

## VINS AU VERRE

---

- **Verres de Vins blancs ( 14cl )**
- Sancerre 'Les Caillottes' 2020 Domaine Dauny (bio) 7.50€
- Vouvray sec 2018 Domaine François Pinon (bio) 8.50€
- Bourgogne Chardonnay 2018 Maison Jessiaume 7.50€
- **Verres de Vins rouges ( 14cl )**
- Bourgogne Pinot Noir 2018 Jessiaume 7.50€
- Hautes-Côtes de Nuits 2018 Arlaud (conversion bio) 11.50€
- Corbières 'Les Chemins' 2017 la Baronne (biodynamie) 8.00€
- **Verres de rosés ( 14cl )**
- Le Petit Rémi IGP Alpilles 2020 Domaine de Lagoy (bio) 6.50€
- **Coupes de champagne ( 12cl )**
- Champagne Extra-Brut 'Assemblage' André Heucq (bio) 12.50€

## VINS

---

- **VINS BLANCS**
- **Loire**
- Sancerre 'Les Caillottes' 2020 Vignoble Dauny (bio)

- Reuilly 'Les Fossiles' 2019 Domaine Jamain (biodynamie) 37.00€
- Menetou-Salon 2019 Philippe Gilbert (biodynamie) 38.00€
- Anjou 'Terre de 3' 2018 Terra Vita Vinum (bio) 39.00€
- Vouvray sec 2018 François Pinon (bio) 39.00€
- Vouvray 'Les Derronnières' 2018 François Pinon (bio) 48.00€
- Saumur 2019 château Yvonne (bio) 59.00€
- **Bourgogne**
- Bourgogne Chardonnay 2018 Maison Jessiaume 37.00€
- Mâcon-Loché 'Les Longues Terres' Laurent Cognard 42.00€
- Chablis 2018, Domaine l'Enclos (bio) 45.00€
- Givry 'Champ Pourot' 2019 Nicolas Ragot 48.00€
- Santenay 2018 Maison Jessiaume 59.00€
- Montagny 1er Cru 'Les Bassets' 2018 Laurent Cognard 59.00€
- **Jura & Savoie**
- Chignin-Bergeron 'Le Grand Blanc' 2019 Domaine Genoux (biodynamie)

- 42.00€
- Arbois Pupillin 'Terre de Lias' 2019 Domaine de la Borde (bio)  
49.00€
- **Rhône & Languedoc-Roussillon**
- Lubéron 'L'Inopiné' 2020 Mas Lauris (bio)  
42.00€
- Saint-Chinian 'Montmajou' 2019 Les Eminades (biodynamie)  
46.00€
- **VINS ROUGES**
- **Loire**
- Reuilly 'Les Fossiles' 2018 Domaine Jamain (biodynamie)  
36.00€
- Chinon 'Les Perruches' 2016 Domaine Lambert (biodynamie)  
39.00€
- Menetou-Salon 2018 Philippe Gilbert (biodynamie)  
42.00€
- **Bourgogne**
- Bourgogne Pinot Noir 2018 Maison Jessiaume  
37.00€
- Irancy 2017 Domaine Richou (bio)  
44.00€
- Auxey-Duresses 2018 Domaine Jessiaume (conversion bio)  
49.00€
- Hautes-Côtes de Nuits 2018 Arlaud (conversion bio)  
49.00€
- Givry 'Teppe des Chenèves' 2018 Nicolas Ragot (conversion bio)  
59.00€
- Pommard 'Les Noizons' 2019 Brigitte Berthelemot (conversion bio)

	69.00€
• <b>Beaujolais</b>	
• Fleurie 'Bel Air' 2018 Domaine de la Grosse Pierre	37.00€
• Beaujolais Villages 'Tentations' 2020 Jean-Claude Lapalu	39.00€
• <b>Vallée du Rhône</b>	
• Ventoux 2016 Château Bonadona (conversion bio)	29.00€
• Côtes du Rhône 2019 Domaine Chaume-Arnaud (biodynamie)	36.00€
• Beaumes-de-Venise 'Terres Jaunes' 2018 La Ferme Saint-Martin (bio)	37.00€
• Crozes-Hermitage 'Les Calendes' 2018 Ferraton Père & Fils (biodynamie)	42.00€
• Vacqueyras 'Les 2 Monardes' 2018 Domaine de la Monardière (bio)	42.00€
• Gigondas 'La Tour' 2018 Domaine Montirius (biodynamie)	45.00€
• Syrah/Viognier 'Esquisses' 2018 Domaine de Cumelles	45.00€
• Syrah 'La Rosine' 2017 Stéphane Ogier	54.00€
• Saint-Joseph 'La Sybarite' 2019, Aurélien Chatagnier	58.00€
• Cornas 'Granit 30' 2018 Vincent Paris	68.00€

- **Provence, Languedoc-Roussillon**
- Corbières 'Les Chemins' 2017 Domaine La Baronne (biodynamie) 39.00€
- Pic-Saint-Loup 'Rien ne m'Effraie' 2017 La Chouette du Chai (bio) 42.00€
- Languedoc 'La Vista' 2018 (vin nature) Domaine Ribeira (nature) (bio) 45.00€
- Bandol 2017 La Bastide Blanche (bio) 48.00€
- **Bordeaux**
- Margaux 2016 Château Le Coteau 45.00€
- **VINS ROSÉS**
- Le Petit Rémi IGP Alpilles 2020 Domaine de Lagoy (bio) 29.00€
- Côtes de Provence 'L'Écorce Buissonnière' 2020 Valérie Courrèges (conversion bio) 36.00€
- Bandol 2020 La Bastide Blanche (bio) 42.00€
- **Champagnes & vins effervescents**
- Vin de France 'Bulles de Schistes' 2017, Terra Vita Vinum (biodynamie) 38.00€
- Vouvray Brut 2017, François Pinon (bio) 39.00€
- Champagne Extra-Brut 'Assemblage', André Heucq (bio) 64.00€
- Champagne Extra-Brut 'Blanc de Blancs', André Heucq (bio)

- |  |         |
|--|---------|
|  | 68.00€  |
| • Champagne Brut Blanc de Noirs, Fleury (biodynamie) | 69.00€  |
| • Champagne Brut 'Réserve', Pol Roger                | 76.00€  |
| • Champagne Brut 'Réserve', Pol RogerMagnum          | 180.00€ |
| • Champagne Cuvée 743, Jacquesson                    | 95.00€  |
| • Champagne Cuvée 743, JacquessonMagnum              | 220.00€ |