

## VINS BLANCS

	12cl	75cl
Prosecco, blanc pétillant italien	5 -	21 -
IGP Côtes de Gascogne « Pigmentum »	6 -	29 -
AOP Crozes Hermitage « les terres blanches »	6 -	29 -
Domaine Belle		
AOP Saint-Véran « champs de Perdrix » Dom. Renaud	7 -	32 -
AOP Chablis « finage » La Chablisienne		37 -
IGP Gard, Viognier Cellier des Chartreux	5 -	46cl 15 -

## VINS ROUGES

	12cl	75cl
DOC Chianti "Borgo Imperiale" Toscane	6 -	27 -
DOC Valpolicella Ripasso Superiore "Regolo Sartori" Vénétie		31 -
AOP Côtes du Rhône Domaine Guigal	-	27 -
AOP Crozes-Hermitage "les Entrefaux" Domaine Tardy	-	34 -
AOP Saint Joseph Domaine Pichon	7.5 -	42 -
AOP Côte-Rôtie "Rozier" Domaine Pichon	-	72 -
AOC Bourgogne Pinot noir Vignerons de Buxy	6.5 -	30 -
AOP Mercurey - Domaine Voarick	-	41 -
AOP Givry 1er cru "Clos Saint Paul Monopole"	-	46 -
Domaine Lump		
AOP Aloxe Corton Domaine Maratray Dubreuil	-	58 -
AOP Saint Emilion Grand Cru Château Petit Val		58 -
AOP Saint Chinian « le Mystérieux »	5 -	46cl 15 -

## VINS ROSES

	12cl	75cl
IGP Alpes de Hautes Provence « Jas des vignes »	-	22 -
AOP Côtes de Provence « M » Château Saint Maur	32 -	
IGP Méditerranée « Teres » Château du Rouet	5 -	46cl 15 -

## CHAMPAGNES

Louis Constant	49 -
Louis Roederer, collection 244	79 -

Prix nets en euros, service compris.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération  
 Les informations relatives aux allergènes, peuvent être consultées  
 à l'accueil du restaurant.