

# La Cave



## Quelques dictons....

*Quand mon verre est vide, je le plains...  
Quand mon verre est plein, je le vide...*

*~ ~ ~*

*Pour savoir qu'un dernier verre de vin  
est de trop..... il faut l'avoir bu !!!*

*~ ~ ~*

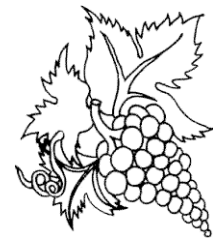
*J'aime le vin d'ici mais pas l'eau de là....*

*~ ~ ~*

*Le vin est un professeur de goût,  
il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur  
de l'intelligence.*



# LA CAVE



	75cl €	37,5cl €
<b>Champagnes AOC</b>		
Champagne brut « Haton » cuvée réserve	48	25
Champagne brut « Moët et Chandon »	54	
Champagne brut « Mumm »	58	
Champagne brut « Ruinard »	65	
Champagne brut « Ruinard » 1L5	150	

	75cl €	37,5cl €
<b>Pétillants AOC</b>		
Crémant Blanc sec « Les Caves de Grenelle »	24	
Crémant Rosé sec « Les Caves de Grenelle »	26	

	75cl €	37,5cl €
<b>Blanc sec AOC/VP/IGP</b>		
Muscadet Sèvre et Maine « Cuvée du Gd Chêne »	15	10
Muscadet S/M Sur Lie « D. de Chasseloir »	15	10
Gros Plan Sur Lie « Domaine du Bois Brûley »	15	10
Sylvaner « Charles Wantz »	15	
Chardonnay igp	15	
Comté de Tolosan igp « Tarani »	15	
Bordeaux « Ch. Bellegarde »	16	
Côtes de Gascogne « Les Hauts de Montrouge »	18	
Riesling « Charles Wantz »	20	
Reuilly « Pascal Desroches »	20	
Bourgogne Aligoté « Patriarche Père et Fils »	21	
Gewurztraminer « Charles Wantz »	27	16
Savennières « Clos de Saint-Yves »	31	
Sancerre « Daniel Crochet »	31	
Chinon « Les Chanteaux »	32	
Pouilly Fuissé « Patriarche Père et Fils »	40	
Chablis « Patriarche Père et Fils »	47	

	75cl €	37,5cl €
<b>Blanc Moelleux AOC</b>		
Côtes de Gascogne « Les Hauts de Montrouge »	20	
Saint Croix Du Mont « Le Pin Sacriste »	25	
Coteaux du Layon « Domaine des Baumard »	29	16
Sauternes « Châteaux Roumieu-Lacoste »	69	

	75cl €	37,5cl €
<b>Rosé AOC/IGP</b>		
Cabernet d'Anjou « B.Mauger »	15	
Côte de Provence « Masterel »	15	10
Rosé de Loire « Auguste Bonhomme »	15	
Rosé de Loire « Les Landelles »	15	10
Comté de Tolosan igp « Tarani »	15	
Bordeaux « Ch. Bellegarde »	16	
Chinon « Domaine René Couly »	18	12
Tavel « Domaine Lafond »	28	16

	75cl €	37,5cl €
<b>Cidre Mayennais Éric Bordelet</b>		
Sidre Tendre « Ch. de Hauteville »	17	
Sidre Brut Tendre « Ch. de Hauteville »	17	
Sidre Brut « Ch. de Hauteville »	17	
Sydre Argelette Brut Tendre « Ch de Hauteville »	22	

	75cl €	37,5cl €
<b>Bordeaux Rouge AOC</b>		
Bordeaux « Ch. Bellegarde »	16	
Bordeaux Sup. « La Michelière »	17	11
Côtes de Bourg « Ch. Font-Guilhem »	18	14
1er Côtes de Blaye « Domaine Arnaud »	20	
Bordeaux « Ch. Bellegarde » élevé fût de chêne	22	
Bordeaux Sup. « Ch. Bellegarde » Excellence	28	
Saint-Émilion Grand Cru « La Croix Caperot »	34	
Saint-Estèphe « Marquis de St-Estèphe »	36	20
Saint-Émilion Grand Cru « Côtes Rocheuses »	39	21
Haut Médoc « Ch. Peyremorin »	43	
Margaux Cru Bourgeois « Ch. Initial Desmirail »	47	
Paulliac « Réserve de la Contesse »	61	

	75cl €	37,5cl €
<b>Bourgogne Rouge AOC</b>		
Passetougrain « Habereaux »	20	12
Mercurey « Domaine Louis Max »	60	32

	75cl €	37,5cl €
<b>Rhône Rouge AOC</b>		
Côtes du Rhône Villages « Prestige Chapelain »	15	10

	75cl €	37,5cl €
<b>Sud-Ouest Rouge AOC</b>		
Fronton « L'Infini Negrette »	15	
Madiran « Ch. de Peyros »	24	13
Cahors « Ch. Lamartine »	25	15
Cahors « Ch. Lamartine » cuvée particulière	32	20

	75cl €	37,5cl €
<b>Vallée de Loire Rouge AOC</b>		
Anjou « Logis de la Giraudière »	19	
Reuilly « Pascal Desroches »	20	
St Nicolas de Bourgueil « La Jarrotterie »	24	14
Saumur Champigny « Château de Chaintre »	25	15
Chinon « Domaine René Couly »	28	16
Sancerre « Daniel Crochet »	31	

	75cl €	37,5cl €
<b>Beaujolais Rouge AOC</b>		
Village « Château de la Pierre »	18	12
Morgon « Les Vieux Cèdres »	26	17
Moulin à Vent « Au Beau Moulin »	32	18

	75cl €	37,5cl €
<b>Vin igp Rouge</b>		
Comté de Tolosan « Tarani »	15	

	75cl €	37,5cl €
<b>Vins servis au verre 16cl</b>		
Rosé : Comté de Tolosan igp « Tarani »	4	
Blanc : Comté de Tolosan igp « Tarani »	4	
Rouge : Bordeaux aoc 'Château Bellegarde »	4	

	75cl €	37,5cl €
<b>Vins ci-dessus en pichet</b>		
En 25 cl	6	
En 50 cl	12	