Nos Vins Blancs

<u>Belgíque</u>			
Domaine de Mellemont "La Toussaint »		26,00	
<u>Alsace</u>			
Pínot grís Prelat (Gínglínger)		34,50	
<u>Beaujolais</u>			
Domaíne « Grange Masson »		27,00	
<u>Bourgogne</u>			
Chablis domaine de Bieville		35,00	
<u>Maconnais</u>			
Macon fuíssé (Auvígue)		33,50	
<u>Rhône</u>			
Mourgues du Grès (Costières de Nime	s) BIO	26,00	
<u>Languedoc</u>			
Chardonnay Mí-nuít	75cl	25,00	
Belle Épine Chardonnay-Viognier	75cl	22,00	
<u>Loire</u>			
Pouilly Fumé V.V « Cuvée Silex » (I	Ph. Renaud)	35,50	
Sancerre (Reverdy)		38,00	
<u>Sud-ouest</u>			
Gros Manseng (Côtes de Gascognes)		24,00	
Domaine de Bosc-Long Gaillac		25,00	
Le Píchet (Pays d'OC) Chardonnay « Barton & Guestier »			
La bouteílle 18	3,00		

Nos Mousseux

Champagne Brut (Bertrand Morel) 58,00
Prosecco 38,00

Nos Vins Rosés

Rhônes

Fleur d'Églantine (Costières de Nîmes) BIO 25,00
Les Tourmalines B&G 29,00

Le Pichet (Pays d'OC) « Barton & Guestier »

La bouteille 18,00

Nos Víns Rouges

<u> Alsace</u>

Pínot noir (Ginglinger)		34,50
Bordeaux		
Château Síríus		28,00
Grand Beauvillage (Médoc)		34,00
Château Monbazan (Graves) BIO		33,00
Château Pierrefite (Lalande Pomerol)		42,00
Château Bellevue (Lussac St-Emílion) BIO		42,50
Château Barton & Guestier Roi Chevalier (St-Emilion)		40,00
Château Barton & Guestíer (Margaux)		58,00
Château Magnol Cru Bourgeois Haut Médoc		52,00
<u>Beaujolais</u>		
St Amour (Domaínes des Ducs)		31,50
Morgon \mathcal{VV} (Daniel Bouland)		43,50
<u>Bourgogne</u>		
Pínot Noír (Kerlann)		32,00
Hautes-Côtes de Beaune « Clos de la perrière »		34,00
Beaune premier cru les Teurons (Guillemard)		54,50
<u>Rhônes</u>		
Côtes du Rhones Villages Roaix (Domaines des Auzière)		25,80
Mourgues du Grès (Costières de Nîmes) BIO		28,00
Côtes du Rhones Villages Roaix Réserve (Domaines des Au	zíères)	30,00
Beaumes de Veníse (Domaíne de Coyeux)		32,50
Galetty Haute Vígne « Côtes du Vívarais »		46,50
<u>Languedoc</u>		
Belle Épíne Syrah-Merlot	75cl	22,00
Château Mílhau Lacugue (St Chínían)		24,80
Meunier St Louis A Capella (Corbières)		30,00

La Peyríère Cabardès BIO		29,50	
Château Oupía les Barrons (Mínervoís)	33,90	
Léon Barral Tradition Faug	ères	52,50	
<u>Loire</u>			
Chínon (Château de la Bonn	elière) BIO	27.50	
Saumur Champigny (Lavign	es)	29,00	
St Nicolas de Bourgueil V.V	(Jamet)	32,00	
Sancerre (Reverdy)		38,00	
<u>Sud-ouest</u>			
Domaine de Bosc-Long « Cu	vée du Dôme » Gaíllac	25,00	
<u>Nos víns du monde</u>			
Porca de Murça Douro « Po	rtugal »	24,50	
Loma Negra « Chílí »		27,50	
Prímasola Sangíovese Puglia		22,00	
Asíotus « Italie »		24,50	
3 Passo Negroamaro & Sangiovese « Pouille » BIO		29,00	
Passaía « Toscane »		26,00	
Le Dífese Tenuta san Guído		49,00	
Les Pichets Cabernet-Sauvignon « Barton & Guestier »			
La bouteílle	18,00		