

Nos vins rouges



		À table	À emporter
Sud-ouest			
IGP Landes			
Les Pieds dans le sable, Domaine de la Pointe		23,50 €	13,50 €
AOP Tursan			
Cœur de vigneron		22,00 €	12,00 €
IGP Côtes de Gascogne			
Terroir Gascon, Domaine de Chiroulet <i>bio</i>	37,5cl	16,00 €	8,00 €
Terroir Gascon, Domaine de Chiroulet <i>bio</i>		23,00 €	13,00 €
Grande Réserve, Domaine de Chiroulet <i>bio</i>		27,50 €	17,50 €
AOP Madiran			
Ode d'Aydie, Famille Laplace <i>bio</i>		28,00 €	18,00 €
Vin de France			
Les 2 vaches rouges, Famille Laplace		24,00 €	14,00 €
AOP Irouleguy			
Ohitza, Tradition Souvenirs, Domaine Brana		29,00 €	19,00 €
Arretxea, Famille Riouspeyrous <i>bio</i>		39,00 €	24,00 €
AOP Cahors			
Les Polissons, Clos d'Audhuy, <i>bio</i>		27,50 €	17,50 €
Bordeaux			
AOP Lalande de Pomerol			
Château Âme de Musset		26,00 €	16,00 €
AOP Montagne St Émilion			
Château Grand Bert		28,00 €	18,00 €
AOP St Emilion			
Château Tauzinat l'Hermitage		31,00 €	21,00 €
AOP St Emilion Grand Cru			
Château La Chapelle Lescours Second Vin du Château Lévêché		47,00 €	32,00 €
AOP Graves			
Château La Piastre		22,00 €	12,00 €
Château Pouyanne		25,00 €	15,00 €
AOP Pessac-Léognan			
Château Rochemorin		42,00 €	27,00 €
Le Comte de Malartic Second Vin du Château Malartic Lagravière		47,00 €	32,00 €
AOP Haut-Médoc			
Château Citran		42,00 €	27,00 €
AOP Margaux			
Confidences de Prieuré-Lichine Second Vin du Château Prieuré-Lichine		42,00 €	27,00 €
AOP Pauillac			
Fleur de Pédesclaux		51,00 €	36,00 €
AOP Saint-Julien			
Les Fiefs de Lagrange Second Vin du Château Lagrange		52,00 €	37,00 €
AOP Saint-Estèphe			
Les Ormes de Pez		57,00 €	42,00 €
Val de Loire			
AOP Saint Nicolas de Bourgueil			
Domaine des Vallettes		23,00 €	13,00 €
AOP Chinon			
Domaine de la Massonnière		21,00 €	11,00 €
AOP Saumur Champigny			
Domaine de Nerleux		24,00 €	14,00 €

AOP Sancerre		À table	À emporter
La Croix Renaud, Domaine Berthier <i>bio</i>		39,00 €	24,00 €
Bourgogne			
AOP Bourgogne			
Côte Chalonnaise, Vieilles Vignes, Domaine Massé		26,00 €	16,00 €
Givry 1er cru "En choué", Domaine Massé		42,00 €	27,00 €
Beaujolais			
AOP Beaujolais			
Brouilly, Dominique Piron		24,50 €	14,50 €
Côtes du Rhône			
AOP Côtes du Rhône			
Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné <i>bio</i>		24,00 €	14,00 €
Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné <i>bio</i>	MAG	44,00 €	29,00 €
Grand Veneur "Les Champavins", Alain Jaume <i>bio</i>		25,00 €	15,00 €
AOP Ventoux			
Les Gélinites <i>bio</i>		23,00 €	13,00 €
AOP Vacqueyras			
Château Mazane, Alain Jaume <i>bio</i>		31,00 €	21,00 €
Château Mazane, Alain Jaume <i>bio</i>	MAG	56,00 €	41,00 €
AOP Gigondas			
Terrasses de Montmirail, Alain Jaume <i>bio</i>		42,00 €	27,00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape			
Le Miocène, Alain Jaume <i>bio</i>		52,00 €	37,00 €
Le Miocène, Alain Jaume <i>bio</i>	MAG	86,00 €	71,00 €
AOP St Joseph			
La butte d'Or <i>bio</i>		39,00 €	24,00 €
AOP Crozes Hermitages			
Les Meysonniers, M.Chapoutier <i>bio</i>		39,00 €	24,00 €
Languedoc-Roussillon			
AOP Minervois			
Clots De Pals, Domaine de Homs <i>bio</i>		21,50 €	11,50 €
AOP St Chinian			
Tradition, Domaine Pin des Marguerites <i>bio</i>		21,50 €	11,50 €
AOP Faugères			
Cazalet, Domaine St Antonin <i>bio</i>		23,50 €	13,50 €
AOP Pic St Loup			
Bonne pioche, Domaine Clavel <i>bio</i>		29,50 €	19,50 €
AOP Corbières			
Cuvée les Sources, Domaine Haut Gléon <i>bio</i>		27,50 €	17,50 €
AOP Terrasses du Larzac			
La Croix Chaptal, Secrets de Gellone <i>bio</i>		29,00 €	19,00 €
Étrangers			
DOC Espagne			
Ribeira Del Duero - La Planta, Arzuaga Navarro		25,00 €	15,00 €
Rioja - Bozeto de Exopto, Bodega Exopto		27,00 €	17,00 €
DOC Portugal			
Douro - Oscar's, Alves de Sousa		24,00 €	14,00 €

DOC Italie	À table	À emporter
<i>Sicilia - Rabbah, Nero d'Avola, Musita bio</i>	21,50 €	11,50 €
DOC Argentine		
<i>Mendoza - Altosur, Finca Sopenia</i>	27,00 €	17,00 €
Blanc :		
DOC Rioja		
<i>Vendimia Nocturna, Bodegas Aura</i>	19,50 €	9,50 €

Nos vins blancs



Sud-ouest

IGP Landes		
<i>Les Pieds dans le Sable, Domaine de la Pointe</i>	23,50 €	13,50 €
IGP Côtes de Gascogne		
<i>Terres Blanches, Domaine de Chiroulet</i>	23,00 €	13,00 €
AOP Tursan		
<i>Cœurs de Vignerons</i>	21,50 €	11,50 €
AOP Irouleguy		
<i>Ilori, Les Jonquilles, Domaine Brana bio</i>	29,50 €	19,50 €

Bourgogne

AOP Montagny		
<i>Tête de Cuvée - Domaine Berthenet</i>	29,00 €	19,00 €
AOP Petit-Chablis		
<i>Domaine Séguinot-Bordet bio</i>	29,00 €	19,00 €
AOP Macon Verzé		
<i>En Poclât, Domaine de la Denante bio</i>	24,50 €	14,50 €

Côtes du Rhône

AOP Côtes Du Rhône		
<i>Grand Veneur, Alain Jaume bio</i>	21,50 €	11,50 €
AOP Lubéron		
<i>Grand Marrenon bio</i>	24,00 €	14,00 €

Val de Loire

AOP Saumur		
<i>Chenin, Domaine de Nerleux bio</i>	23,50 €	13,50 €
AOP Côteaux du Giennois		
<i>Domaine Berthier bio</i>	23,50 €	13,50 €
AOP Sancerre		
<i>Domaine Berthier bio</i>	38,00 €	23,00 €

Languedoc-Roussillon

AOP St Chinian		
<i>Petit Paradis, Domaine Foncalieu bio</i>	22,00 €	12,00 €

Nos vins blancs doux



Sud-Ouest

IGP Côtes de Gascogne		
<i>Soleil d'Automne, Domaine de Chiroulet</i>	23,00 €	13,00 €
VDF Vin De France		
<i>Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin & Cie</i>	22,00 €	12,00 €

<i>La Poule aux Œufs d'or, Famille Laplace</i>		23,00 €	13,00 €
AOP Jurançon			
<i>Clos Lapeyre bio</i>	37,5 cl	22,00 €	15,00 €

Nos vins rosés



Sud-ouest

IGP Landes			
<i>Les Pieds dans le Sable, Domaine de la Pointe</i>		21,50 €	11,50 €
IGP Côtes de Gascogne			
<i>Le Temps des Fleurs, Domaine de Chiroulet</i>		22,00 €	12,00 €
Vin de France			
<i>Les 3 Petits Cochons Roses, Famille Laplace</i>		22,50 €	12,50 €
AOP Irouleguy			
<i>Harri Gorri, Pierre rouges, Domaine Brana</i>		27,50 €	17,50 €

Languedoc - Roussillon

AOP Côtes Catalanes			
<i>Miraflors, Domaine Lafage</i>		26,00 €	16,00 €
IGP Vallée du Paradis			
<i>Domaine Haut Gléon bio</i>		29,00 €	19,00 €

Provence

IGP Méditerranée			
<i>Figuière</i>		21,50 €	11,50 €
AOP Côtes de Provence			
<i>Magali Signature, Figuière 50 cl bio</i>		22,00 €	12,00 €
<i>Magali Signature, Figuière bio</i>		25,50 €	15,50 €

Nos bulles et champagnes



IGP Côtes de Gascogne			
<i>Indigène "Blanc de Blanc", Famille Fezas</i>		24,00 €	14,00 €
AOP Champagne			
<i>Brut, Paul Marie Bertrand</i>		40,00 €	25,00 €
<i>Brut, Paul Marie Bertrand 37,5 cl</i>		24,00 €	14,00 €
<i>Brut, Paul Marie Bertrand MAG</i>			59,00 €
<i>Brut rosé, Paul Marie Bertrand</i>		44,00 €	29,00 €
<i>Brut Grand Cru Blanc de Blanc, Franck Bonville</i>		53,00 €	38,00 €