

# Vins et Bulles

Vins au verre (12cl)  
& pichet (50cl)  
du moment sur ardoise !

## Blancs

VAL DE LOIRE	75cl
AOC Muscadet Côtes de Grand lieu "Les Parcelles", Les hautes noëlles <b>BIO</b> .....	25,50€
AOC Muscadet Coteaux de la Loire "Melon B" Melon de Bourgogne, Landron Chartier <b>BIO</b> .....	29.00€
AOC Muscadet "Clisson" Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrière Conversion <b>BIO</b> .....	32.00€
AOC Muscadet Côtes de Grand lieu sur lie "Clos de la butte", Eric Chevalier <b>BIO</b> .....	32.50€
AOC Muscadet Sèvre et Maine "Le verger", Luneau Papin <b>BIO</b> .....	35.00€
AOP Muscadet Gabbro "Clos des Bouquinardières", Jérôme Bretaudeau <b>BIO</b> .....	55.00€
AOC Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie "Folle blanche", Luneau Papin <b>BIO</b> .....	34.00€
IGP Val de Loire "Florés" Grolleau gris, Les hautes noëlles <b>BIO</b> .....	28.50€
AOC Coteaux d'Ancenis "Révélations" Malvoisie, Landron Chartier <b>BIO</b> .....	29.50€
IGP Val de Loire "Erythra" Grolleau gris de macération, Les hautes noëlles <b>BIO</b> .....	35.00€
AOC Saumur blanc "L'ingénu" Chenin, Domaine des varinelles <b>BIO</b> .....	34.00€
VDF "Blanc de Noir", Cabernet Franc, Dom. La lande, famille Delaunay <b>BIO</b> .....	27.00€
AOC Vouvray "Pierres Rousses" Chenin, Domaine Pierre Breton <b>BIO</b> .....	39.00€
AOC Montlouis sur Loire "Clef de sol" Chenin, Domaine la Grange Tiphaine <b>BIO</b> .....	49.00€
AOC Sancerre Sauvignon, Domaine des côtes blanches Nicolas Millet <b>BIO</b> .....	43.00€
<b>BOURGOGNE / BEAUJOLAIS</b>	
AOC Bourgogne Tonnerre Chardonnay, Alain Mathias <b>BIO</b> .....	41.00€
AOC Mâcon Villages Chardonnay, Château de Javernand <b>BIO</b> .....	32.00€
AOC Saint Véran "Les grands dougys" Chardonnay, Dom. Duvert <b>BIO</b> .....	51.00€
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>	
VDF Hérault, "Champs Pentus" Grenache blanc/Viognier, Frédéric Brouca <b>BIO</b> .....	33.00€
AOC Corbières "Les Chemins Blancs" Grenache/Vermentino/Roussanne, Chât. la Baronne <b>Demeter</b> ...	35.00€
AOC Languedoc "Arrivant Blanc" Picpoul/Marsanne/Roussane, Domaine Terre de tramontane <b>BIO</b> ....	38.50€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	
AOC Saint-Péray Roussanne/Marsanne, Dom. De Lorient <b>BIO</b> .....	46.00€
<b>SUD OUEST</b>	
VDF "Les agudes" Colombard/Sauvignon blanc, Mas del périé <b>Demeter</b> .....	35.00€
<b>ALSACE</b>	
VDF "Pépin" Chardonnay/Auxerrois/Sylvaner/Riesling, Dom. Achilée <b>Vin nature</b> .....	38.00€
AOP Riesling "Terres d'étoiles" Dom. Christophe Mitnacht <b>BIO</b> .....	40.50€
<b>PROVENCE</b>	
VDF "Madmed" Sauvignon/colombard, Dom. de la Mongestine <b>Vin nature</b> .....	24.50€

## Bulles

	75cl
AOC Saumur Brut Méthode traditionnelle De Chanceny .....	29.00€
VDF "Mandibulles" méthode traditionnelle Chardonnay, Dom. Eric Chevalier <b>BIO</b> .....	29.00€
AOC Champagne Brut Sélection, Dom. Pannier .....	55.00€

# Vins et Bulles

Vins au verre (12cl)  
& pichet (50cl)  
du moment sur ardoise !

## Rosés

	75cl
AOC Faugères "Les Amandiers" Cinsault/Mourvèdre/Grenache, Château de la Liquière <b>BIO</b> .....	30.00€
AOP Coteaux d'Aix en Provence "Les petits volets" 5 cépages, Domaine Tour campanets <b>BIO</b> .....	27.50€

## Rouges

VAL DE LOIRE	75cl
VDF "Tirer le Grolleau" Grolleau, Dom. Cady <b>BIO</b> .....	25.00€
AOC Anjou "Route de la Corniche" Cabernet franc, Dom. des Roseraies <b>BIO</b> .....	26.50€
VDF "Zoï", Grolleau noir/Merlot/Cabernet Franc, Dom. Hautes Noelles <b>BIO</b> .....	29.50€
VDF "Ornaté", Merlot, Jérôme Bretaudeau <b>BIO</b> .....	65.00€
AOC Saumur Champigny "L'aurigine" Cabernet franc, Domaine des Varinelles <b>BIO</b> .....	31.00€
VDF "Brise d'aunis", Pineau d'aunis, Dom. de la grange aux belles <b>Vin nature</b> .....	36.50€
AOC Touraine-Amboise "Côt vieilles vignes" Côt, Domaine la Grange Tiphaine <b>BIO</b> .....	59.00€
AOP Sancerre Pinot noir, Domaine des côtes blanches Nicolas Millet <b>BIO</b> .....	42.00€
IGP "Urfé", Gamays Noir & de Bouze, Dom.les vins de la Madone, Gilles Bonnefoy <b>Demeter</b> .....	35.50€
BOURGOGNE / BEAUJOLAIS	
AOC Chiroubles "Les Gatilles" Gamay, Château de Javernand <b>BIO</b> .....	27.50€
AOC Chiroubles "Indigènes" Gamay, Château de Javernand <b>Vin Nature</b> .....	35.00€
AOP Coteaux Bourguignons, Gamay, Dom. Chapuis & Chapuis .....	37.00€
VALLÉE DU RHÔNE	
VDF "A la source" Grenache/Carignan/Syrah/Counoise, Marcel Richaud <b>BIO</b> .....	28.00€
AOP Côtes du Rhône "Les collines" 5 cépages, Dom. de la Cabotte <b>BIO</b> .....	32.00€
AOC Crozes Hermitage Syrah, Christophe Pichon <b>BIO</b> .....	49.00€
LANGUEDOC ROUSSILLON	
AOC Corbières "Les Lanes" Carignan/Grenache, Château la Baronne <b>Demeter</b> .....	29.50€
AOP Faugères, "Côte de Glou", Carignan/Grenache noir/Syrah, Frédéric Brouca <b>BIO</b> .....	31.00€
AOC Côte du Roussillon "Esprit libre", Syrah/Grenache Noir, Dom. de l'Ou <b>BIO</b> .....	43.00€
AOP Saint Chinian "Le moulin sur la route" Syrah/Grenache/Cinsault/Carignan, Benjamin Boissier..	39.00€
BORDEAUX	
AOP Cadillac Côtes de Bordeaux "Les Caprices" Merlot, Domaine Les Carmels <b>BIO</b> .....	34.00€
AOP Medoc Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Château Saint Saturnin .....	48.00€
SUD OUEST	
AOP Cahors "Les Escures" Malbec, Dom. mas del périé <b>Demeter</b> .....	35.50€
VDF "Serpent à plumes" Malbec/Merlot, Dom. Calmette <b>BIO</b> .....	39.00€
PROVENCE	
VDF "Madmed" Cinsault, Dom. de la Mongestine <b>Vin nature</b> .....	24,50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Consultez notre équipe pour connaître les millésimes en cours. Les vigneron sont soumis aux conditions climatiques et leur volume de production peut en être altéré. Prix nets, ttc, service compris.