

Carte des vins

<i>Sélection de vins en accord sur le menu :</i>	16.00€
<i>Sélection de vins en accord sur le menu avec vin de dessert :</i>	22.00€
<i>Vins au verre sélectionnés par la maison :</i>	de 5.50€ à 8.50€
<i>Vin blanc sélectionné par la maison :</i>	
- <i>Domaine Montrose « Mon blanc Chardonnay »</i>	22.00€
<i>Vin rouge sélectionné par la maison :</i>	
<i>Domaine de l'Estagnol « Montpeyroux » 2017</i>	22.00€

La Champagne

Couvent-Parent « Brut Réserve »	64.00€
La Chapelle « Audace »	64.00€

L'alsace

Bulles

Crémant brut domaine Wunsch&Mann	43.00€
----------------------------------	--------

Blancs

Pinot gris domaine Lichtle 2017	29.00€
Riesling Wunsch&Mann 1er cru "Roi Clovis" 2014	32.00€
Riesling J.R. Junior, Rosch 2011 (1)	38.00€

Rouges

Pinot noir « Les Cerisiers » domaine Greiner 2017	36.50€
---	--------

La Loire

Blancs

« Brain de Folie » domaine du Mortier 2017	30.00€
Reuilly « Les Fossiles » 2017 (1)	38.00€
Sancerre « Terre de Maimbray » domaine Reverdy 2017	45.00€
Savennières « Les Fougeraies » domaine Mahé 2012	49.00€
Savennières « Fidès » domaine Morgat 2012	95.00€

Rouges

Côte Roannaise « Eclat de Granite » domaine Sérol 2018 (1)	30.00€
Chinon Domaine Charles Pain 2018	30.00€
Sancerre domaine Crochet 2016	35.00€
Saint-Nicolas de Bourgueil domaine du Mortier 2015	40.00€
Bourgueil « Prestige » domaine de la Lande 2014	50.00€

Les Côtes du Rhône

Blancs

Cairanne Domaine Hautes Cances 2015	35.00€
Côte du Rhône village « Valréas » Clos Bellane 2015	39.00€
Vacqueyras Clos des Cazaux 2017 (1)	40.00€
« Genêt Joli » Mas Oncle Ernest 2018	47.00€
Saint-Joseph « Sous l'Amandier » C.Curtat 2014	60.00€

Rouges

Vacqueyras Clos des Cazaux 2017/2018	34.00€
Lirac domaine Jocelyn Raoux « réserve » 2017 (1)	36.00€
Rasteau domaine Chanfort 2015	37.00€

Côte du Rhône village « Valréas » Clos Bellane 2016	39.00€
Saint-Joseph « Les Méribets » domaine Vallet 2016	49.00€
Croze-Hermitage domaine du colombier 2015	50.00€
Gigondas domaine la Buissière 2016	60.00€
Châteauneuf Du Pape « Crau de ma Mère » Mayard 2012 (1)	95.00€
Côte Rôtie « Gallet Blanc » F.Villard 2011	125.00€

Rosé

Cairanne Domaine Hautes Cances 2018	30.00€
Tavel domaine Maby « Prima Donna » 2018	32.00€

Le Languedoc-Roussillon

Blancs

Mas Moudigliza « Coume des loups » 2018	30.00€
Bergerie de l'Hortus 2016	31.00€

Rouges

Fitou « Origines » domaine Bertrand-Bergé 2016	30.00€
La Coume des Loups Mas Mudigliza 2017	30.00€
« Carminé » Mas Mudigliza 2016	35.00€
« Les Sorcières » Clos des Fées 2018	33.00€
Terrasses du Larzac domaine Montcalmes 2014	74.00€

Le Sud-Ouest

Blancs

Bergerac sec « Cuvée des Conti » Château Tour des Gendres 2017	34.00€
Jurançon sec « La Part Davan » domaine Camin-Larredya 2018	49.00€
Irouléguy « Xuri » 2015	55.00€

Rouges

Madiran « L'Origine » Château d'Aydie 2017	30.00€
Gaillac « Esquisse » 2017	34.00€
Cahors Château du Cèdre 2015	48.00€

La Provence

Rouges

Trevallon 2009	180.00€
----------------	---------

Rosé

Coteaux d'Aix en Provence Château Saint-Hilaire 2016	30.00€
--	--------

Le Beaujolais

Blancs

Domaine des Terres Dorées « Chardonnay » 2018	36.00€
---	--------

Rouges

Morgon « Vieilles Vignes » domaine de la Bêche 2018	28.00€
Domaine des Terres Dorées « L'authentique » 2018	36.00€
Juliéna « Tradition » domaine du clos du fief 2015	37.00€
Chiroubles domaine Marrans 2014	40.00€

La Bourgogne

Blancs

Viré Clessé « Virolis » domaine de la Verpaille 2015	50.00€
--	--------

Rouges

Mercurey « Château Mipont » domaine Theulot-Juillot 2017	58.00€
Maranges 1 ^{er} cru « les Clos Roussots » 2014	65.00€
Givry 1 ^{er} Cru « Clos Charlé » domaine Mouton 2015	70.00€
Auxey-Duresses 1 ^{er} Cru domaine Pierre Boissons 2010 (1)	95.00€

Bordeaux

Rouges

Blaye côtes de Bordeaux Ch. Bel Air La Royère 2017	30.00€
Lalande de Pommerol « Plaisir de Siaurac » Siaurac 2016	38.00€
Graves Château Tour de Calens 2015	40.00€
Saint-Estèphe Ch. La Haye 2015	48.00€
Margaux Ch. Mille Roses 2014	71.00€
Château L'Arrosée 2007 (1)	100.00€
Château Canon La Gaffelière 2006	150.00€

L'Espagne

Blancs

Celler del Roure, Cullerot 2018	30.00€
Autocton celler, Autocton 2015	39.00€
Quinta da Muradella, Alanda 2012	41.00€
Familia Nin Ortiz, Planetes 2014	60.00€

Rouges

Castro Ventosa, Castro de Valtuille Joven 2017	25.00€
Cellers Joan d'Anguera, Joan d'Anguera 2016	30.00€
Torre de Barreda, Amigos 2015	30.00€
Mustiguillo, Mestizaje 2016	36.00€
Artuke, Pies Negros 2017	39.00€
Celle Joan d'Anguera, Planella 2017	44.00€
Celler del Roure, Parotet 2015	48.00€

La Corse

Blanc

San Giovanni 2018 50.00€

Rouge

Vecchio 2016 31.00€

Le Portugal

Blanc

Descoberta « Colheita branco » 2018 29.00€

Soalheiro Granit 2016 42.00€

Rouge

Xisto Ilimitado 2015 45.00€

L'Italie

Blancs

Custoza sup. "Ca Del Magro" 2016 45.00€

Teresa Manara "Chardonnay" 2015 46.00€

Soave Massifitti 2016 53.00€

Rouges

IGT Puglia, Primitivo, Casa Primis 2016 30.00€

Montepulciano d'Abruzzo "Cassablanca" 2017 (1) 30.00€

DOCG Chianti Classico, Casa Natale Verga 2016 33.00€

DOC Nebbiolo Langhe "Heredis" 2016 37.00€

DOCG Amarone della Valpolicella "Classico", Zenato 2012 190.00€

La Belgique

Blancs

Domaine de Mellemont 2016	28.00€
Aldeneyck « Pinot gris » 2016	39.00€
Les Marnières « Chardonnay » 2017	40.00€

Rouges

Aldeneyck « Pinot Noir » 2015	56.00€
-------------------------------	--------

Doux

Kluisberg « Kerner » 2017 (1)	29.00€
-------------------------------	--------