

## VINS BLANCS

---

LOIRE	12cl	50cl pichet	37.5cl	75cl
Ménéteau Salon AOC <b>Chatenoy Isabelle &amp; Pierre Clément</b> Sauvignon	6.00	25.00		32.00
Muscadet AOP « <b>Les Perdrix de l'année</b> » bio Melon de bourgogne				21.00
Quincy AOP « <b>Domaine Mardon</b> » Sauvignon				29.00

## LE GRAND SUD

IGP des côtes de Gascogne UBY Colombard-Ugny blanc	4.50	15.00		23.00
AOP Limoux « <b>Chardonnay Very Limoux du Domaine de la Butinière</b> »				23.00

## RHONE

Condrieu cuvée les rouelles « <b>Domaine Gilles Flache</b> » Viognier				45.00
---	--	--	--	-------

## BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté AOP « <b>Domaine Albert Bichot</b> » l'aligoté			17.00	23.00
Chablis AOP « <b>Domaine des Frères Laventureux</b> » Chardonnay				33.00

## BORDEAUX

Pessac Léogan AOC « <b>Château Roche Morin</b> » Sauvignon				33.00
--	--	--	--	-------

## VINS AU PICHET

---

IGP D'OC Merlot rouge de la Vignes Antiques	3.50	12cl	6.00	25cl	8.00	50cl
IGP D'OC Chardonnay Blanc de la Vignes Antiques	3.50	12cl	6.00	25cl	8.00	50cl
IGP D'OC le Cinsault rosée de la Vignes Antiques	3.50	12cl	6.00	25cl	8.00	50cl

## CIDRE et POIRE -

---

Cidre Brut fermier <b>Gaec de la cave normande</b>	3.50		6.00		8.00
Poirée Brut fermier <b>Gaec de la cave normande</b>					8.00

## CHAMPAGNE

---

Champagne Brut AOP <b>Bernard Depoivre à Vindey</b>	7.00				39.00
---	------	--	--	--	-------

## LES EAUX

---

Vittel	3.50	50cl			5.00	1l
San Pellegrino	3.50	50cl			5.00	1l
Perrier	3.00	33cl				

