

Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

♥ Vin nu, n°V8, Geoffrey Estienne, 2020 30.00€

Alsace

Pinot noir, Anne et Marc Wassler, Côteaux du Wustberg, 2020 30.00€

Beaujolais

Saint Amour, Henry Fessy, 2018 25.00€

Juliéna, Henry Fessy, 2017 26.00€

♥ Morgon, Michel Guignier, 2019 26.00€

Morgon, Marcel Lapierre, 2020 50.00€

♥ Côte de Brouilly, Domaine Cotton, 2018 60.00€

Bourgogne

Bourgogne, Epineuil, Domaine Marsoif, 2020 28.00€

Bourgogne, Alexandre Brault, 2019 34.00€

Nuits Saint Georges, Domaine Forey, 2017 80.00€

Bordeaux

Bordeaux supérieur, Cru Monplaisir, 2019 24.00€

Montagne St Emilion, Clos St Georges L'Eglise, 2016 16.00€ (2016) 26.00€

Saint Emilion Grand Cru, Clos des Menuts, 2016 27.00€ (2014) 46.00€

Margaux, La Closerie des Eyrins, 2017 60.00€

Saint Estèphe, Château de Pez, 2012 95.00€

Saint Julien, Beychevelle, 2016 250.00€

Pauillac, Pontet Canet, 2016 290.00€



Carte des vins

 *Nos coups de cœur*


Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES



37,5cl

75cl



Languedoc Roussillon

La Vernède, Le Retour du marché 2019	24.00€
Côtes du Roussillon , Mas Cristine, 2018	28.00€
Aop Collioure, Schistes, Mas Cristine, 2019	40.00€
 Cahors, Rosmarinus, 2017	55.00€
Gassac, Mas de Daumas, 2017	165.00€
Maury Mas Angelika, 2015	33.00€

Loire

Côtes d'Auvergne, Collection Salers	19.00€
 Saumur Champigny, Antoine Sanzay La Paterne 2019	40.00€
Chateameillant, Le Rubis, Gabrielle Angélique 2018	25.00€
 Chinon, La Cuisine de ma mère, Domaine Grosbois (bio) 2020	25.00€
Reuilly, Les Lignis Valérie Renaudat , 2018	25.00€
Bourgeuil, Jour de soif, 2020	32.00€

Côtes du Rhône

Côte du Rhône, Costières de Nîmes , Château de Montfrin, 2020 (bio)	25.00€
 Mas de Libian, Bout d'zan, 2019	26.00€
 Crozes Hermitage, Domaine Combier, 2019	40.00€
 Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2017	44.00€
Vacqueyras, Domaine Le Sang des cailloux, 2017	50.00€

Sud ouest

Bergerac, Domaine de l'Ancienne cure, Jour de fruit, C.Roche (bio) 2018	25.00€
---	--------



Carte des vins

 *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

Vin nu, n°7, Geoffrey Estienne, 2020 29.00€

Alsace

Gewurztraminer, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2019 30.00€

Riesling, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2017 29.00€

Origine, Anne et Marc Wassler, 2019 39.00€

Bourgogne

Mâcon villages, Michel Guignier, 2018 26.00€

Chablis, Domaine Chantemerle, 2019 28.00€

Pouilly Fuissé, Terres Secrètes, Les Préludes, 2018 21.00€(2018) 28.00€

Viré-Clessé, Verget, 2020 45.00€

Chardonnay, Alexandre Brault, 2019 49.00€

Marsannay, Cuvée Saint Urbain, Domaine Jean Fournier, 2019 (bio) 55.00€

Meursault, Nuiton Beaunoy, 2019 39.00€

Meursault, Domaine Michel Bouzereau, Les Grands Charrons, 2018 110.00€

Languedoc Roussillon

 IGP Pays d'Oc, Château Saint Cosme, Little James'basket press, 2020 21.00€

Aop La Clape, La brise Marine 2020 22.00€

 Pays d'Hérault, La Croix Gratiot, Les Zazous (biodynamie) 2019 24.00€

Côtes du Roussillon, Mas Cristine 2019 30.00€

Folio Collioure, Mas Cristine 2019 40.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS	37,5cl	75cl
<u>Loire</u>		
♥ Fiefs Vendéens, Château Marie Du Fou, Jérémie Mourat 2020		25.00€
♥ Saint Pourcain, Domaine Grosbot Barbara 2020		27.00€
Sancerre, Anthony Girard , 2018		39.00€
Coteau du Layon, Château Pierre Bise, 2019		45.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Silex 2016		280.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pure Sang 2016		280.00€
<u>Côtes du Rhône</u>		
Côte du Rhône, « à la rêverie », Château de Montfrin, 2020 (bio)		25.00€
Rhône méridional, Gigondas, Domaine de saint Cosme, Les deux albion, 2020 (bio)		27.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2019		45.00€
Condrieu, Joseph, Aurélien Chatagnier 2018		85.00€
<u>Arbois</u>		
Savagnin, Domaine Lornet Frédéric 2015		45.00€
<u>VINS ROSES</u>		
AOP Languedoc, Château La Vernède 2020	37,5cl	75cl
		22.00€
Cabernet d'Anjou, Les Terriades 2020		22.00€
<u>CHAMPAGNES</u>		
Lizeux Hyvernaud brut	37,5cl	75cl
	22.00€	45.00€
Lizeux Rosé / Blanc de Blanc		50.00€
<u>VINS DE TABLE EN CARAFE</u>		
¼ de vin blanc, rouge ou rosé (25cl)		5.00€
Pot de vin blanc, rouge ou rosé (46cl)		10.00€

Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

♥ Vin nu, n°V8, Geoffrey Estienne, 2020 30.00€

Alsace

Pinot noir, Anne et Marc Wassler, Côteaux du Wustberg, 2020 30.00€

Beaujolais

Saint Amour, Henry Fessy, 2018 25.00€

Juliéna, Henry Fessy, 2017 26.00€

♥ Morgon, Michel Guignier, 2019 26.00€

Morgon, Marcel Lapierre, 2020 50.00€

♥ Côte de Brouilly, Domaine Cotton, 2018 60.00€

Bourgogne

Bourgogne, Epineuil, Domaine Marsoif, 2020 28.00€

Bourgogne, Alexandre Brault, 2019 34.00€

Nuits Saint Georges, Domaine Forey, 2017 80.00€

Bordeaux

Bordeaux supérieur, Cru Monplaisir, 2019 24.00€

Montagne St Emilion, Clos St Georges L'Eglise, 2016 16.00€ (2016) 26.00€

Saint Emilion Grand Cru, Clos des Menuts, 2016 27.00€ (2014) 46.00€

Margaux, La Closerie des Eyrins, 2017 60.00€

Saint Estèphe, Château de Pez, 2012 95.00€

Saint Julien, Beychevelle, 2016 250.00€

Pauillac, Pontet Canet, 2016 290.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Languedoc Roussillon

La Vernède, Le Retour du marché 2019	24.00€
Côtes du Roussillon , Mas Cristine, 2018	28.00€
Aop Collioure, Schistes, Mas Cristine, 2019	40.00€
♥ Cahors, Rosmarinus, 2017	55.00€
Gassac, Mas de Daumas, 2017	165.00€
Maury Mas Angelika, 2015	33.00€

Loire

Côtes d'Auvergne, Collection Salers	19.00€
♥ Saumur Champigny, Antoine Sanzay La Paterne 2019	40.00€
Chateameillant, Le Rubis, Gabrielle Angélique 2018	25.00€
♥ Chinon, La Cuisine de ma mère, Domaine Grosbois (bio) 2020	25.00€
Reuilly, Les Lignis Valérie Renaudat , 2018	25.00€
Bourgeuil, Jour de soif, 2020	32.00€

Côtes du Rhône

Côte du Rhône, Costières de Nîmes , Château de Montfrin, 2020 (bio)	25.00€
♥ Mas de Libian, Bout dzan, 2019	26.00€
♥ Crozes Hermitage, Domaine Combier, 2019	40.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2017	44.00€
Vacqueyras, Domaine Le Sang des cailloux, 2017	50.00€

Sud ouest

Bergerac, Domaine de l'Ancienne cure, Jour de fruit, C.Roche (bio) 2018	25.00€
---	--------



Carte des vins

 *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

Vin nu, n°7, Geoffrey Estienne, 2020 29.00€

Alsace

Gewurztraminer, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2019 30.00€

Riesling, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2017 29.00€

Origine, Anne et Marc Wassler, 2019 39.00€

Bourgogne

Mâcon villages, Michel Guignier, 2018 26.00€

Chablis, Domaine Chantemerle, 2019 28.00€

Pouilly Fuissé, Terres Secrètes, Les Préludes, 2018 21.00€(2018) 28.00€

Viré-Clessé, Verget, 2020 45.00€

Chardonnay, Alexandre Brault, 2019 49.00€

Marsannay, Cuvée Saint Urbain, Domaine Jean Fournier, 2019 (bio) 55.00€

Meursault, Nuiton Beaunoy, 2019 39.00€

Meursault, Domaine Michel Bouzereau, Les Grands Charrons, 2018 110.00€

Languedoc Roussillon

 IGP Pays d'Oc, Château Saint Cosme, Little James'basket press, 2020 21.00€

Aop La Clape, La brise Marine 2020 22.00€

 Pays d'Hérault, La Croix Gratiot, Les Zazous (biodynamie) 2019 24.00€

Côtes du Roussillon, Mas Cristine 2019 30.00€

Folio Collioure, Mas Cristine 2019 40.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS	37,5cl	75cl
<u>Loire</u>		
♥ Fiefs Vendéens, Château Marie Du Fou, Jérémie Mourat 2020		25.00€
♥ Saint Pourcain, Domaine Grosbot Barbara 2020		27.00€
Sancerre, Anthony Girard , 2018		39.00€
Coteau du Layon, Château Pierre Bise, 2019		45.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Silex 2016		280.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pure Sang 2016		280.00€
<u>Côtes du Rhône</u>		
Côte du Rhône, « à la rêverie », Château de Montfrin, 2020 (bio)		25.00€
Rhône méridional, Gigondas, Domaine de saint Cosme, Les deux albion, 2020 (bio)		27.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2019		45.00€
Condrieu, Joseph, Aurélien Chatagnier 2018		85.00€
<u>Arbois</u>		
Savagnin, Domaine Lornet Frédéric 2015		45.00€
<u>VINS ROSES</u>		
AOP Languedoc, Château La Vernède 2020	37,5cl	75cl
		22.00€
Cabernet d'Anjou, Les Terriades 2020		22.00€
<u>CHAMPAGNES</u>		
Lizeux Hyvernaud brut	37,5cl	75cl
	22.00€	45.00€
Lizeux Rosé / Blanc de Blanc		50.00€
<u>VINS DE TABLE EN CARAFE</u>		
¼ de vin blanc, rouge ou rosé (25cl)		5.00€
Pot de vin blanc, rouge ou rosé (46cl)		10.00€

Prix nets, service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec sagesse.

Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

♥ Vin nu, n°V8, Geoffrey Estienne, 2020 30.00€

Alsace

Pinot noir, Anne et Marc Wassler, Côteaux du Wustberg, 2020 30.00€

Beaujolais

Saint Amour, Henry Fessy, 2018 25.00€

Juliéna, Henry Fessy, 2017 26.00€

♥ Morgon, Michel Guignier, 2019 26.00€

Morgon, Marcel Lapierre, 2020 50.00€

♥ Côte de Brouilly, Domaine Cotton, 2018 60.00€

Bourgogne

Bourgogne, Epineuil, Domaine Marsoif, 2020 28.00€

Bourgogne, Alexandre Brault, 2019 34.00€

Nuits Saint Georges, Domaine Forey, 2017 80.00€

Bordeaux

Bordeaux supérieur, Cru Monplaisir, 2019 24.00€

Montagne St Emilion, Clos St Georges L'Eglise, 2016 16.00€ (2016) 26.00€

Saint Emilion Grand Cru, Clos des Menuts, 2016 27.00€ (2014) 46.00€

Margaux, La Closerie des Eyrins, 2017 60.00€

Saint Estèphe, Château de Pez, 2012 95.00€

Saint Julien, Beychevelle, 2016 250.00€

Pauillac, Pontet Canet, 2016 290.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Languedoc Roussillon

La Vernède, Le Retour du marché 2019	24.00€
Côtes du Roussillon , Mas Cristine, 2018	28.00€
Aop Collioure, Schistes, Mas Cristine, 2019	40.00€
♥ Cahors, Rosmarinus, 2017	55.00€
Gassac, Mas de Daumas, 2017	165.00€
Maury Mas Angelika, 2015	33.00€

Loire

Côtes d'Auvergne, Collection Salers	19.00€
♥ Saumur Champigny, Antoine Sanzay La Paterne 2019	40.00€
Chateameillant, Le Rubis, Gabrielle Angélique 2018	25.00€
♥ Chinon, La Cuisine de ma mère, Domaine Grosbois (bio) 2020	25.00€
Reuilly, Les Lignis Valérie Renaudat , 2018	25.00€
Bourgeuil, Jour de soif, 2020	32.00€

Côtes du Rhône

Côte du Rhône, Costières de Nîmes , Château de Montfrin, 2020 (bio)	25.00€
♥ Mas de Libian, Bout dzan, 2019	26.00€
♥ Crozes Hermitage, Domaine Combier, 2019	40.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2017	44.00€
Vacqueyras, Domaine Le Sang des cailloux, 2017	50.00€

Sud ouest

Bergerac, Domaine de l'Ancienne cure, Jour de fruit, C.Roche (bio) 2018	25.00€
---	--------



Carte des vins

 *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

Vin nu, n°7, Geoffrey Estienne, 2020 29.00€

Alsace

Gewurztraminer, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2019 30.00€

Riesling, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2017 29.00€

Origine, Anne et Marc Wassler, 2019 39.00€

Bourgogne

Mâcon villages, Michel Guignier, 2018 26.00€

Chablis, Domaine Chantemerle, 2019 28.00€

Pouilly Fuissé, Terres Secrètes, Les Préludes, 2018 21.00€(2018) 28.00€

Viré-Clessé, Verget, 2020 45.00€

Chardonnay, Alexandre Brault, 2019 49.00€

Marsannay, Cuvée Saint Urbain, Domaine Jean Fournier, 2019 (bio) 55.00€

Meursault, Nuiton Beaunoy, 2019 39.00€

Meursault, Domaine Michel Bouzereau, Les Grands Charrons, 2018 110.00€

Languedoc Roussillon

 IGP Pays d'Oc, Château Saint Cosme, Little James'basket press, 2020 21.00€

Aop La Clape, La brise Marine 2020 22.00€

 Pays d'Hérault, La Croix Gratiot, Les Zazous (biodynamie) 2019 24.00€

Côtes du Roussillon, Mas Cristine 2019 30.00€

Folio Collioure, Mas Cristine 2019 40.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS	37,5cl	75cl
<u>Loire</u>		
♥ Fiefs Vendéens, Château Marie Du Fou, Jérémie Mourat 2020		25.00€
♥ Saint Pourcain, Domaine Grosbot Barbara 2020		27.00€
Sancerre, Anthony Girard , 2018		39.00€
Coteau du Layon, Château Pierre Bise, 2019		45.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Silex 2016		280.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pure Sang 2016		280.00€
<u>Côtes du Rhône</u>		
Côte du Rhône, « à la rêverie », Château de Montfrin, 2020 (bio)		25.00€
Rhône méridional, Gigondas, Domaine de saint Cosme, Les deux albion, 2020 (bio)		27.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2019		45.00€
Condrieu, Joseph, Aurélien Chatagnier 2018		85.00€
<u>Arbois</u>		
Savagnin, Domaine Lornet Frédéric 2015		45.00€
<u>VINS ROSES</u>		
AOP Languedoc, Château La Vernède 2020	37,5cl	75cl
		22.00€
Cabernet d'Anjou, Les Terriades 2020		22.00€
<u>CHAMPAGNES</u>		
Lizeux Hyvernaud brut	37,5cl	75cl
	22.00€	45.00€
Lizeux Rosé / Blanc de Blanc		50.00€
<u>VINS DE TABLE EN CARAFE</u>		
¼ de vin blanc, rouge ou rosé (25cl)		5.00€
Pot de vin blanc, rouge ou rosé (46cl)		10.00€

Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

♥ Vin nu, n°V8, Geoffrey Estienne, 2020 30.00€

Alsace

Pinot noir, Anne et Marc Wassler, Côteaux du Wustberg, 2020 30.00€

Beaujolais

Saint Amour, Henry Fessy, 2018 25.00€

Juliéna, Henry Fessy, 2017 26.00€

♥ Morgon, Michel Guignier, 2019 26.00€

Morgon, Marcel Lapierre, 2020 50.00€

♥ Côte de Brouilly, Domaine Cotton, 2018 60.00€

Bourgogne

Bourgogne, Epineuil, Domaine Marsoif, 2020 28.00€

Bourgogne, Alexandre Brault, 2019 34.00€

Nuits Saint Georges, Domaine Forey, 2017 80.00€

Bordeaux

Bordeaux supérieur, Cru Monplaisir, 2019 24.00€

Montagne St Emilion, Clos St Georges L'Eglise, 2016 16.00€ (2016) 26.00€

Saint Emilion Grand Cru, Clos des Menuts, 2016 27.00€ (2014) 46.00€

Margaux, La Closerie des Eyrins, 2017 60.00€

Saint Estèphe, Château de Pez, 2012 95.00€

Saint Julien, Beychevelle, 2016 250.00€

Pauillac, Pontet Canet, 2016 290.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Languedoc Roussillon

La Vernède, Le Retour du marché 2019	24.00€
Côtes du Roussillon , Mas Cristine, 2018	28.00€
Aop Collioure, Schistes, Mas Cristine, 2019	40.00€
♥ Cahors, Rosmarinus, 2017	55.00€
Gassac, Mas de Daumas, 2017	165.00€
Maury Mas Angelika, 2015	33.00€

Loire

Côtes d'Auvergne, Collection Salers	19.00€
♥ Saumur Champigny, Antoine Sanzay La Paterne 2019	40.00€
Chateameillant, Le Rubis, Gabrielle Angélique 2018	25.00€
♥ Chinon, La Cuisine de ma mère, Domaine Grosbois (bio) 2020	25.00€
Reuilly, Les Lignis Valérie Renaudat , 2018	25.00€
Bourgeuil, Jour de soif, 2020	32.00€

Côtes du Rhône

Côte du Rhône, Costières de Nîmes , Château de Montfrin, 2020 (bio)	25.00€
♥ Mas de Libian, Bout dzan, 2019	26.00€
♥ Crozes Hermitage, Domaine Combier, 2019	40.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2017	44.00€
Vacqueyras, Domaine Le Sang des cailloux, 2017	50.00€

Sud ouest

Bergerac, Domaine de l'Ancienne cure, Jour de fruit, C.Roche (bio) 2018	25.00€
---	--------



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

Vin nu, n°7, Geoffrey Estienne, 2020 29.00€

Alsace

Gewurztraminer, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2019 30.00€

Riesling, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2017 29.00€

Origine, Anne et Marc Wassler, 2019 39.00€

Bourgogne

Mâcon villages, Michel Guignier, 2018 26.00€

Chablis, Domaine Chantemerle, 2019 28.00€

Pouilly Fuissé, Terres Secrètes, Les Préludes, 2018 21.00€(2018) 28.00€

Viré-Clessé, Verget, 2020 45.00€

Chardonnay, Alexandre Brault, 2019 49.00€

Marsannay, Cuvée Saint Urbain, Domaine Jean Fournier, 2019 (bio) 55.00€

Meursault, Nuiton Beaunoy, 2019 39.00€

Meursault, Domaine Michel Bouzereau, Les Grands Charrons, 2018 110.00€

Languedoc Roussillon

♥ IGP Pays d'Oc, Château Saint Cosme, Little James'basket press, 2020 21.00€

Aop La Clape, La brise Marine 2020 22.00€

♥ Pays d'Hérault, La Croix Gratiot, Les Zazous (biodynamie) 2019 24.00€

Côtes du Roussillon, Mas Cristine 2019 30.00€

Folio Collioure, Mas Cristine 2019 40.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS	37,5cl	75cl
<u>Loire</u>		
♥ Fiefs Vendéens, Château Marie Du Fou, Jérémie Mourat 2020		25.00€
♥ Saint Pourcain, Domaine Grosbot Barbara 2020		27.00€
Sancerre, Anthony Girard , 2018		39.00€
Coteau du Layon, Château Pierre Bise, 2019		45.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Silex 2016		280.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pure Sang 2016		280.00€
<u>Côtes du Rhône</u>		
Côte du Rhône, « à la rêverie », Château de Montfrin, 2020 (bio)		25.00€
Rhône méridional, Gigondas, Domaine de saint Cosme, Les deux albion, 2020 (bio)		27.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2019		45.00€
Condrieu, Joseph, Aurélien Chatagnier 2018		85.00€
<u>Arbois</u>		
Savagnin, Domaine Lornet Frédéric 2015		45.00€
<u>VINS ROSES</u>		
AOP Languedoc, Château La Vernède 2020	37,5cl	75cl
		22.00€
Cabernet d'Anjou, Les Terriades 2020		22.00€
<u>CHAMPAGNES</u>		
Lizeux Hyvernaud brut	37,5cl	75cl
	22.00€	45.00€
Lizeux Rosé / Blanc de Blanc		50.00€
<u>VINS DE TABLE EN CARAFE</u>		
¼ de vin blanc, rouge ou rosé (25cl)		5.00€
Pot de vin blanc, rouge ou rosé (46cl)		10.00€

Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

♥ Vin nu, n°V8, Geoffrey Estienne, 2020 30.00€

Alsace

Pinot noir, Anne et Marc Wassler, Côteaux du Wustberg, 2020 30.00€

Beaujolais

Saint Amour, Henry Fessy, 2018 25.00€

Juliéna, Henry Fessy, 2017 26.00€

♥ Morgon, Michel Guignier, 2019 26.00€

Morgon, Marcel Lapierre, 2020 50.00€

♥ Côte de Brouilly, Domaine Cotton, 2018 60.00€

Bourgogne

Bourgogne, Epineuil, Domaine Marsoif, 2020 28.00€

Bourgogne, Alexandre Brault, 2019 34.00€

Nuits Saint Georges, Domaine Forey, 2017 80.00€

Bordeaux

Bordeaux supérieur, Cru Monplaisir, 2019 24.00€

Montagne St Emilion, Clos St Georges L'Eglise, 2016 16.00€ (2016) 26.00€

Saint Emilion Grand Cru, Clos des Menuts, 2016 27.00€ (2014) 46.00€

Margaux, La Closerie des Eyrins, 2017 60.00€

Saint Estèphe, Château de Pez, 2012 95.00€

Saint Julien, Beychevelle, 2016 250.00€

Pauillac, Pontet Canet, 2016 290.00€



Carte des vins

 *Nos coups de cœur*


Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES



37,5cl

75cl



Languedoc Roussillon

La Vernède, Le Retour du marché 2019	24.00€
Côtes du Roussillon , Mas Cristine, 2018	28.00€
Aop Collioure, Schistes, Mas Cristine, 2019	40.00€
 Cahors, Rosmarinus, 2017	55.00€
Gassac, Mas de Daumas, 2017	165.00€
Maury Mas Angelika, 2015	33.00€

Loire

Côtes d'Auvergne, Collection Salers	19.00€
 Saumur Champigny, Antoine Sanzay La Paterne 2019	40.00€
Chateameillant, Le Rubis, Gabrielle Angélique 2018	25.00€
 Chinon, La Cuisine de ma mère, Domaine Grosbois (bio) 2020	25.00€
Reuilly, Les Lignis Valérie Renaudat , 2018	25.00€
Bourgeuil, Jour de soif, 2020	32.00€

Côtes du Rhône

Côte du Rhône, Costières de Nîmes , Château de Montfrin, 2020 (bio)	25.00€
 Mas de Libian, Bout d'zan, 2019	26.00€
 Crozes Hermitage, Domaine Combier, 2019	40.00€
 Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2017	44.00€
Vacqueyras, Domaine Le Sang des cailloux, 2017	50.00€

Sud ouest

Bergerac, Domaine de l'Ancienne cure, Jour de fruit, C.Roche (bio) 2018	25.00€
---	--------



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

Vin nu, n°7, Geoffrey Estienne, 2020 29.00€

Alsace

Gewurztraminer, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2019 30.00€

Riesling, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2017 29.00€

Origine, Anne et Marc Wassler, 2019 39.00€

Bourgogne

Mâcon villages, Michel Guignier, 2018 26.00€

Chablis, Domaine Chantemerle, 2019 28.00€

Pouilly Fuissé, Terres Secrètes, Les Préludes, 2018 21.00€(2018) 28.00€

Viré-Clessé, Verget, 2020 45.00€

Chardonnay, Alexandre Brault, 2019 49.00€

Marsannay, Cuvée Saint Urbain, Domaine Jean Fournier, 2019 (bio) 55.00€

Meursault, Nuiton Beaunoy, 2019 39.00€

Meursault, Domaine Michel Bouzereau, Les Grands Charrons, 2018 110.00€

Languedoc Roussillon

♥ IGP Pays d'Oc, Château Saint Cosme, Little James'basket press, 2020 21.00€

Aop La Clape, La brise Marine 2020 22.00€

♥ Pays d'Hérault, La Croix Gratiot, Les Zazous (biodynamie) 2019 24.00€

Côtes du Roussillon, Mas Cristine 2019 30.00€

Folio Collioure, Mas Cristine 2019 40.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS	37,5cl	75cl
<u>Loire</u>		
♥ Fiefs Vendéens, Château Marie Du Fou, Jérémie Mourat 2020		25.00€
♥ Saint Pourcain, Domaine Grosbot Barbara 2020		27.00€
Sancerre, Anthony Girard , 2018		39.00€
Coteau du Layon, Château Pierre Bise, 2019		45.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Silex 2016		280.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pure Sang 2016		280.00€
<u>Côtes du Rhône</u>		
Côte du Rhône, « à la rêverie », Château de Montfrin, 2020 (bio)		25.00€
Rhône méridional, Gigondas, Domaine de saint Cosme, Les deux albion, 2020 (bio)		27.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2019		45.00€
Condrieu, Joseph, Aurélien Chatagnier 2018		85.00€
<u>Arbois</u>		
Savagnin, Domaine Lornet Frédéric 2015		45.00€
<u>VINS ROSES</u>		
AOP Languedoc, Château La Vernède 2020	37,5cl	75cl
Cabernet d'Anjou, Les Terriades 2020		22.00€
<u>CHAMPAGNES</u>		
Lizeux Hyvernaud brut	22.00€	45.00€
Lizeux Rosé / Blanc de Blanc		50.00€
<u>VINS DE TABLE EN CARAFE</u>		
¼ de vin blanc, rouge ou rosé (25cl)		5.00€
Pot de vin blanc, rouge ou rosé (46cl)		10.00€

Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

♥ Vin nu, n°V8, Geoffrey Estienne, 2020 30.00€

Alsace

Pinot noir, Anne et Marc Wassler, Côteaux du Wustberg, 2020 30.00€

Beaujolais

Saint Amour, Henry Fessy, 2018 25.00€

Juliéna, Henry Fessy, 2017 26.00€

♥ Morgon, Michel Guignier, 2019 26.00€

Morgon, Marcel Lapierre, 2020 50.00€

♥ Côte de Brouilly, Domaine Cotton, 2018 60.00€

Bourgogne

Bourgogne, Epineuil, Domaine Marsoif, 2020 28.00€

Bourgogne, Alexandre Brault, 2019 34.00€

Nuits Saint Georges, Domaine Forey, 2017 80.00€

Bordeaux

Bordeaux supérieur, Cru Monplaisir, 2019 24.00€

Montagne St Emilion, Clos St Georges L'Eglise, 2016 16.00€ (2016) 26.00€

Saint Emilion Grand Cru, Clos des Menuts, 2016 27.00€ (2014) 46.00€

Margaux, La Closerie des Eyrins, 2017 60.00€

Saint Estèphe, Château de Pez, 2012 95.00€

Saint Julien, Beychevelle, 2016 250.00€

Pauillac, Pontet Canet, 2016 290.00€



Carte des vins

 *Nos coups de cœur*


Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS ROUGES



37,5cl

75cl



Languedoc Roussillon

La Vernède, Le Retour du marché 2019	24.00€
Côtes du Roussillon , Mas Cristine, 2018	28.00€
Aop Collioure, Schistes, Mas Cristine, 2019	40.00€
 Cahors, Rosmarinus, 2017	55.00€
Gassac, Mas de Daumas, 2017	165.00€
Maury Mas Angelika, 2015	33.00€

Loire

Côtes d'Auvergne, Collection Salers	19.00€
 Saumur Champigny, Antoine Sanzay La Paterne 2019	40.00€
Chateameillant, Le Rubis, Gabrielle Angélique 2018	25.00€
 Chinon, La Cuisine de ma mère, Domaine Grosbois (bio) 2020	25.00€
Reuilly, Les Lignis Valérie Renaudat , 2018	25.00€
Bourgeuil, Jour de soif, 2020	32.00€

Côtes du Rhône

Côte du Rhône, Costières de Nîmes , Château de Montfrin, 2020 (bio)	25.00€
 Mas de Libian, Bout dzan, 2019	26.00€
 Crozes Hermitage, Domaine Combier, 2019	40.00€
 Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2017	44.00€
Vacqueyras, Domaine Le Sang des cailloux, 2017	50.00€

Sud ouest

Bergerac, Domaine de l'Ancienne cure, Jour de fruit, C.Roche (bio) 2018	25.00€
---	--------



Carte des vins

 *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS

37,5cl

75cl

Creuse-Boussac Bourg

Vin nu, n°7, Geoffrey Estienne, 2020 29.00€

Alsace

Gewurztraminer, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2019 30.00€

Riesling, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2017 29.00€

Origine, Anne et Marc Wassler, 2019 39.00€

Bourgogne

Mâcon villages, Michel Guignier, 2018 26.00€

Chablis, Domaine Chantemerle, 2019 28.00€

Pouilly Fuissé, Terres Secrètes, Les Préludes, 2018 21.00€(2018) 28.00€

Viré-Clessé, Verget, 2020 45.00€

Chardonnay, Alexandre Brault, 2019 49.00€

Marsannay, Cuvée Saint Urbain, Domaine Jean Fournier, 2019 (bio) 55.00€

Meursault, Nuiton Beaunoy, 2019 39.00€

Meursault, Domaine Michel Bouzereau, Les Grands Charrons, 2018 110.00€

Languedoc Roussillon

 IGP Pays d'Oc, Château Saint Cosme, Little James'basket press, 2020 21.00€

Aop La Clape, La brise Marine 2020 22.00€

 Pays d'Hérault, La Croix Gratiot, Les Zazous (biodynamie) 2019 24.00€

Côtes du Roussillon, Mas Cristine 2019 30.00€

Folio Collioure, Mas Cristine 2019 40.00€



Carte des vins

♥ *Nos coups de cœur*

Les millésimes sont susceptibles de changer au cours de l'année.

VINS BLANCS	37,5cl	75cl
<u>Loire</u>		
♥ Fiefs Vendéens, Château Marie Du Fou, Jérémie Mourat 2020		25.00€
♥ Saint Pourcain, Domaine Grosbot Barbara 2020		27.00€
Sancerre, Anthony Girard , 2018		39.00€
Coteau du Layon, Château Pierre Bise, 2019		45.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Silex 2016		280.00€
Pouilly Fumé, Didier Dagueneau, Pure Sang 2016		280.00€
<u>Côtes du Rhône</u>		
Côte du Rhône, « à la rêverie », Château de Montfrin, 2020 (bio)		25.00€
Rhône méridional, Gigondas, Domaine de saint Cosme, Les deux albion, 2020 (bio)		27.00€
♥ Saint Joseph, Aurélien Chatagnier 2019		45.00€
Condrieu, Joseph, Aurélien Chatagnier 2018		85.00€
<u>Arbois</u>		
Savagnin, Domaine Lornet Frédéric 2015		45.00€
<u>VINS ROSES</u>		
AOP Languedoc, Château La Vernède 2020	37,5cl	75cl
		22.00€
Cabernet d'Anjou, Les Terriades 2020		22.00€
<u>CHAMPAGNES</u>		
Lizeux Hyvernaud brut	37,5cl	75cl
	22.00€	45.00€
Lizeux Rosé / Blanc de Blanc		50.00€
<u>VINS DE TABLE EN CARAFE</u>		
¼ de vin blanc, rouge ou rosé (25cl)		5.00€
Pot de vin blanc, rouge ou rosé (46cl)		10.00€