<i>D. Pujol</i>				
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b>	7.10	14.10		39.00
<i>Les Montils G. Vallée</i>				
<b>Val de La Osa</b>	8.10	16.00		46.00
<i>Bodega Pittacum 2018</i>				

## VINS BLANCS

<b>LUXEMBOURG</b>	<b>75 cl</b>	<b>37.5 cl</b>
• <b>Riesling Grand 1° Cru - Gales</b>	37.00	
• <b>Pinot noir vinifié en blanc- Gales</b>	37.00	
<b>ALSACE</b>		
• <b>Riesling - Metz Bleger</b>	37.00	22.00
• <b>Pinot Gris - Metz Bleger</b>	37.00	24.00
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>		
• <b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie</b>	37.00	22.00
<i>Melon de Bourgogne</i>		
• <b>Sancerre Celliers de la Pauline D. Eric Louis</b>	51.00	33.00
• <b>Pouilly Fumé "Les Cris"</b>	68.00	41.00
<i>D. A. Cailbourdin</i>		
<b>CÔTE DE BERGERAC-MOELLEUX</b>		
• <b>Chateau Miaudoux Côte de Bergerac</b>	38.00	
<b>BOURGOGNE</b>		
• <b>Macon Solutré "Sur le Mont" D. Cheveau</b>	41.00	
• <b>Bourgogne Chardonnay</b>	45.00	
<i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>		
• <b>Chablis 1er Cru Fourchaume D. Christophe &amp; Fils</b>	66.00	40.00
<b>CÔTES DU RHONE</b>		
• <b>Condrieu "Pagus Luminis"</b>	90.00	
<i>D. Louis Cheze "vieilli 9 mois en fût du chêne"</i>		
<b>ITALIE</b>		
• <b>Vermentino Chardonnay IGT</b>	38.00	
<i>Toscane Tenuta Montecchiesi</i>		
<b>ESPAGNE</b>		
• <b>Bodegas Terras Gauda</b>	45.00	
<i>Rias Baixas Espagne</i>		

## VINS ROSÉS

• <b>Côtes de Provence "L'Arbaude"</b>	36.00	22.00
<i>Domaine Mas de Cadenet</i>		

## VINS ROUGES

<b>ALSACE</b>	<b>75 cl</b>	<b>37.5 cl</b>
• <b>Pinot Noir - Metz Bleger</b>	38.00	22.00
<b>VAL DE LOIRE</b>		
• <b>Saumur Champigny</b>	39.00	
<i>Les Lizieres Clotilde Legrand</i>		
• <b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b>	41.00	23.00
<i>Les Montils G. Vallée</i>		
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
• <b>Côtes du Rhône la Gerbaude Domaine Alary</b>	36.00	
• <b>Saint-Joseph D. Louis Chèze</b>	51.00	32.00
<i>(100 % Syrah)</i>		
<b>BORDEAUX</b>		
• <b>Château Des Tourtes "Sélection Maison"</b>	38.00	22.00
<i>Première Côtes de Blaye</i>		
• <b>Château Milon 'Caprise' Saint-Emilion</b>	41.00	
• <b>Château La Croix ST Estephe</b>	61.00	39.00
<i>2ème vin du Ch Le Crock</i>		
• <b>Zédé de Labégorce 2020 Margaux</b>	75.00	
• <b>"Petit Lacoste" 2016</b>	91.00	
<i>Pauillac 3ième vin du CH Grand Puy Lacoste</i>		
• <b>Château Cap de Mourlin 2020</b>	91.00	
<i>Saint Emilion Grand Gru Classé</i>		
• <b>Château la Marzelle 2020</b>	104.00	
<i>Saint Emilion Grand Gru Classé</i>		
• <b>Château La Lagune 2015</b>	135.00	
<i>Haut Médoc, 3ème Cru classé</i>		
• <b>Château Giscours 2020</b>	135.00	
<i>Margaux 3ème Cru classé</i>		
<b>BOURGOGNE</b>		
• <b>Bourgogne Pinot Noir</b>	42.00	
<i>"Les Cotilles" Famille Roux</i>		
• <b>Hautes Côtes de Beaune</b>	61.00	36.00
<i>D. Sebastien Magnien</i>		
• <b>Rully Vieilles Vignes D. Meix Guillaume</b>	62.00	
• <b>Côte de Nuits Marsannay "Les Récilles"</b>	75.00	
<i>D. du Vieux Collège</i>		
• <b>Volnay "Vielles Vignes" 2020</b>	127.00	
<i>Domaine Seguin</i>		
<b>LANGUEDOC</b>		
• <b>Minervois "Grande Réserve" D. Pujol</b>	39.00	
• <b>Corbières "Cuvée Prestige"</b>	42.00	
<i>Château Ollieux Romanis</i>		
<b>ITALIE</b>		
• <b>Toscane IGP Montespertoli (Chianti)</b>	42.00	
<i>"Ingannamatti"</i>		
<b>ESPAGNE</b>		
• <b>Crianza Rioja Heraclio Alfaro</b>	38.00	
• <b>Val de La Osa Bodega Pittacum 2018</b>	46.00	

### BON & FACTURE DE CAISSE TVA

Dû aux nouvelles normes et aux frais de transaction, il nous est désormais impossible de réaliser des ADDITIONS et PAIEMENTS carte séparées.

### ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes. En cas d'intolérance alimentaire veuillez prévenir le personnel dès votre prise de commande. Nous ferons le nécessaire pour combler vos desiderata.

### MODE DE PAIEMENT

Maestro  
Visa  
Mastercard  
V pay  
euro

Si quelque chose devait mal se passer lors de votre visite, nous vous serions reconnaissants de nous le transmettre ici et maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité de tenir compte de votre critique et de faire le nécessaire pour vous satisfaire et continuer à vous compter parmi nos clients. Nous ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne des réclamations ultérieures et publiques sur les réseaux sociaux.