

Blanc sec AOC 37,5 cl

Muscadet Sèvre et Maine « Cuvée du Grand Chêne »	7€
Sylvaner « Charles Wantz »	9€
Muscadet S/M Sur Lie « Domaine de Chasseloir »	10€
Gros Plan Sur Lie « Domaine du Bois Brûley »	10€
Riesling « Charles Wantz »	10€
Gewurztraminer « Charles Wantz »	16€
Savennières « Clos de Saint-Yves »	18€

Blanc Moelleux AOC 37,5cl

Coteaux du Layon « Domaine des Baumard »	15€
--	-----

Rosé AOC 37,5cl

Côte de Provence « Masterel »	10€
Rosé de Loire « Les Landelles »	10€
Chinon « Domaine René Couly »	10€
Tavel « Domaine D'Aquéria »	16€

Bordeaux Rouge AOC 37,5cl

Bordeaux Supérieur 2011« La Michelière »	10€
Côtes de Bourg 2010 « Ch. Font-Guilhem »	14€
Saint-Estèphe 2008 « Marquis de Saint-Estèphe »	19€
Saint-Émilion Grand Cru 2005 « U .des Propriétaires »	20€
Saint-Émilion Grand Cru 2003 « Clos de la Rose »	23€

Bourgogne Rouge AOC 37,5cl

Passetougrain 2011 « Louis Max »	12€
Mercurey 2005 « Patriarche Père et Fils »	30€

Beaujolais Rouge 37,5cl

Village 2009 « Château de la Pierre »	12€
Morgon 2006 « Les Vieux Cèdres »	13€
Brouilly 2008 « Château Saint Lager »	14€

Moulin à Vent 2008 « Au Beau Moulin » 15€

Rhône Rouge AOC 37,5cl

Côtes du Rhône Villages 2010 « Cairanne » 10€

Sud-Ouest Rouge AOC 37.5cl

Cahors 2009 « Château Lamartine » 14€

Vallée de Loire Rouge AOC 37,5cl

Anjou 2006 « Logis de la Giraudière »	11€
St Nicolas de Bourgueil 2011 « Vignoble Jaroterie »	12€
Chinon 2009 « Domaine de Noiré »	13€
Chinon 2010 « Domaine René Couly »	14€
Saumur Champigny 2008 « Château de Chaintre »	14€



La Cave

Plus de 100 Appellations



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.

Champagnes AOC

Champagne brut « Haton » verre 9cl	6€
Champagne brut « Haton » verre 19cl	12€
Champagne brut « Haton » 75cl	48€
Champagne brut « Moët et Chandon » 75cl	54€
Champagne brut « Lanson » 75cl	55€
Champagne brut « Piper-Heidsieck » 75cl	57€
Champagne brut « Mumm » 75cl	58€
Champagne brut « Ruinard » 75cl	59€
Champagne brut « Ruinard » 1L5	128€

Pétillants AOC 75cl

X Noir Ackerman	16€
Crémant Blanc sec « Domaine des Baumard »	24€
Crémant Rosé sec « Domaine des Baumard »	26€

Blanc sec AOC/VP/IGP 75cl

Muscadet Sèvre et Maine « Cuvée du Grand Chêne »	10€
Muscadet S/M Sur Lie « Domaine de Chasseloir »	14€
Gros Plan Sur Lie « Domaine du Bois Brûley »	14€
Sylvaner « Charles Wantz »	14€
Côte de Gascogne vp« Domaine de Luzanet	15€
Comté de Tolosan igp « Tarani »	15€
Riesling « Charles Wantz »	20€
Reuilly « Pascal Desroches »	20€
Bourgogne Aligoté « Patriarche Père et Fils »	21€
Gewurztraminer « Charles Wantz »	27€
Chinon « Les Chanteaux »	27€
Sancerre « Domaine Tassain »	29€
Savennières « Clos de Saint-Yves »	31€
Sancerre « Daniel Crochet »	31€
Chablis « Patriarche Père et Fils »	33€
Pouilly Fuissé « Patriarche Père et Fils »	40€

Blanc Moelleux AOC 75cl

Saint Croix Du Mont « Le Pin Sacriste »	25€
Coteaux du Layon « Domaine des Baumard »	27€
Sauternes « Châteaux Roumieu-Lacoste »	69€

Rosé AOC/IGP 75cl

Cabernet d'Anjou « B.Mauger	12€
Côte de Provence « Masterel »	14€
Rosé de Loire « Auguste Bonhomme »	14€
Comté de Tolosan igp « Tarani »	15€
Chinon « Domaine René Couly »	18€
Tavel « Domaine D'Aquéria »	28€

Cidre Mayennais 75cl

Sidre Brut « Ch. de Hauteville »	17€
Sidre Doux « Ch. de Hauteville »	17€
Sydre Argelette Brute Tendre « Ch. de Hauteville »	22€

Vins servis au verre et au pichet

Voir notre chevalet sur table

Bordeaux Rouge AOC 75cl

Bordeaux Supérieur 2009« La Michelière »	15€
Bordeaux 2009 « Ch. Bellegarde »	16€
Côtes de Bourg 2010 « Ch. Font-Guilhem »	18€
Côtes de Blaye 2010 « Ch. Peybonhomme les Tours »	20€
1er Côtes de Blaye 2010 « Domaine Arnaud »	20€

Côtes de Bourg 2010 « Ch. La Grolet »	21€
Côtes de Bordeaux 2009 « Ch. Pin de Saint-Pierre »	22€
Bordeaux Supérieur 2005 « Ch. Haut Pougnan »	24€
Montagne Saint-Émilion 2008 « Ch. Tour Bayard »	26€
Médoc Cru Bourgeois 2006 « Ch. Noaillac »	27€
Haut Médoc 2006 « Ch. Bonneau »	33€
Saint-Estèphe 2008 « Marquis de Saint-Estèphe »	34€
Saint-Émilion Grand Cru 2006 « Côtes Rocheuses »	37€
Haut Médoc 2002 « Ch. Peyremorin »	43€
Margaux Cru Bourgeois 2006 « Ch. Initial Desmirail »	47€
Saint-Émilion Grand Cru 2005 « Clos de la Rose »	49€
Pauillac 2001 « Réserve de la Contesse »	61€

Beaujolais Rouge 75cl

Village 2009 « Château de la Pierre »	18€
Morgon 2006 « Les Vieux Cèdres »	22€
Brouilly 2008 « Château Saint Lager »	23€
Moulin à Vent 2008 « Au Beau Moulin »	25€

Vin de Pays Rouge 75cl

Comté de Tolosan igr « Tarani »	15€
---------------------------------	-----

Bourgogne Rouge AOC 75cl

Passetougrain 2010 « Habereaux »	20€
Mercurey 2007 « Patriarche Père et Fils »	37€
Santenay 1999 « Faiveley »	38€
Santenay 2000 « Grand-Vin de Bourgogne »	38€
Auxey Duresses 2002 « Domaine Labry »	42€
Beaune « Faiveley » 1998	54€

Rhône Rouge AOC 75cl

Côtes du Rhône Villages 2008 « Prestige Chapelain »	15€
---	-----

Sud-Ouest Rouge AOC 75cl

Fronton 2010 « Excellence du Comte de Negret »	15€
Gaillac 2007 « Passion »	16€
Madiran 2006 « Château de Diusse »	18€
Madiran 2010 « Château Viella Tradition »	18€
Cahors 2010 « Château Lamartine »	23€
Cahors 2009 Cuvée Particulière « Château Lamartine »	31€
Madiran 2008 « Château Viella Prestige »	33€

Vallée de Loire Rouge AOC 75cl

Anjou Gamay 2009 « Les Vigne de l'Alma »	15€
Anjou 2006 « Logis de la Giraudière »	15€
Anjou 2009 « Domaine Saint-Arnoult »	17€
Reuilly 2010 « Pascal Desroches »	18€
St Nicolas de Bourgueil 2011 « Vignoble Jarnoterie »	19€
Chinon 2009 « Domaine de Noiré »	21€
Saumur Champigny 2009 « Château de Chaintre »	23€
Chinon 2010 « Domaine René Couly »	23€
Sancerre 2010 « Daniel Crochet »	31€