



## *Les vins au verre*

### *Rouges*

Pessac-Léognan	7.00€
Graves de Vayres	6.00€
Côtes du Rhône	5.00€

### *Blancs*

Petit Chablis	7.00€
Entre-deux-Mers	6.00€
Bordeaux	5.00€
Côte de Gascogne Moelleux	5.00€

### *Rosé*

Provence	6.00€
----------	-------

### *Champagnes*

Coupe de champagne Esterlain	10.00€
Piscine de champagne Esterlain	12.00€
Coupe de champagne rosé Laurent Perrier	15.00€
Piscine de champagne rosé Laurent Perrier	20.00€



## *Les vins blancs*

<i>Bordeaux blancs</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Dourthe N°1 2020	22.00€	
<i>Pessac-Léognan</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Tour Léognan 2018	38.00€	
<i>Entre-deux-mers</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Turcaud 2020	25.00€	
<i>Petit Chablis</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Domaine Louis Moreau 2020	33.00€	
<i>Côte de Gascogne</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Les parcelles de l'Herré ( <i>moelleux</i> )	27.00€	

*Les millésimes sont susceptibles de changer*



*Argentine* *75cl* *37.5cl*

Flechas de los Andes 2017	38.00€
Clos de los Siete 2018	34.00€
Petite Fleur 2018	39.00€
Festivo Malbec 2019	31.00€

*Chili* *75cl* *37.5cl*

Chocalan Carmenere 2018	33.00€
-------------------------	--------

### *Les vins rosés*

*Côte de Provence* *75cl* *37.5cl*

Saint-Tropez 2020	27.00€
Esprit Sainte Marguerite cuvée Symphonie	36.00€
Château Minuty or 2020	36.00€
Whispering Angel	42.00€

*Les millésimes sont susceptibles de changer*



<i>Pauillac</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Batailley 2015	76.00€	
Château Mouton Rotchild 2014	630.00€	
<i>Côtes du Rhône</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Artésis de chez Ogier 2019	27.00€	
<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Clos de l'oratoire des papes 2019	59.00€	
<i>Languedoc</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Côté Mas Pézenas 2019	29.00€	
<i>Espagne</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Muga (La Rioja) 2017	38.00€	
Ribera Duero 2018	41.00€	

*Les millésimes sont susceptibles de changer*



<i>Haut-Médoc</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Haut-Madrac 2016	36.00€	
Château Belgrave 2015	46.00€	
<i>Moulis en Médoc</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Dutruch Grand Poujeaux 2014	38.00€	
Château Chasse-Spleen 2016	59.00€	
<i>Listrac- Médoc</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Clarke 2010	59.00€	
<i>Margaux</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Aurore de Dauzac 2017	38.00€	
Baron de Brane 2016	44.00€	
<i>Pomerol</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Fugue de Nenin 2015	47.00€	

*Les millésimes sont susceptibles de changer*



*Saint-Estèphe* 75cl 37.5cl

Château La Croix St Estèphe 2017	38.00€	
Château Le Boscq 2015	44.00€	25.00€
Château Le Crock 2017	45.00€	
Château Haut-Marbuzet 2014	92.00€	

*Saint-Julien* 75cl 37.5cl

Château M de Moulin Riche 2018	39.00€	
Château Sarget de Gruaud La Rose 2016	45.00€	
Château Leoville Poyferré 2015	145.00€	

*Saint-Emilion* 75cl 37.5cl

Château Pipeau 2018	39.00€	
Château Petit Courbin d'Espagne 2016	39.00€	
Château Fleur d'Arthus (Monolithe) 2015	89.00€	

*Médoc* 75cl 37.5cl

Château Patache d'Aux 2015	34.00€	
----------------------------	--------	--

*Les millésimes sont susceptibles de changer*



## *Les vins rouges*

<i>Bordeaux</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Joinin 2019	26.00€	
Château Réaut 2016	29.00€	
<i>Pessac-Léognan</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Picque-Caillou 2018	36.00€	
Château Tour Léognan 2015	38.00€	
Château Lagrave Martillac 2017	39.00€	
Château L'abeille de Fieuzal 2019	39.00€	23.00€
Château La Garde 2015 / 2016	41.00€	23.00€
Château Haut Bacalan 2015	45.00€	
Château Brown 2017	47.00€	
Château Latour-Martillac 2015	78.00€	
Château Fieuzal 2015	85.00€	
Château Pape-Clément 2014	190.00€	
<i>Graves</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
Château Goudichaud 2016	27.00€	

*Les millésimes sont susceptibles de changer*

## champagne



## *Les Champagnes*

Champagne Esterlin	50.00€
Champagne Joseph Perrier	65.00€
Champagne Deutz	65.00€
Champagne Lanson Black	75.00€
Champagne Lanson blanc de blanc	135.00€
Champagne Laurent Perrier brut	65.00€
Champagne Laurent Perrier rosé	110.00€
Champagne Bollinger brut	95.00€
Champagne Bollinger rosé	120.00€

*Pour agrémenter votre fin de repas, demandez notre cave à cigares*