

## Les Vins au verre 12 cl

Rosé : Côtes de Provence AOP, Mas de Cadenet	5.50 €
Blanc : Charentais IGP, Domaine Garancille, Sauvignon-Gris	5.00 €
Blanc : Bourgogne Aligoté AOP, Alex Gambal	6.00 €
Blanc : Sancerre AOP, Domaine Durand	6.50 €
Rouge : Côtes de Bourg AOP, Château Macô	5.80 €
Rouge : Sancerre AOP, Domaine Durand	6.50 €
<b>Rouge : St Emilion Grand Cru, Moulin du Cadet 2008</b>	<b>9.50 €</b>
Moelleux : Jurançon AOP, Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre	8.50 €

## Les Vins Rosés

	75 cl	37.5 cl
Charentais IGP, Domaine Garancille, Saute-Bergère	22.00 €	
Pays d'Oc, IGP Les Jamelles, Cinsault	22.00 €	
Côtes de Provence AOP, Mas de Cadenet	25.00 €	19.00 € (50cl)
Tavel AOP, Domaine Lafond	26.00 €	17.00 € (37.5cl)

## Les Vins Blancs

	75 cl	37.5 cl
Charentais IGP, Domaine Garancille, Sauvignon-Gris	22.00 €	
Pays d'Oc, IGP Viognier	22.00 €	
Jurançon sec AOP, Domaine Cauhapé « Geyser »	26.50 €	17.00 €
Sancerre AOP, Domaine Durand	29.00 €	19.00 €
Bordelais :		
Pessac Léognan AOP, Château Coquillas	34.00 €	
Pessac Léognan AOP, Château Carbonnieux	58.00 €	
Bourgogne :		
Rully AOP 1 <sup>er</sup> Cru, François Raquillet	35.00 €	
St Aubin AOP 1 <sup>er</sup> Cru, Alex Gambal	57.00 €	
Meursault AOP, Limozin	63.00 €	
Meursault-Charmes AOP 1 <sup>er</sup> Cru, F.Buisson	89.00 €	

## Les Vins Blancs Moelleux

	75 cl	37.5 cl
Jurançon AOP, Domaine Cauhapé, Symphonie de Novembre 2012	42.00 €	25.00 €
Jurançon AOP, Domaine Cauhapé, Noblesse du temps 2011	64.00 €	

## Champagne

	75 cl	37.5 cl
Paul Guillot, Blanc de Blanc	43.00 €	
Mumm, Brut, Cordon rouge	49.00 €	
Tsarine, Rosé Brut	54.00 €	