

Carte des vins blancs **37,5 cl** **75 cl**

ALSACE

2018 Riesling « Domaine Kientz » AOC	17 €	25 €
2018 Gewurztraminer « Domaine Kientz » AOC	21 €	30 €
2019 Pinot Gris « Domaine Kientz » AOC	19 €	27 €

BORDEAUX

2016 Sauternes Château des Rochers « Domaine Bon » AOC		43 €
--	--	-------------

BOURGOGNE

2018 Chablis domaine du Colombier « Domaine Mothe » AOC	22 €	35 €
2017 Pouilly Fuissé La Jeanne « Domaine de la Chèvre Bleue » AOC		48 €

VAL DE LOIRE

2020 Gouttes d'Or cuvée des Rateaux LGOR 20 « Domaine Denéchaud »		26 €
2019 Sancerre « Domaine Les Chaumes » AOC	29 €	
2019 Pouilly Fumé « Les Chaumes » AOC	29 €	

COTES CATALANES

2018 Legacy « Domaine Rety » IGP		28 €
----------------------------------	--	-------------

VALLEE DU RHONE

2016 Muscat de Beaumes de Venise « Domaine Mathiflo » AOP		40 €
---	--	-------------

Carte des vins rosés **37,5 cl** **75 cl**

VAL DE LOIRE

2019 Arpège – Touraine Azay Le Rideau « Domaine Nicolas PAGET » AOC Bio		25 €
2018 Arpège idem 75 cl	19 €	
2019 Cabernet d'Anjou « Domaine Denechaud » AOC		19 €

COTES DU ROUSSILLON

2019 Reb'L « Domaine Rety » AOP Bio		25 €
--	--	-------------

Carte des vins rouges **37,5 cl** **75 cl**

ALSACE - AOC

2019 Pinot Noir « Domaine Kientz »	19 €	27 €
------------------------------------	-------------	-------------

BEAUJOLAIS

2018 Beaujolais Clos Jasseron « Domaine Piret » AOC		22 €
---	--	-------------

BOURGOGNE

2017 Côteaux Bourguignons « Domaine Gavinet »		29 €
2017 Hautes-Côtes de Nuits « Domaine Gavignet » AOC		48 €

VAL DE LOIRE

2019 Anjou Rouge « Domaine Denechaud »	19 €	
2017 St Nicolas de Bourgueil Vieilles Vignes « Domaine Drussé » AOC Bio	17 €	26 €
2019 St Nicolas de Bourgueil « Domaine Drussé » AOC sans Sulfites ajoutées		35 €
2018 Chinon Les 4 Ferrures « Nicolas Paget » AOP Bio		32 €

Carte des vins rouges suite **37,5 cl** **75 cl**

2018 Bourgueil Leroy de Restigné « Domaine Drussé » AOC Bio		25 €
2017 St Nicolas de Bourgueil « Amplitude » « Domaine de Drussé » AOC Bio		33 €
2018 Saumur Champigny « Domaine des Sanzay » AOC	16 €	28 €
2018 Sancerre « Les Chaumes » AOC		36 €

BORDEAUX

2016 Côtes de Blaye « Château Les Margagnis » AOC		27 €
2015 Ch. Haut L'Abeille « Vignobles Chevalier » AOC		19 €
2016 Ch. Haut L'Abeille Premium Vieilles Vignes « Vignobles Chevalier » AOC		25 €
2014 Lalande De Pomerol « Ch Lafleur de Viaud » AOC	24 €	40 €
2016 Saint Emilion Grand Cru « Chevalier Lescours » AOC	29 €	45 €

VALLEE DU RHONE

2017 Beaumes de Venise Cuvée Fernand « Domaine Mathiflo » AOP		38 €
---	--	-------------

Tous nos vins sont achetés exclusivement à la propriété et ont été rigoureusement sélectionnés

Apéritifs

Roc' Cocktail (Poiré, crème de pêche) 12 cl	5.00 €
Pom' Cherry « Constant Chatel » 4 cl	5.50 €
Pommeau 4 cl « Ferme Les Martellières »	4.00 €
Poirissimo 4 cl « Ferme Les Martellières »	4.00 €
Kir vin blanc 12 cl	3.80 €
Kir Pétillant Crémant d'Alsace « Domaine Kientz » 12 cl	6.80 €
Coupe de champagne La Vallée – Brut tradition « Maison PrevotEAU – Perrier »	11.00 €
Kir Royal Champagne La Vallée « Maison PrevotEAU – Perrier » 12 cl	15.00 €
Ricard 2 cl	4.90 €
Vodka 4cl	3.90 €
Vodka orange 10 cl	6.50 €
Suze 4 cl	4.50 €
Americano Maison 10 cl	7.00 €
Martini Rouge ou Blanc 10 cl	4.90 €
Porto Rouge ou Blanc 4 cl	4.50 €
Whisky Campbell 4 cl	6.80 €
Whisky Chivas 4 cl	9.00 €
Whisky Jack Daniel 4cl	7.90 €

Carte des vins au verre 12,5 cl

Les Rouges

Beaujolais

2018 Beaujolais « Domaine Piret » AOC 4.50 €

Bordeaux

2016 Côte de Blaye « Château Les Margagnis » 5.00 €

Val de Loire

2019 Anjou rouge « Domaine Denechaud » AOC 4.00 €

Les Blancs

Val de Loire

2020 Goutte d'Or Cuvée des Rateaux LGOR 20 « Domaine Denechaud » 5.00 €

2020 Sauvignon « Domaine Denechaud » 4,00 €

Vallée du Rhône

2017 Muscat de Beaumes de Venise « Domaine Mathiflo » AOP 8.00 €

Les rosés

Val de Loire

2019 Cabernet d'Anjou « Dom. Denechaud » AOC 4.00 €

Côtes du Roussillon

2018 Reb'L « Domaine Rety » AOP 5.00 €

Carte des digestifs

Armagnac Saint Vivant 4 cl 5.00 €

Armagnac VSOP Duc de Borzac 4cl 5.00 €

Liqueur Le 44 « Du Manoir de Durcet » **fab.locale** 6.00 €

Fine Champagne Cognac VSOP 4cl 6.00 €

Calvados 10 ans « Les Martellières » 4 cl 6.00 €

Calvados 20 ans « Les Martellières » 4 cl 9.00 €

Bagnolèse « Constant Chatel » 4 cl (**Fab.locale**) 8.00 €

Fruit du Château » 4 cl (**Fabrication locale**) eau de vie de houblon 8.00 €

Fine eau de vie de poire William du Valais (Williamine) AOC 4 cl 13.00 €

Crème de Châtaigne 4 cl 4.00 €

Get 27 4 cl 6.00 €

Get 31 4 cl 7.00 €

Rhum Agricole de Guyane

« La Belle Cabresse 4 cl » **Médaille d'Or** 6.00 €

Grand Marnier 4 cl 6.00 €

Les champagnes

CHAMPAGNES MAISON PREVOTEAU - PERRIER

Cuvée Extra – Brut 63.00 €

Cuvée Blanc de Noirs – Brut 60.00 €

La Vallée – Brut Tradition 11 € (verre) 52.00 €

Champagne Rosé 58.00 €

Les vins de dessert

2019 Cabernet d'Anjou « Domaine Denechaud »

AOC (**4 € verre 12,5 cl**) 19,00 €

Goutte d'Or « Domaine Denechaud » LGOR20

(**5 € verre 12,5 cl**) 26,00 €

2017 Muscat de Beaumes de Venise « Domaine

Mathiflo » AOP (**8 € verre 12,5 cl**) 40,00 €

Viognier Insolite « Domaine Piret » 50 cl 28,00 €