

la sélection des vins - GIE

Dégustation : 3,50 € le verre vendu à l'entrée.

BORDEAUX

MONTAGNE St EMILION 2011 <i>Fût Château Grand Baril</i>	10,80
LALANDE DE POMEROL 2011 <i>Château Réal Caillou</i>	15,30
BERGERAC Rouge 2012 <i>Château la Brie</i>	5,50
MONBAZILLAC 2009 <i>Château la Brie</i>	16,00
HAUT MEDOC Rouge 2010 <i>Château Breillan</i>	12,00
SAUTERNES 2010 <i>Château la Tour Blanche 1^{er} grand cru classé</i>	48,00
SAUTERNES 2010 <i>Les Charmilles de la Tour Blanche</i>	19,00
PESSAC LEOGNAN 2006 <i>Château Luchey Halde</i>	23,00
PESSAC LEOGNAN 2009 <i>Les Haldes de Luchey</i>	15,00

CARCASSONNE ET CÔTES DE GASCOGNE

CÔTES DE GASCOGNE Blanc 2013 <i>"Esprit de Peyris"</i>	5,50
CÔTES DE GASCOGNE 2012 <i>Moelleux</i>	6,60
CÔTES DE GASCOGNE Rouge 2013 <i>"Esprit de Peyris"</i>	5,50
DOMAINE DE CAZABAN 2012 <i>"IGP Cité de Carcassonne"</i>	5,50

CÔTE DU RHÔNE - CAHORS

CÔSTIÈRES DE NÎMES Rouge 2012 <i>"Tradition"</i>	5,80
IGP du GARD 2012 <i>"Viognier de Donadille"</i>	6,10
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES Rouge 2012 <i>"Les Peyrières"</i>	8,50
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Rouge 2012	18,00
COTEAUX DU QUERCY 2011 <i>"Tradition"</i>	5,50
IGP CÔTES DU LOT Rosé Moelleux 2012 <i>"Produit de beauté"</i>	5,50

CALVADOS

CIDRE FERMIER Bio Demi sec (75 cl)	3,90
------------------------------------	------



ALSACE

RESLING 2012 <i>Côtes de Rouffach</i>	8,00
PINOT GRIS 2012 <i>Côtes de Rouffach</i>	8,40
GEWURZTRAMINER 2012 <i>Côtes de Rouffach</i>	9,00
GEWURZTRAMINER 2011 <i>Vendanges tardives</i>	21,00
PINOT GRIS 2011 <i>Sélection Grains Nobles</i>	30,00

JURA

CÔTES DU JURA Rouge 2009 <i>Poulsard</i>	8,00
JURA L'ÉTOILE Blanc 2010 (Chardonnay)	10,80
JURA L'ÉTOILE 2003 Vin Jaune (62 cl)	28,00
JURA L'ÉTOILE Vin de Paille (37,5 cl)	21,00

BOURGOGNE

BOURGOGNE Aligoté 2012	6,80
BEAUNE Rouge 2012	16,00
BEAUNE 1 ^{er} Cru Rouge 2010 <i>"Les Bressandes"</i>	20,00
SAINT VERAN Blanc 2012 <i>"Les Climats"</i>	9,00
SAINT VERAN Blanc 2012 <i>"Clos du Château"</i>	12,00
BEAUJOLAIS Rouge 2010 <i>"Vieilles vignes"</i>	6,00
MORGON 2012 <i>"Comtesse noire"</i>	9,50
MOULIN A VENT 2011	9,00

BIÈRES

L'ESCREBOISE Blanche (65 cl)	4,00
L'ESCREBOISE Blonde (65 cl)	4,00
L'ESCREBOISE Ambrée (65 cl)	4,00
L'ESCREBOISE Triple Blonde (65 cl)	4,50
L'ESCREBOISE Printemps (65 cl)	4,50
L'ESCREBOISE La X (65 cl)	5,00

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE Brut <i>"Voyage 360"</i>	19,50
CHAMPAGNE Brut Blanc de Blancs	14,30

VAL DE LOIRE

CHINON Rouge 2011 <i>"Les Mûriers"</i>	6,40
CHINON Rouge 2008 <i>"Trotte-Loups"</i>	8,20
SAUMUR Blanc 2011	6,10
SAUMUR Rouge 2012	6,10
SAUMUR Rouge 2011 <i>"Hauts de Caterne"</i>	7,70

AMBOISE

CRÉMANT de LOIRE Blanc brut	6,30
CRÉMANT de LOIRE Rosé brut	6,30
TOURAINÉ Blanc 2013 Cépage Sauvignon	4,30
TOURAINÉ AMBOISE Blanc 2009 <i>"Expression"</i>	5,60
TOURAINÉ AMBOISE Blanc 2010 <i>"Harmonie"</i>	6,20
TOURAINÉ AMBOISE Blanc 2005 <i>"Volupté"</i> (50 cl)	9,50
TOURAINÉ AMBOISE Blanc 2003 <i>"Quintessence"</i> (50 cl)	18,00
TOURAINÉ AMBOISE Blanc 2005 <i>"Quintessence"</i> (50 cl)	20,00
TOURAINÉ AMBOISE Blanc 1990 <i>"Quintessence"</i> (75 cl) *	28,00
TOURAINÉ AMBOISE Blanc 1997 <i>"Nectar"</i> (50 cl)	24,00
TOURAINÉ AMBOISE Blanc 1989 <i>"Nectar"</i> (75 cl) *	30,00
TOURAINÉ AMBOISE Rosé 2013	4,30
TOURAINÉ AMBOISE Rouge 2013	4,30
TOURAINÉ AMBOISE Cuvée François 1 ^{er} 2011 <i>"20ème Vinycées"</i>	5,50
TOURAINÉ AMBOISE Rouge Cuvée François 1 ^{er} 2008 <i>"Magnum"</i> *	15,70
JUS DE RAISIN Sauvignon	3,60
JUS DE RAISIN Gamay	3,60

* Quantité limitée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

