



BLANCS

	 14cl	 75cl
COLOMBARD SAUVIGNON IGP CÔTES DE GASCOGNE - Domaine Guillaman <i>Sud-Ouest : croquant et parfumé</i>	4€	19€
CHARDONNAY VDF - Château Pesquié <i>Vallée du Rhône : frais et gourmand</i>	6€	24€
PETIT CHABLIS AOP - Domaine Hamelin <i>Bourgogne : fin et élégant</i>	7€	33€
POUILLY-FUMÉ AOP LES CHAILLOUX - Domaine Châtelain <i>Val de Loire : vif et minéral</i>	8€	36€
CROZES-HERMITAGE AOP LES TERRES BLANCHES - Domaine Belle <i>Vallée du Rhône : finement boisé et gourmand</i>		49€
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS AOP DEMOISELLES HUGUETTE - Domaine Dufouleur <i>Bourgogne : complexe et équilibré</i>		65€

ROSÉS



	 14cl	 75cl
TERES IGP DE MÉDITERRANÉE - Château du Rouët <i>Provence : léger et fruité</i>	4€	19€
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP CUVÉE MADELEINE - Château barbebelle <i>Provence : fin et gouleyant</i>	6,50€	25€

MAGNUM COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 150ml 52€

ROUGES

	 14cl	 75cl
BERGERAC AOP MERLOT - Château Le Fagé <i>Sud-Ouest : charnu et suave</i>	4€	19€
CÔTES DU RHÔNE AOP - Domaine Lafond Roc-Epine <i>Vallée du Rhône : rond et finement épicé</i>	4,50€	22€
MAXIME & RAPHAËL IGP PAYS D'OC - Château de Valcombe <i>Vallée du Rhône : souple et croquant</i>	5€	23€
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOP VAU RENO - Domaine de la Noue <i>Val de Loire : fruité et corsé</i>	5,50€	25€
MINERVOIS AOP CANYON DE L'ÉGLISE - Domaine de Montahuc <i>Languedoc-Roussillon : rond et gourmand</i>	6€	27€
GRAVES AOP - Château du Mont <i>Bordeaux : dense et souple</i>	7€	29€
MENETOU-SALON AOP - Domaine du Loriot <i>Val de Loire : frais et fruité</i>	8€	35€
LALANDE-DE-POMEROL AOP - Château le Gravillot <i>Bordeaux : riche et intense</i>		51€
RULLY AOP LES CAILLOUX - Domaine Rois Mages <i>Bourgogne : suave et soyeux</i>		75€

CHAMPAGNES AOP

	 12cl	 75cl
BRUT RÉSERVE PALMER & CO	10€	59€
BRUT LAURENT-PERRIER LA CUVÉE	12€	72€
BLANC DE BLANCS PALMER & CO		79€

Prix nets en euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.