

Les Rouges

	50cl	75cl
 ★ « Merlot » Réserve Spéciale de chez Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc Souple – Aromatique – Structuré		26€
 ★ Château Coussin AOC Côtes de Provence Sainte Victoire Fruité – Epicé – tannique	25€	39€
 ★ Domaine Perroud, Cuvée « L'Enfer des Balloquets » AOC Brouilly Plaisant – Frais – Raffiné		42€
 ★ Coto de Imaz Reserva DOC Rioja Expressif – Fruité – Structuré		48€
 ★ Domaine Palon AOP Vacqueyras Ensoleillé – Force – Persistance		52€
 ★ Château Franc Pipeau AOC Saint Emilion 1 ^{er} Cru Puissant – Élégant – Riche		64€
 ★ Domaine de Cigalus de chez Gérard Bertrand IGP Aude Hauterive Franc – Gras – Complexe 		76€
 ★ « La Forge », Parcelle du château Villemajou AOP Corbières – Boutenac Parcelle – Noble - Aromatique		98€
 ★ Clos d'Ora de chez Gérard Bertrand AOP Minervois – La Livinière Élégant – Harmonieux – Vibrant 		200€

Vins au verre 12cl

Les Rosés

★ Domaine de Cabaret - Côtes de Provence AOC Richesse – Finesse - Equilibre	7€
★ Gris Blanc de Chez Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc Original – Pâle - Aromatique	8€
★ Château Coussin - Côtes de Provence Ste Victoire AOC Onctueux – Frais - Mûr	9€

Les Blancs

★ « Chardonnay » Réserve Spéciale de chez Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc Fraicheur – Vivacité – Rondeur	7€
★ Pinot Grigio, le Calderale - DOC Garda Aromatique – Souple – Frais	8€
★ Blanc Pouilly Fumé AOP - Patrice Moreux - Souple – Gourmand - Riche	12€

Les Rouges

★ « Merlot » Réserve Spéciale de chez Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc Souple – Aromatique - Structuré	7€
★ Coto de Imaz Reserva - DOC Rioja Expressif – Fruité – Structuré	9€
★ Rouge, Saint Emilion AOC 1 ^{er} cru - Château Franc Pipeau- Puissant – Élégant – Riche	14€

Les Pétillants

★ Prosecco « Martini » - DOC Prosecco Sec – Fruité – Délicat	8€
★ Henri Mandois – Champagne Brut AOC Champagne de terroir – Élégance – Fraicheur	12€
★ Henri Mandois Grande Réserve – Champagne Rosé AOC Unique – Délicat - Audacieux	12€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération
Prix nets – Service compris






Les Blancs

		<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
	★ « Chardonnay » Réserve Spéciale de chez Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc Noble – Aromatique – Délicat		26€
	★ Château Coussin Côtes de Provence AOC Minéralité – Gourmandise – Fraicheur	25€	39€
	★ Pinot Grigio, le Calderale DOC Garda Aromatique – Souple – Frais		39€
	★ Domaine Patrice Moreux, Cuvée « Les Kimméridgiennes » Sancerre AOP Finesse – Longueur – Rondeur		45€
	★ Domaine Vessigaud, Cuvée « Vieilles Vignes » Pouilly Fuissé AOC Noble – Equilibré – Fin		52€
	★ La Loge aux Moines de chez Patrice Moreux AOP Pouilly Fumé Souple – Gourmand - Riche		60€
	★ « Fourchaume » de la maison de la Chablisienne Chablis 1 ^{er} Cru Ample – Riche – Persistant		74€
	★ Domaine de Cigalus de chez Gérard Bertrand IGP Aude Hauterive Intense – Complexe – Soyeux		82€
	★ Maison Champy Corton Charlemagne Grand Cru Intense – Agrumes - Généreux		290€



Code Wifi : lanotebleue

Les Rosés

		<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
	★ Domaine de Cabaret Côtes de Provence AOC Richesse – Finesse - Equilibre		26€
	★ Gris Blanc de Chez Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc Original – Aromatique - Léger		34€
	★ Château Coussin Côtes de Provence Ste Victoire AOC Onctueux – Frais – Mûr Le Magnum Le Jéroboam	24€	38€
	★ Domaine Bastide de la Ciselette Bandol AOC Fruité – Intense - Longueur		44€
	★ César à Sumeire Côtes de Provence Ste Victoire AOC Droit – Vif - Boisé		68€
	★ Château La Sauvageonne, Cuvée « La Villa » de chez Gérard Bertrand AOP Côteaux du Languedoc Floral – Puissant - Généreux Le Magnum		82€
			175€

Les Champagnes

★ Henri Mandois – Champagne Brut AOC.....	80€
★ Henri Mandois Grande Réserve – Champagne Rosé AOC.....	80€
★ Ruinart - Champagne Brut AOC.....	150€
★ Ruinart Rosé - Champagne Brut AOC.....	180€
Le Magnum	360€
★ Ruinart Blanc de Blanc	180€
Le Magnum.....	360€
Le Jéroboam	740€
★ Dom Ruinart Blanc de Blanc	350€
★ Dom Ruinart Rosé	350€

Le Prosecco

★ « Martini » Prosecco	44€
------------------------------	-----