

Champagne à la coupe :

12 cl

Jean-Marc Sélèque, Pierry <i>Cuvée Solessence, extra-brut</i>	10.50€
Sadi Malot, Villers Marmery « Les 2 cépages », brut sans année	9.50€
A.Bergère, Epernay <i>Cuvée « Terres Blanche », brut nature</i>	10.50€

Vins au Verre :

14 cl

* Blancs Secs :

2020, Gewurztraminer roche calciaire AB Bio <i>Domaine Zind Humbrecht,</i>	7.50€
2020 Bourgogne Blanc <i>Domaine Armand Heitz, Bourgogne</i>	7.00€
2020, Viognier la mouline <i>Domaine des Aspès</i>	6.00€
2020, Crozes-Hermitage <i>Domaine Laurent Habrard, Vallée du Rhône</i>	8.00€

* Blancs moelleux :

Sauternes, Loire, Gascogne.

* Rouges :

2020 Rasteau <i>Famille Perrin</i>	7.50€
1ère Édition, Le Chat Dock VDF <i>Les DOCKS Rémois</i>	6.50€
2020, Beaujolais « pas nouveau » <i>Domaine Jules Desjourney</i>	7.00€
2019, Saumur Champigny " les Hauts bruts » <i>Domaine Pierre Adrien Vade</i>	7.00€

* Rosés :

2021 Les Rosés de nos régions <i>Sud et sud de la Provence, Languedoc,</i>	6.00€
---	-------