

Les vins de Loire

Millésime *La Bouteille* *37,5cl*
Vins rouges

Chinon le Croquant AOC Vive chinon la Bonnelière	2023	25.00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil (bio) Domaine de la Cabernelle	2024	32.00 €
Chinon (bio)AOC Chateaux de la Bonnelière Plouzeau	2022	36.00 €
Chinon (bio)AOC « Les galets »	2024	16.00 €
Chinon AOC <i>La chapelle</i>	2021	46.50 €
Saumur Champigny Les Roches Neuves	2022	26.00 €
Saumur Champigny (bio)ASCC La source du Ruault	2021	41.00 €

Vins rosés

Cabernet d'Anjou AOP	2022	21.00 €
Chinon (bio) AOC Vive chinon	2024	26.00 €

Vins blancs

Chinon AOC « Vive le chemin «	2023	31.00 €
La petite Perrière »Sauvignon » Saget Perrière	2022	27.00 €
Saumur AOP « La coulée d'Aunis »	2020	49.00 €

L'Alsace des Caves de Kuenz-Bas

Vins blancs

Gewurstraminer AAC Tradition	2023	36.00 €	22.00 €
Riesling AAC Tradition	2022	35.00 €	20.00 €
Pinot gris AAC Tradition	2022	32.00 €	

Vins rouges

Pinot noir AAC Tradition	2016	35.00 €
---------------------------------	-------------	----------------

Vins du Languedoc Roussillon (Vin du Midi)

Millésime 75 cl 37,5cl
Rouges

<i>6^{ème} Sens IGP</i>	<i>2023</i>	<i>21.00 €</i>
<i>St Chinian « l'héritage »AOP</i>	<i>2022</i>	<i>28.00 €</i>
	<i>Gérard Bertrand</i>	
<i>St Victor « Pinot Noir »IGP</i>	<i>2022</i>	<i>34.00 €</i>
<i>Domaine de l'Aigle (bio)IGP</i>	<i>2021</i>	<i>49.00 €</i>
	<i>« Pinot noir »</i>	
<i>Kosmos (bio)</i>	<i>2019</i>	<i>51.00 €</i>
	<i>« Grenade, Syrah, Mourvèdre »</i>	
<i>Château l'Hospitalet (bio)AOP</i>	<i>2020</i>	<i>77.00 €</i>
	<i>La clape</i>	

Blancs

<i>Cépage ChardonnayIGP</i>	<i>2024</i>	<i>27.00 €</i>
	<i>Domaine Maurel</i>	
<i>St Chinian « La surprise »IGP</i>	<i>2024</i>	<i>28.00€</i>
	<i>Château La Maurine</i>	
<i>La grande Bleue IGP</i>	<i>2024</i>	<i>31.00 €</i>
	<i>Gérard Bertrand</i>	
	<i>vin de Méditerrané</i>	
<i>Cigalus Domaine Bertrand</i>	<i>2017</i>	<i>51.00€</i>

Rosés

<i>Brise Marine »Estandon »IGP</i>	<i>2024</i>	<i>22.50 €</i>
	<i>Vin de Méditerranée</i>	
<i>Château La Sauvageonne</i>	<i>2020</i>	<i>60.00 €</i>
	<i>La villa</i>	
<i>Clos du Temple La Cabrière</i>	<i>2018</i>	<i>250.00 €</i>
	<i>Reconnu le meilleur rosé au monde</i>	

		<i>La bouteille</i>	37.5cl
<u>Vin du Rhône</u>			
<u>Rouge</u>			
<i>Côte du Rhône (bio) AOP</i>	2023	25.00 €	
<i>Nos Terroirs « Font lever le soleil</i>			
<i>Vacqueras AOP</i>	2021	39.00 €	
<i>Fontimple</i>			
<u>Blanc</u>			
<i>Vacqueras AOP</i>	2021	47.00 €	
<i>Fontimple</i>			
<u>Beaujolais rouges</u>			
<i>Brouilly « Château Pierreux » 2022</i>		41.00 €	24.00 €
<i>Mis en bouteille au château</i>			
<u>Côtes de Provence rosé</u>			
<i>Estandon Héritage AOP</i>	2022	38.00 €	
<u>Bordeaux rouges</u>			
<u>Bordeaux supérieurs</u>			
* <i>Château Cour Montessant</i>	2020	12.00 €	
<u>Côte de Bourg</u>			
* <i>Château Les Bascauts</i>	2020	27.00 €	16.00 €
* <i>Château Haut Macô</i>	2020	29.50 €	
<u>Graves</u>			
* <i>Château de Respide AGC</i>	2020	40.00 €	
<u>Saint Emilion</u>			
* <i>Château Vieux Faurie</i>			
AS.T-EC	2018	42.00 €	
* <i>Château La Gaffelière</i>	2019		30.00€
<u>Moulis-Médoc</u>			
* <i>Château Dutruch AMC</i>	2016	61.00 €	
<i>Grand Poujeaux</i>			
<u>St Julien</u>			
* <i>Château du Glana</i>	2017	62.00 €	
<u>Bordeaux blanc</u>			
<u>Graves</u>			
* <i>Château de Respide AGC</i>	2023	35.00 €	
<u>Sauternes</u>			
* <i>Château Filhot</i>	1989	250.00 €	
<i>Grand cru classé</i>			

Vin du Sud-ouest

	<i>Millésime</i>	<i>La Bouteille</i>	<i>37,5cl</i>
Papa Roc IGP <i>Léger et fruité</i>	2024	<i>Vin rouge</i> 20.50 €	
Madiran « Plénitude » AMC	2019	51.00 €	

Vin blanc

Elia Liberty AGP 9° <i>Cépages Colombard, Sauvignon</i>	2023	26.00 €
---	-------------	----------------

Blancs moelleux

Les Charmes colombelles	2020	32.00 €
St Albert Pacherenc du Vic-Bilh <i>Les Pacherenc d'or</i> <i>Vin de Gascogne</i>	2022	61.00 €

Vin rosé

Rosé d'enfer AOC	2024	26.50€
-------------------------	-------------	---------------

Les champagnes

La Bouteille 37,5cl

Louis Tollet 1^{er} Cru	52.00 €
Louis Tollet 1^{er} Cru rosé	58.00 €

Mousseux

Crémant de Loire	26.00 €
-------------------------	----------------

Verre de 12 cl Pichet de 25 cl Pichet de 50 cl

Vin blanc

Le Grand Bleue IGP Vin de Méditerranée	5.50 €	11.00 €	22.00 €
Gérard Bertrand 2024			
Chardonnay IGP Domaine Maurel	4.50 €	9.00 €	18.00 €
Vin de Languedoc Roussillon 2024			
La Petite Perrière « Sauvignon »	4.50 €	9.00 €	18.00 €
Vin de loire 2022			
Elia Iberty AGP 9°2023	5.00 €	10.00 €	20.00 €
Vin du Sud-ouest			
Cépages Colombard, Sauvignon			

Vin blanc moelleux

Les Charmes colombelles 2020	6.00 €	12.00 €	24.00 €
St Albert Pacherenc du Vic-Bilh 2022	9.50 €		
Les Pacherenc d'or Vin de Gascogne			

Vin rosé

Rosé d'enfer AOC	2024	4.50 €	9.00 €	18.00 €
vin de Gascogne				
Brise Marine »Estandon »IGP	2023	4.00	8.00 €	16.00 €
Vin de Méditerranée				

Vins rouges

<u>Vin de Gascogne</u>			
Papa Roc (fruité et léger) IGP	2024	3.50 €	7.00 €
Pays d'oc			14.00 €
6^{ème} Sens IGP	2023	3.50 €	7.00 €
<u>Bordeaux Rouges</u>			14.00 €
Château Tour Balette 2019		3.00€	6.00 €
<u>Bordeaux côte de Bourg</u>			12.00 €
Château Francicot 2021		4.00 €	8.00 €
<u>Bordeaux Lussac St Emilion</u>			16.00 €
Château La Croix St Roc 2022		4.00 €	8.00€
<u>Côte du Rhône BIO AOP</u>	2023	4.00 €	8.00 €
<u>Les terroirs « Font lever le soleil »</u>			16.00 €

Digestifs

Les Rhums

Diplomatico Réserva 40°	<i>Réserve exclusive</i>	5 cl	9.00€
Don Papa	<i>Single island rum</i>	5 cl	10.00€
Zacapa « Grande réserve » 23 ans	<i>5 cl</i>		16.00€

Cognac Jules Gautret VSOP	<i>4 cl</i>	7.00€
Armagnac Delaitre	<i>4 cl</i>	7.00 €
<i>hors d'âge 10 ans</i>		
Calvados pays d'Auge	<i>4cl</i>	7.00€
<i>Hors d'âge 10 ans</i>		
Vieille prune élevée en fût de bois	<i>4 cl</i>	7.00 €
Eau de vie de Poire	<i>4 cl</i>	6.00€
Bénédictine	<i>4 cl</i>	6.00 €

Williamine « Morand »	<i>4cl</i>	8.00 €
Crème de Pêche		5.00€
Crème de Cassis		5.00€
Crème de Mûre		5.00€
Crème de Cerise		5.00€
Crème de Fraise des Bois		5.00€
Mandarine Impériale		6.00€
Bailey's		6.00€
Liqueur de Fruit de la Passion		5.00€
Liqueur de Pomme verte		6.00€
Menthe pastille		6.00 €
Get 27		6.00€
Get 31		6.00€
Coupe de Champagne		8.00€

