

# Les Vins Rouges :

- \* AOC Coteaux-Champenois Rouge** 75 cl
- **Domaine Yann Alexandre, Courmas** 70€  
2020 Marfaux « Terre des Clos » 100 % Pinot Noir
  - **Domaine Pehu Simonet, Verzenay** 59€  
2019 Verzenay Grand Cru 100 % Pinot Noir
  - **Domaine Bonnet-Ponson, Chamery AB bio** 58€  
2018 Chamery 100 % Pinot Noir
  - **Domaine Henri Giraud, Aÿ** 210€  
2016 « Cuvée des froides Terres » Aÿ Grand Cru Pinot Noir
  - **Domaine Goutorbe Bouillot, Damery** 68€  
2016 « La Cabane des Pissottes »
  - **Domaine Brice, Bouzy** 59€  
2019 100 % Pinot Noir Grand Cru
  - **Domaine Franck Pascal, Baslieux sous Chatillon AB bio** 68€  
2018 « Confiance »
  - **Domaine Copinet Marie, Montgenost** 67€  
2016 EA Epreuve d'Artiste « La Croix Maitre Anne »
  - **Domaine Elise Bougy, Les Mesneux** 62€  
2019 « Les Culottées » Les Mesneux
  - **Domaine Pierre Paillard, Bouzy** 89€  
2019 « Les Mignottes » Bouzy Grand Cru « Pinot noir »
- \* AOC Alsace :** 75 cl
- **J-L et Fabienne Mann AB bio** 54€  
2018 Chemin du Soleil, Pinot Noir
- \* AOC Jura / Savoie** 75 cl
- **Domaine Giachino, Chapareillan AB bio** 38€  
2019 Mondeuse "Black Giack" Savoie

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine des Carlins, Menetru le Vignoble</b></li> </ul>	<b>38€</b>
<i>2019 Côtes du Jura "Poulsard"</i>	
<b>Domaine André et Mireille Tissot, AB bio</b>	
- 2018 Arbois DD	<b>38€</b>
- 2018 Arbois Trousseau Singulier	<b>48€</b>
<b>* AOC Vallée De La Loire :</b>	75 cl
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Chateau de Coulaie, Famille Bonnaventure AB bio</b></li> </ul>	<b>55€</b>
<i>2019 Chinon « La Diabliesse » Nord des Picasses VV.</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine Des Closiers, Parnay</b></li> </ul>	
- 2019 Saumur Champigny « Expression »	<b>37€</b>
- 2020 Saumur Champigny « Les Coudraies »	<b>51€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine Guiberteau</b></li> </ul>	<b>56€</b>
<i>2017 Saumur « Les Chapaudaises »</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Guillaume Sorbe, Preuilly</b></li> </ul>	
- 2018 Reuilly « Odyssée les Poète », Pinot Noir	<b>55€</b>
- Magnum 2017 Reuilly « Odyssée les Poète », Pinot Noir	<b>110€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Lamé Delisle Boucard</b></li> </ul>	
<i>2020 Bourgueil « Cuvée Déchainée »</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine de la Noblaie</b></li> </ul>	
- 2019 Chinon « Pierre de Tuf »	<b>36€</b>
- 2020 Chinon « Le temps des Cerises »	<b>28€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Jacky et JP Blot AB bio</b></li> </ul>	<b>37€</b>
<i>2018 Bourgueil rouge « le haut de la Butte »</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine Gérard Boulay</b></li> </ul>	
- 2018 Sancerre « Cuvée Oriane »	<b>52€</b>
- 2016 Sancerre « Cuvée Oriane »	<b>55€</b>
- 2015 Sancerre « Cuvée Oriane »	<b>57€</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine Saint Vincent, Pierre Adrien Vade</b></li> </ul>	
- 2019 Saumur Champigny « Les Hauts Buts »	<b>36€</b>
- 2019 Saumur Champigny « Les Chataigners »	<b>49€</b>

- **Domaine Antoine Sanzay,**
- 2020 Saumur Champigny « La paterne » **34€**
- 2018 Saumur Champigny « Les Poyeux » **49€**

**\* AOC Bordeaux :** 75 cl

- **Margaux** **51€**  
*2013 Château Des Eyrins*
- **Fronsac-Canon Fronsac** **51€**  
*2014 L'Aurée du Château Toumalin*
- **Côtes de Bourg** **36€**  
*2015 Château Martinat*
- **Saint-Emilion** **61€**  
*2015 Château Fombrauge Grand Cru*
- **Saint-Julien** **77€**  
*2016 Sarget de Gruaud Larose*
- **Pauillac** **64€**  
*2016 Lacoste Borie*

**\* AOC Rhône et AOC Provence :** 75 cl

- **Maison Tardieu Laurent, Famille Tardieu, AB bio**
- 2019 Vacqueyras Vieilles Vignes **43€**
- 2019 Châteauneuf du Pape **61€**
- **Maison Clusel- Roch, AB bio**
- 2019 Coteaux du lyonnais rouge « Traboules » **27€**
- 2019 Coteaux du lyonnais « Galet » **35€**
- 2019 Côtes du Rhône « Les Vergers » **60€**
- 2017 Côte Rôtie « Les Schistes » **77€**
- **Domaine Julien Pilon**
- 2018 Syrah Frontière, Seyssuel **59€**
- 2020 Saint Joseph « Rue des Poissonniers » Paris XVIIIè **63€**
- 2018 Côte Rotie « La Porchette » **89€**
- Magnum 2018 Saint-Joseph «Rue des Poissonniers Paris 18» **130€**

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Domaine Les Alexandrins, Nicolas Perrin</b> <span style="float: right;">47€</span></li> <li><i>2018 Saint-Joseph les Alexandrins « les ponts »</i></li> <li>▪ <b>Famille Perrin</b></li> <li><i>2017-19 Châteauneuf du Pape « Sinards »</i> <span style="float: right;">59€</span></li> <li>▪ <b>Domaine de Bresseyme</b> <span style="float: right;">39€</span></li> <li><i>2018 Côtes du Rhône Brézème</i></li> <li>▪ <b>Domaine Combier Laurent AB bio</b></li> <li>- 2020 Crozes Hermitage du Domaine <span style="float: right;">39€</span></li> <li>- 2019 Crozes Hermitage « Clos des Grives » <span style="float: right;">63€</span></li> <li>- 2020 Saint Joseph « Cap Nord » <span style="float: right;">54€</span></li> <li>- 2019 150cl Magnum Crozes-Hermitage Cuvée L <span style="float: right;">68€</span></li> <li>▪ <b>Domaine La Barroche</b> <span style="float: right;">57€</span></li> <li><i>2017 Châteauneuf du Pape « Liberty »</i></li> <li>▪ <b>Stéphanie et Luc Baudet, AOP Costières de Nîmes AB bio</b></li> <li>- 2019 Les Centenaires « La Bergerie » <span style="float: right;">24€</span></li> <li>- 2019 Clos des Centenaires « Grenache Vieilles Vignes » <span style="float: right;">37€</span></li> <li>- 2018 (17-19) IGP Gard « Luxe Calme et Volupté » <span style="float: right;">34€</span></li> <li>- 2020 L'Art du Clos des centenaires <span style="float: right;">59€</span></li> <li>▪ <b>Mas du Chêne, Costières de Nîmes, L.Vignal E.Delon</b> <span style="float: right;">29€</span></li> <li><i>2018 « La Tache » de Grenache</i></li> <li>▪ <b>Domaine Alain Voge AB bio</b> <span style="float: right;">65€</span></li> <li><i>2019 Cornas « Les Chailles »</i></li> <li>▪ <b>Domaine Montvac AB bio</b></li> <li>- 2019 Vacqueyras « Arabesque » <span style="float: right;">35€</span></li> <li>- 2017-19 Vacqueyras « Vincilia » <span style="float: right;">38€</span></li> <li>- 2019 Vacqueyras « Variation » <span style="float: right;">47€</span></li> <li>- 2020 Gigondas « Adage » <span style="float: right;">42€</span></li> <li>- 2019 150cl Magnum Vacqueyras « Arabesque » <span style="float: right;">72€</span></li> <li>▪ <b>Château Pesquié, Famille Chaudière, Ventoux</b> <span style="float: right;">36€</span></li> <li><i>2019 Château Pesquié « Quintessence », Mormoiron</i></li> <li>▪ <b>Domaine Matthieu Barret AB bio</b> <span style="float: right;">220€</span></li> <li><i>2015 150cl Cornas « Billes noires »</i></li> </ul>
--

▪ <b>Domaine de la Janasse, Aimé Sabon, Courthézon</b>	
- 2019 VDP de Vaucluse IGP « Terre de Bussière »	28€
- 2017 Côtes du Rhône « les Garrigues »	57€
- 2014 Châteauneuf du Pape « Vieilles Vignes »	130€
- 2018 150 cl Magnum Côtes du Rhône	87€
▪ <b>Domaine Gérard-Ludovic Courbis</b>	
- 2019 Saint-Joseph « Tradition »	46€
- 2019 Saint Joseph « Vieilles Vignes »	59€
- 2018 Cornas	65€
▪ <b>Domaine Eric Texier, AB bio</b>	
- 2016 VDF vin artisanal « St Julien en Alban »	35€
- 2014 Brézème, Côtes du Rhône, Vieille serine	55€
▪ <b>Domaine Laurent Habrard AB bio</b>	42€
<i>2019 Crozes Hermitage</i>	
▪ <b>Château Vignelaure</b>	
- 2015 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	49€
- 2014 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	49€
- 2012 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	60€
- 2009 Château Vignelaure, Coteaux d'Aix en Provence	65€
- Magnum 2011 Château Vignelaure, Coteau d'Aix en Provence	105€
- Magnum 2015 Château Vignelaure, Coteau d'Aix en Provence	105€
▪ <b>Domaine Saint Préfert</b>	170€
<i>Magnum 2016 Châteauneuf du pape classique</i>	
▪ <b>Domaine Charvin</b>	190€
<i>Magnum 2015, Châteauneuf du pape</i>	
▪ <b>Domaine Monnier Perreol,</b>	145€
<i>Magnum 2014, Saint-Joseph « Chatelet »</i>	
▪ <b>Domaine Les Bruyères, David Reynaud, AB bio</b>	135€
<i>Magnum 2017 Crozes Hermitage « Les Croix » Vieilles Vignes</i>	
▪ <b>Château Trians, Famille Delhom</b>	35€
<i>2015 Château Trians, Coteaux Varois en provence</i>	

- **Domaine De Terrebrune, Ollioules, AB bio**
- 2017 Bandol 49€
- 2015 Bandol 58€
- 2011 Bandol 85€
- 2009 Bandol 95€

▪ **Château Rayas / Fonsalette / Chateau Des Tours**  
*Nous Consulter, stocks limitées-pas de vente à emporter*

**\* AOC Bourgogne - AOC Beaujolais :** 75 cl

**Domaine Emmanuel Rouget**

- 2017 Savigny les Beaune 250€
- 2018 Vosne Romanée 450€
- 2015 Nuits Saint Georges 350€

- **Domaine Taupenot-Merme** 51€

*2020 Saint Romain*

- **Domaine Boris Champy**

- 2019 Hautes Côtes de Beaune « Altitude 421 » 41€
- 2019 Beaune 1 er Cru « Aux Coucheries » 79. 79€

- **Domaine de la Bonne-Tonne, AB bio**

- 2019 Morgon « Charmes » 36€
- 2018 Morgon « Vieilles Vignes » 45€
- 2020 Regnié « Agath the Blues » 33€

- **Domaine Trapet Père et Fils, Gevrey-Chambertin**

- 2011 Gevrey-Chambertin « Ostréa » 98€

- **Domaine Nicolas Rossignol, Volnay**

- 2015 Bourgogne Pinot Noir 48€
- 2018 Beaune 62€
- 2017 Savigny les Beaune 57€
- 2018 Volnay Village 81€
- 2012 Pernand Vergelesses 1 er Cru Les Fichots 61€

▪ <b>Domaine Mortet Arnaud - Denis</b>	
- 2017 Gevrey-Chambertin village, Arnaud Mortet	130€
- 2019 Gevrey-Chambertin Cuvée de très Vieilles Vignes	140€
▪ <b>Domaine Theulot Juillot</b>	
- 2020 Bourgogne « Côte Chalonnaise »	32€
- 2018 Mercurey « Croichots »	51€
▪ <b>Philippe Charlopin</b>	
- 2016 Gevrey-Chambertin « Terres Blanches »	89€
- 2016 Marsannay « Les Echezots »	61€
- 2015 Marsannay « En Montchenevoy »	61€
▪ <b>Domaine Thierry et Pascale Matrot</b>	
- 2018 Monthélie	51€
- 2018 Auxey Duresses	51€
▪ <b>Domaine Armand Heitz, Chassagne</b>	
- 2020 Julienas	34€
- 2020 Mercurey Village	45€
- 2019 Pommard 1 er Cru « Les Pezerolles »	145€
▪ <b>Jean Fery AB bio</b>	
- 2018 Savigny les Beaune « Sous la Cabotte »	54€
- 2017 Côtes de nuits villages	54€
- 2017 Nuits Saint Georges « les Damodes »	97€
▪ <b>Domaine Jules Desjourneys, Fabien Duperray AB bio</b>	
- 2010 Moulin à Vent « Michelon »	95€
- 2018 Beaujolais	38€
▪ <b>Domaine Des Gandines Frères Dananchet AB bio</b>	41€
<i>2018 Mâcon « Les Frangins » Pinot Noir</i>	
▪ <b>Domaine Vincent Dureuil Janthial</b>	
- 2018 Bourgogne	53€
- 2018 Rully Village	69€
▪ <b>Domaine David Duband</b>	
- 2018 Cotes de Nuits Villages	45€
- 2018 Savigny les Beaune » Aux Gravains »	67€
- 2018 Morey Saint Denis « Clos Sorbe »	93€
- 2018 Nuits Saint Georges « Les Pruliers »	93€

- **Domaine Drouhin Laroze**
- 2016 Bourgogne Pinot noir 35€
- 2018 Gevrey Chambertin « Dix Climats » 80€
- 2018 Bonnes Mares Grand Cru 195€
  
- **Domaine Paul Janin**
- 2020 Moulin à Vent « Vignes du Tremblay » 42€
- 2019 Moulin à Vent « Héritage », vendanges manuelles 54€
  
- **Domaine Henri Rebourseau**
- 2018 Gevrey Chambertin Village 85€
- 2017 Gevrey Chambertin Fonteny 1er Cru 140€
- 2018 Clos de Vougeot Grand Cru 240€

**\* AOC Corse :** 75 cl

- **Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano** 37€  
2020 « Rosumarinu » Corse Sartène Sciaccarellu
- **Domaine Zuria, Bonifacio** 147€  
2018 150cl Magnum « Initiale » Sciaccarellu

**\* AOC Languedoc-Rousillon - AOC Sud-Ouest :** 75 cl

- **Roc D'Anglade, Remy Pedreno AB bio** 69€  
2017 Vin de Pays du Gard
- **Château du Prieuré des Mourgues** 35€  
2017 Saint Chinian « Grande Reserve »
- **Clos Aguillem Terrasses du Larzac**
- 2019 Rouge D'Adé Mas Aguillem 19€
- 2017 Le Mas Rouge IGP St Guilhem le desert 29€
- 2018 « Kiara » Terrasses du Larzac AOP 41€
- 2019 1959 Pur Carignan IGP 38€
- **Mas d'Espagnet, Agnes et Denys Armand AB bio** 24€  
2017 Freesia, Cinsault AB
- **Château de Cointes, Anne Gorostis** 29€  
2015 Rouge de Nöelle Côtes de Prouilhe IGP



▪ <b>Mas Del Perié Fabien Jouves, AB bio</b>	
- 2020 Cahors « Cochon de Dieu »	32€
- 2018 VDF « Grape Invaders »	29€
- 2019 Tu Vin Plus Aux Soirées	29€
- 2021 YFMW "You Fuck my Wine"	29€
- 2020 Cahors "les Escures", Malbec	36€
- 2020 Cahors "Amphores" Malbec	57€
▪ <b>Domaine de Vénus</b>	66€
<i>Côtes de Roussillon "Les Démons"</i>	
▪ <b>Domaine Léon Barral</b>	
- Magnum 2013 Faugères "Jadis"	155€
- Magnum 2015 Faugères Classique	135€
▪ <b>Domaine Elian Da Ros</b>	29€
<i>2018 Côtes du Marmandais « Le vin est une fête »</i>	
▪ <b>Domaine Né sous X</b>	29€
<i>2017 Cahors « Le Cousin »</i>	
▪ <b>Domaine Danjou Banessy, AB bio</b>	
- 2020 « Roboul » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes	35€
- 2019 « Les Myrs » Terrasses de l'Agly, Côtes Catalanes	70€
▪ <b>Domaine Comelade, Estagel</b>	50cl 42€
<i>1988 Rivesaltes Ambré, Vin doux naturel,</i>	
▪ <b>Domaine Chiroulet, Famille Fezas, Gascogne</b>	
- 2017 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	33€
- 2016 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	36€
- 2015 IGP Côtes de Gascogne, Grande Reserve	37€
▪ <b>Domaine La Colombière, Philippe et Diane Cauvin AB bio</b>	
- 2019 « Les Frontons Flingueurs »	27€
- Magnum 2019 « Les Frontons Flingueurs »	58€
▪ <b>Le Mas de Mon Père, Frédéric Palacios, Aude AB bio</b>	
- 2019 VDF « Cuvée Tu m'intéresses »	27€
- 2019 « C » Comme ça-	35€
▪ <b>Domaine Olivier Pithon AB bio</b>	
- 2018 « Pithon 357 » VDF Côtes Catalanes, 'GSM'	31€
- 2017 « Pithon 357 » VDF Côtes Catalanes, 'GSM'	29€
- Magnum 2017 « Pithon 357 » VDF Côtes Catalanes, 'GSM'	64€

▪ <b>Domaine Aubert et Mathieu, Grapes and Co, Carcassonne</b>	
- 2018 Corbières « Marie Antoinette »	27€
- 2017 Corbières « AD »	34€
- 2018 Terrasses du Larzac	36€
- 2018 Côtes du Roussillon Villages « Caramany »	36€
- 2017 Minervois la livinière	41€
▪ <b>Domaine Gayda, AB bio</b>	
- 2020 IGP Pays d'Oc « Figure Libre » Cabernet Franc	33€
- 2014 IGP Pays d'Oc « Chemin de Moscou » SGC	51€
- 2017 Minervois la Livinière « Villa mon Rêve »	72€
- 2013 Minervois la Livinière « Villa mon Rêve »	77€
▪ <b>Domaine Le Mas Lou, Conversion, AB bio</b>	
- 2020 Faugères « Aksou »	33€
- 2018 Faugères « Tio »	42€
▪ <b>Domaine Château Lancyre,</b>	
- 2019 Pic Saint Loup «Coste d'Aleyrac »	34€
- 2017 Pic Saint Loup « Madame »	55€
▪ <b>Domaine Château de L'Ou, AB bio, Côtes du Roussillon</b>	48€
2018 IGP Côtes Catalanes « Infiniment de L'Ou »	
▪ <b>Domaine Auroux Julien AB bio</b>	40€
2020 Bergerac « Cime dans la brume » Cabs	