

BIEN ÉLEVÉ viande de qualité RESTAURANT

VINS EFFERVESCENTS

	12CL	75CL
Roc'ambulle , pétillant naturel, Domaine Le Roc, <i>Sud-Ouest</i>	–	26€
Nouveau nez, Montlouis , pétillant naturel, Domaine de la Grange Tiphaine, <i>Loire</i>	–	45€
Champagne , Grande Réserve, Gosset, <i>Champagne</i>	13€	72€

VINS BLANCS

	12CL	75CL
Muscadet Côte de Grandlieu , Domaine Les Hautes Noëlls, 2014, <i>Loire</i>	5€	23€
Muscadet de Rivesaltes , Mas Las Cabes, 2015, <i>Languedoc</i>	7€	32€
Bel air AOC Touraine-Amboise , Domaine de la Grange Tiphaine, 2015, <i>Loire</i>	–	35€
Silex AOC Sancerre , Domaine Reverdy Ducroux, 2015, <i>Loire</i>	–	37€
Chablis Vieilles Vignes , Domaine Damp, 2015, <i>Bourgogne</i>	8€	37€
Andlau Riesling , Domaine Marc Kreydenweiss, 2014, <i>Alsace</i>	–	41€

VINS ROUGES

	12CL	75CL
Chinon Moulin de Rochette , Domaine Landry, 2014, <i>Loire</i>	6€	28€
Beau regard AOC Sancerre , Domaine Reverdy Ducroux, 2014, <i>Loire</i>	7,5€	35€
L'Instan T, AOC Saint Pourçain , Domaine des Terres d'Ocre, 2015, <i>Loire</i>	–	27€
Morgon Bio-vitis Tradition , Michel Guignier, 2015, <i>Beaujolais</i>	–	33€
Hautes-Côtes de Nuits «La Vacherotte» , Domaine Dufouleur, 2015, <i>Bourgogne</i>	–	37€
Volnay , Domaine Régis Rossignol-Changarnier, 2012, <i>Bourgogne</i>	–	77€
Pommard , Domaine Régis Rossignol-Changarnier, 2011, <i>Bourgogne</i>	–	82€
Tour Du Pas St Georges, St Georges St Emilion , Pascal Delbeck, 2011, <i>Bordeaux</i>	8€	39€
Château La Tour de By AOC Médoc , 2009, <i>Bordeaux</i>	–	66€
Cuvée La Folle Noire d'Ambat AOP Fronton , Domaine Le Roc, 2015, <i>Sud-Ouest</i>	–	28€
Liverna IGP Pays d'OC , Domaine Aubai Mema, 2015, <i>Languedoc</i>	–	28€
Les Terres Blanches AOP Saint Chinian , Domaine Borie la Vitarèle, 2015, <i>Languedoc</i>	–	31€

VIN ROUGES_SUITE

	12CL	75CL
L'Orphée, AOP Pic Saint Loup , Mas Foulaquier, 2014, <i>Languedoc</i>	–	40€
Cistus Rouge AOP Faugères , Château de La Liquière, 2014, <i>Languedoc</i>	–	46€
Côte du Rhône , Famille Perrin, 2014, <i>Rhône</i>	5€	23€
Châteauneuf-du-Pape, Cuvée les Sinards , Famille Perrin, 2014, <i>Rhône</i>	–	68€
Cuvée Albéric Bouvet, Crozes Hermitage , Domaine Gilles Robin, 2014, <i>Rhône</i>	–	46€

BIÈRES

	12CL	75CL
Deck & Donohue Trouble#6 , Blonde	–	6€
Deck & Donohue Mission , Blonde (Pale ale)	–	6€

DIGESTIFS

	2CL	4CL
Calvados Pays d'Auge 8 ans , Roger Groult	5€	9€
Poire , Domaine Roulot	7€	13€
Bas Armagnac Les Grands Assemblages 8 ans , Francis Darroze	4€	8€
Bas Armagnac Les Grands Assemblages 30 ans , Francis Darroze	7€	13€

AUTRES BOISSONS

Eau plate Castalie (75CL) _à discrétion	
Eau gazeuse Castalie (75CL) _2€	
Perrier, sodas _5€	
Jus de fruits Alain Milliat _5,5€	
Café _2,6€	
Thé _4€	

