

CARTE DES VINS

NOS BULLES

		75cl
° Cidre Fermier – Le Lieu Cheri en Normandie		15€
° Poiré – Le Lieu Cheri en Normandie		15€
° Crémant de Bourgogne Nature – Domaine Tripoz <i>100% Chardonnay</i>	AB	40€
° Crémant de Loire Nature 2022 – François Chidaine <i>100% Chenin</i>	AB	45€
° Montlouis sur Loire Triple Zéro – Domaine de la taille aux Loups <i>100% Chenin</i>	AB	60€
° Champagne Bonnet Ponson – Zéro Dosage Nature <i>40% Pinot noir – 30% Pinot meunier – 30% Chardonnay</i>	AB	75€
° Champagne Tarlant – Zéro Dosage Nature <i>33% Pinot noir – 33% Pinot meunier – 33% Chardonnay</i>		75€
° Champagne Savart – L'Ouverture <i>100% Pinot noir</i>		95€
° Champagne Tarlant – BAM Nature <i>18% Pinot blanc – 18% Arbanne – 64% Petit Meslier</i>		180€

NOS VINS AU VERRE

		12,5cl
<u>BLANC</u>		
° Le Chlo d'Auzit 2023 – Palhas de Massiac – Chloé.Chassang (15) IGP Comté Tolosan – (<i>100% Chardonnay</i>)		7€
° La Salle aux Fées 2023 – Domaine de la Coche AOC Muscadet – (<i>100% Melon B</i>)		6€
<u>ROUGE</u>		
° Le Chlo d'Auzit 2023 – Palhas de Massiac – Chloé.Chassang (15) Vin de France – (<i>Gamay – Pinot noir</i>)		7€
° Les Justices 2023 – Domaine de la Coche AOC Val de Loire – (<i>100% Gamay</i>)	sans sulfites ajoutés	6€
<u>ROSE</u>		
° Le Rosé 2024 – Florent Thinon (42) AOC Côte Roannaise – (<i>100% Gamay</i>)	AB	6€

NOS MAGNUMS

		150cl
<u>BLANC</u>		
° Terre Dorées – Jean Paul Brun AOC Beaujolais – (100% Chardonnay)		60€
° Nuance 2024 – Vincent Pinard AOC Sancerre – (100% Sauvignon)	AB	90€
° Vieux Donjon 2023 – Michel Lucien AOP Châteauneuf du Pape – (Grenache – Syrah – Mourvedre)	AB	190€
<u>ROUGE</u>		
° Franco de Porc 2019 – Domaine de la Chevalerie AOP Bourgueil – (100% Cabernet franc)	AB	44€
° Le Vin est une Fête 2020 – Elian Daros AOC Côtes du Marmandais – (40% Cabernet franc – 40% Abouriou – 20% Meriot)	AB	49€
° Vie Ordinaire 2023 – Henri Chauvet AOC Côtes d'Auvergne Boudes – (100% Pinot Noir)	AB	125€
° Vieux Donjon 2021 – Michel Lucien AOP Châteauneuf du Pape – (Grenache – Syrah – Mourvedre)	AB	170€
FORTIS STEPHANE MONTEZ 2023		

NOS VINS ROSES

		75cl
<u>AUVERGNE</u>		
° Le Rosé 2024 – Florent Thinon (42) AOC Côte Roannaise – (100% Gamay)	AB	25€
<u>PROVENCE</u>		
° Domaine Cadenière 2024 Coteaux d'Aix en Provence AOC – (Grenache – Syrah – Cinsault)	AB	25€

AUVERGNE

75cl

BLANC

° Bourrassol 2025 – Benoit Montel (63) AOC Côtes d'Auvergne – (100% Chardonnay)	AB	27€
° Aurence 2023 – Domaine des Bérioles (03) AOP Saint Pourçain – (Chardonnay – Tressallier)	AB	27€
° Au Pied du Mur 2023 – Les Chemins de l'Arkose (63) AOC Côtes d'Auvergne – (100% Chardonnay muscaté)	AB	30€
° Jardin des Moines 2024 – Domaine des Palais (42) IGP Urfé – (100% Viognier)	AB	30€
° Le Crozet 2024 – IGP Urfé – Florent Thinon (42) IGP Urfé – (100% Chenin)	AB	30€
° Le Chlo d'Auzit 2023 – Palhas de Massiac – Chloé.Chassang (15) IGP Comté Tolosan – (100% Chardonnay)		35€
° Tressallier 2021 – Domaine Les Terres d'Ocres (03) IGP Val de Loire – (100% Tressallier)	AB	35€
° Hors Piste 2023 – Domaine Des Pothiers (03) IGP Urfé – (100% Pinot Gris)	AB	40€
° Nos Beaux Orages 2022 – Rénitéo (42) IGP Urfé – (100% Chardonnay)		48€

ROUGE

° Le Carré du Prieur 2023 – Domaine des Palais (42) AOP Côte Roannaise – (100% Gamay)	AB	27€
° Terre Happy 2022 – Les Orchidées Sauvages (15) IGP Comté Tolosan – (60% Cabernet sauvignon – 40% Cabernet franc)	AB	27€
° L'instant T 2022 – Domaine Les Terres d'Ocres (03) AOP Saint Pourçain – (70% Gamay – 30% Pinot noir)	AB	30€
° Le Chlo d'Auzit 2023 – Palhas de Massiac – Chloé.Chassang (15) Vin de France – (Gamay – Pinot noir)		35€
° Brin d'Amour 2020 – Stéphane Bonjean (63) AOP Côtes d'Auvergne Châteaugay – (80% Gamay – 20% Pinot noir)		35€
° Le Sang des Volcans 2022 – Benoit Montel (63) IGP Puy de Dôme – (100% Syrah)		40€
° La Part des Lionnes 2022 – Rénitéo (42) AOP Côte Roannaise – (100% Gamay saint romain)		45€
° Lueurs 2025 – Benoit Montel (63) IGP Puy de Dôme – (100% Syrah)		50€
° Contre Nature 2023 – Henri Chauvet (63) AOC Côtes d'Auvergne Boudes – (100% Gamay)		55€
° En attendant la Pluie 2023 – Henri Chauvet (63) AOC Côtes d'Auvergne Boudes – (100% Pinot Noir)		60€
° Abrupts 2022 – Henri Chauvet (63) AOC Côtes d'Auvergne Boudes – (100% Gamay)		65€

LOIRE

75cl

BLANC

° La Salle aux Fées 2023 – Domaine de la Coche AOC Muscadet – (100% Melon B)		25€
° Touraine 2024 – François Chidaine AOC Touraine – (100% Sauvignon)		30€
° Clos de l'Ecotard 2021 – Clos de l'Ecotard AOC Saumur – (100% Chenin)	AB	48€
° Nuance 2023 – Vincent Pinard AOC Sancerre – (100% Sauvignon)	AB	55€
° Clos du Breuil 2024 – François Chidaine AOC Montlouis sur Loire – (100% Chenin)	AB	55€
° Rémus 2024 – Domaine de la taille aux Loups AOC Montlouis sur Loire – (100% Chenin)	AB	55€
° Les Salles Martin 2023 – Antoine Sanzay AOC Saumur – (100% Chenin)	AB	55€

ROUGE

° Les Justices 2023 – Domaine de la Coche AOC Val de Loire – (100% Gamay)	sans sulfites ajoutés	25€
° Touraine 2025 – François Chidaine AOC Touraine – (35% Cabernet Franc – 35% Côt – 30% Pineau d'Aunis)		28€
° Franco de Porc 2020 – Domaine de la Chevalerie AOC Bourgueil – (100% Cabernet franc)	AB	28€
° Saumur 2022 – Clos de l'Ecotard AOC Saumur – (100% Cabernet franc)	AB	38€
° Pinot Noir 2023 – Vincent Pinard AOC Sancerre – (100% Pinot noir)	AB	56€
° Les Poyeux 2023 – Antoine Sanzay AOC Saumur Champigny – (100% Cabernet franc)	AB	62€

ALSACE

75cl

BLANC

° Happy Lemon 2024 – Vignoble des 3 Terres – Domaine Mann
AOC Alsace Riesling

AB 40€

ROUGE

° La Lluna 2024 – Vignoble des 3 Terres – Domaine Mann
AOC Alsace Pinot Noir

AB 60€

SAVOIE

75cl

BLANC

° Kilomètre 0 2024 – Axel Domont
Vin de France – (80% Jacquère – 20% Roussette)

35€

ROUGE

° Flamme Rouge 2023 – Axel Domont
Vin de France – (80% Mondeuse – 20% Pinot noir)

35€

BOURGOGNE

75cl

BLANC

° Macon Village « Les Sardines » 2021 – Robert Denogent <i>100% Chardonnay</i>	AB	40€
° Bourgogne Aligoté « Vieilles Vignes » 2022 – René Bouvier <i>100% Aligoté</i>		40€
° Marsannay – « La Montagne » 2023 – Olivier Guyot <i>100% Chardonnay</i>		55€
° Chablis 2023 – Jean Paul et Benoit Drouin <i>100% Chardonnay</i>		60€
° Pouilly-Fuissé « La Croix » 2023 – Robert Denogent <i>100% Chardonnay</i>	AB	65€
° Chablis 2019 – Domaine Pattes de Loup – Thomas Pico <i>100% Chardonnay</i>	AB	75€
° Chablis 1er Cru 2023 – Jean Paul et Benoit Drouin <i>100% Chardonnay</i>		75€
° Meursault « Sous la Vielle » 2022 – Domaine Rougeot <i>100% Chardonnay</i>	sans sulfites ajoutés	110€

ROUGE

° Hautes Côtes de Beaune « Bois Prevert » 2024 – Jane Eyre <i>100% Pinot noir</i>		40€
° Hautes Côtes de Nuits 2024 – Manuel Olivier <i>100% Pinot noir</i>		40€
° Auxey Duresses 1er Cru « Les Bretterins » 2020 – Domaine Diconne <i>100% Pinot noir</i>		60€
° Côtes de Nuits Village 2023 – Jane Eyre <i>100% Pinot noir</i>		70€
° Aloxe Corton 2019 – Manuel Olivier <i>100% Pinot noir</i>		80€
° Chassagne-Montrachet Village 2024 – Jane Eyre <i>100% Pinot noir</i>		80€
° Pommard « Clos des Roses » 2022 – Domaine Rougeot <i>100% Pinot noir</i>		105€
° Gevrey Chambertin « Clos Prieur » 2022 – Domaine Marc Roy <i>100% Pinot noir</i>		140€

VALLEE DU RHONE

75cl

BLANC

° Poivre d'Ane 2023 – Domaine Poivre d'Ane Vin de France – (50% Vermentino – 30% Grenache blanc – 20% Roussane)		30€
° Albus Viognier 2023 – Le Bouc et la Treille Vin de France – (100% Viognier)	AB	35€
° Sens 2023 – Domaine Fayolle AOC Crozes Hermitage – (60% Marsanne – 40% Roussane)		40€
° Saint Joseph 2024 – Stéphane Montez AOP Saint Joseph – (60% Roussane – 40% Marsanne)		55€
° Jardin Suspendu 2021 – Domaine Pierre Jean Villa Condrieu – (100% Viognier)		85€
° Les Tours 2021 – Emmanuel Reynaud IGP Vaucluse – (100% Grenache Blanc)		100€
° Domaine des Tours 2021 – Emmanuel Reynaud IGP Vaucluse – (100% Clairette)		100€

ROUGE

° La Syrah à Papa 2021 – Stéphane Montez IGP Côte du Rhône – (100% Syrah)		28€
° Boréal 2024 – Domaine Delhome AOC Croze Hermitage – (100% Syrah)	AB	37€
° Saint Joseph 2023 – Domaine Bernard Gripa AOP Saint Joseph – (100% Syrah)		60€
° Du Soleil à la Terre 2021 – Dauvergne Ranvier AOP Château Neuf du Pape – (60% Grenache – 20% Syrah – 10% Mourvèdre – 10% Cunoise)		60€
° Télégramme 2021 – Domaine du Vieux Télégraphe AOP Château Neuf du Pape – (65% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, Cinsault)		75€
° Fortis 2023 – Stéphane Montez AOC Côte Rôtie – (100% Syrah)		90€
° Domaine des Tours 2021 – Emmanuel Reynaud IGP Vaucluse – (Grenache, Syrah, Cunoise, Cinsault, Merlot)		150€
° Château des Tours 2021 – Emmanuel Reynaud AOP Côte du Rhône – (65% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault)		190€
° Château des Tours 2016 – Emmanuel Reynaud AOP Vacqueyras – (80% Grenache, 20% Syrah)		200€

LANGUEDOC ROUSSILLON

75cl

BLANC

° Le Chant des Griots 2022 – Domaine de Cambis Vin de France – (70% Viognier – 30% Roussanne)	AB	25€
° Initium 2021 – Domaine Fontanel AOC Côtes Catalanes – (100% Viognier)	AB	30€
° Blanc de Ruffe 2023 – Domaine de Malavieille Vin de France – (Roussanne – Viognier – Grenache)	AB	30€

ROUGE

° Caudomato 2021 – Domaine de Cambis AOC Saint-Chinian – (50% Carignan – 30% Grenache – 20% Syrah)	AB	25€
° Super Pinard 2023 – Domaine Poivre d'Ane Vin de France – (Cinsault – Grenache)	AB	25€
° Initium 2021 – Domaine Fontanel AOC Côtes du Roussillon – (Carignan – Grenache – Syrah)	AB	25€
° Incantation 2021 – Domaine Trilles AOP Côtes du Roussillon – (Syrah – Mourvèdre – Grenache)		30€
° Les Gravettes 2022 – Château Pepusque – Christophe Urios AOP Minervois – (65% Grenache – 25% Carignan – 10% Syrah)		30€
° Alliance 2021 – Domaine de Malavieille AOP Languedoc Terrasse du Larzac – (Syrah – Mourvèdre – Grenache)	AB	30€
° Divin Venin 2021 – Mas Gourdou AOC Pic Saint Loup – (Syrah – Grenache)		40€

SUD OUEST

75cl

BLANC

° Coucou Blanc 2022 – Elian Daros

AOC Côtes du Marmandais – (60% Sauvignon blanc – 30% Semillon – 10% Sauvignon gris)

55€

ROUGE

° Le Vin est une Fête 2020 – Elian Daros

AOC Côtes du Marmandais – (40% Cabernet franc – 40% Abouriou – 20% Merlot)

AB

30€

° You Fuck My Wine 2022 – Fabien Jouvès

Vin de France – (Juranson noir – Malbec)

sans sulfites ajoutés AB

30€

BORDEAUX

75cl

ROUGE

° Domaine Grand Jour 2022 – Rémi Lamerat

100% Merlot

28€