

Les Vins Blancs :

* AOC Alsace :	75 cl
▪ Domaine Zind-Humbrecht, AB bio	
- 2017 ZIND (Clos Windsbuhl)	47€
- 2017-18 Riesling Roche Granitique	45€
- 2017- 18 Riesling Roche Calcaire	45€
- 2018 Pinot Gris Roche Calcaire	43€
- 2020 Gewurztraminer Roche Calcaire	41€
▪ J-L et Fabienne Mann, AB Bio	
- 2018 Riesling, Vieilles Vignes	33€
- 2013 Ortel, Complantation	35€
▪ Joseph Fritsh	
- 2020 Gewurztraminer	28€
- 2020 Pinot Gris	26€
- 2020 Pinot Gris « Altenburg »	32€
* AOC Jura :	75 cl
▪ Domaine André et Mireille Tissot, AB bio	38€
<i>2018 Arbois Chardonnay "Patchwork"</i>	
▪ Domaine des Carlines, Menetru le Vignoble	
- 2017 Côtes du Jura "La Vouivre"	36€
- 2016 Côtes du Jura "En Lya"	44€
- 2017 Côtes du Jura "Voile de Chardonnay"	46€
- 2018 Côtes du Jura "Gaillardon"	44€
- 2018 Côtes du Jura "En Beaumont", Savagnin ouillé	46€
* AOC Vallée De La Loire :	75 cl
▪ Domaine Gérard Boulay	
- 2020 Sancerre « Tradition »	36€
- 2018 Sancerre « Clos de Beaujeu »	56€
▪ Michel Redde et Fils	
- 2020 Petit F...Pouilly-Fumé	34€
- 2019 Pouilly-fumé « La Moynerie »	38€
- 2017 Pouilly-fumé « Barre à mine »	61€

▪ Guillaume Sorbe, Preuilly	
- 2019 « S » Touraine des Poëte	34€
- 2019 Pouilly-fumé	48€
- 2017 « Argos » Sauvignon, Quincy	44€
- Magnum 2016 « Argos » Quincy	84€
- Magnum 2016 « Orphée » Reuilly	92€
- Magnum 2016 « Toison d'Or » Reuilly	92€
▪ Domaine de la Noblaie,	42€
2018 Chinon Blanc « la Part des Anges »	
▪ Michel Chevré, Clos De L'Ecotard	
- 2020 Saumur « Haie Nardin »	37€
- 2019 Saumur « Clos de L'Ecotard »	42€
▪ Jacky et JP Blot	
- 2019 Montlouis sur loire « Remus »	34€
- 2020 Montlouis sur loire « Clos Michet »	44€
▪ Jonathan Didier Pabiot	45€
2018 Pouilly sur loire « Chasselas » <i>AB bio</i>	
▪ Domaine Guiberteau	
- 2017 Saumur « Clos de Guichaux »	56€
- Magnum 2015 « Brezé »	170€
▪ Domaine Didier Dagueneau	
- 2015 Pouilly fumé « Pur-Sang »	195€
- 2014 Pouilly fumé « Silex »	270€
▪ Domaine Saint Vincent, Famille Vade	36€
2019 Saumur « Les Beaugrands »	
▪ Domaine Eric Morgat	90€
2013 Savennières « Fidès »	
* AOC Rhône et AOC Provence	75 cl
▪ Château Rayas, E Reynuad	
- 2017 Les Tours « IGP Vaucluse » Grenache	51€
- 2010 Château de Fonsalette Reservé C-D-Rhône	105€
- 2010 Château Rayas Châteauneuf du Pape	290€

▪ Domaine de la Janasse	77€
<i>2019 Châteauneuf du Pape</i>	
▪ Château d'Estoublon , Les Baux de Provence, AB bio	35€
<i>2015 Château d'Estoublon</i>	
▪ Maison Tardieu Laurent AB bio	37€
<i>2019 Nobles Origines</i>	
▪ Château Vignelaure , IGP Méditerranée, Rians AB, AB bio	38€
<i>2018 Vignelaure</i>	
▪ Maison Clusel- Roch , AB bio	
- 2019 Coteaux du Lyonnais « l'Hecto »	35€
- 2017 Condrieu « Verchery »	75€
▪ Domaine Laurent Habrard , AB bio	42€
<i>2019 Crozes Hermitage</i>	
▪ Domaine Julien Pilon	
- 2020 Viognier "Mon Grand-père était limonadier"	37€
- 2020 Saint Péray "Les maisons de Victor"	42€
- 2018 Crozes-Hermitage « On the Rhône again »	42€
- 2018 Crozes-Hermitage « On the Rhône again », 150 cl	89€
▪ Domaine Pierre Jean Villa	82€
<i>2017 Condrieu « Jardin suspendu »</i>	
▪ Domaine et Maisons Les Alexandrins	77€
<i>2017 Hermitage Maison Alexandrins</i>	
▪ Famille Perrin	65€
<i>2017 Châteauneuf du Pape « Sinards »</i>	
▪ Domaine Combier Laurent	42€
<i>2019 Crozes-Hermitage</i>	
▪ Domaine de Montine	
- 2020 Viognier, Grignan les Adhémar, Drôme	32€
- 2020 Gourmandise, Grignan les Adhémar	25€
▪ Les 2 Clos, Luc Baudet , Costières de Nîmes	
- 2020 Clos des Centenaires, Roussanne	32€
- 2020 L'Art du Clos des centenaires	58€

▪ Domaine Alain Voge	
- 2019 Saint Péray « Harmonie »	39€
- 2017 Saint Péray « Fleur de Crussol »	59€
▪ Domaine Saint Préfert	370€
<i>Magnum 2016 Châteauneuf du pape « Vieilles Clairettes »</i>	
▪ Château Trians, AB bio	32€
<i>2021 Vin de Pays Sainte Baume « Les Mélicots-Viognier »</i>	
* AOC Bourgogne et AOC Beaujolais	75 cl
▪ Domaine Daniel Etienne Defaix	41€
<i>2018 Chablis « Vieilles Vignes »</i>	
▪ Domaine Patte Loup, Thomas Pico AB bio	46€
<i>2018 Chablis « Vent d'Ange »</i>	
▪ Domaine Emmanuel Rouget	51€
<i>2018 Bourgogne Aligoté</i>	
▪ Domaine Taupenot-Merme	/ €
<i>2019 Saint Romain</i>	
▪ Domaine Boris Champy AB bio	
- 2019 Hautes Côtes de Beaune « Elévation 382 »	37€
- 2020 Bourgogne Aligoté doré, Sélection Massale	32€
▪ Domaine Vrignaud, AB bio	
- 2020 Petit Chablis	39€
- 2020 Chablis	42€
- 2015 Chablis 1 er Cru « Vaupulant » Bio	54€
▪ Domaine Vincent Girardin	95€
<i>2014 Chassagne-Montrachet 1 er Cru « chaumées »</i>	
▪ Alain Gras	
- 2020 Saint Romain	57€
- 2019 Meursault « Les Tillets »	78€
▪ Domaine Bret Brothers - La Soufrandière, AB bio	
- 2018 Mâcon-Villages Cuvée « Terroirs du Maconnais »	35€
- 2018 Mâcon-Chardonnay « Les Crays »	42€
- 2020 Saint-Véran Climat « La Bonnode »	57€
- 2020 Pouilly Vinzelles	52€
- 2018 Viré-Clessé Climat « Sous les Plantes »	44€

- 2017 150cl Saint-Véran « La Combe Desroches » Soufrandière	120€
- 2019 150cl PouillyVinzelles	130€
▪ Domaine Theulot Juillot	
- 2020 Bourgogne « Côte Chalonnaise »	32€
- 2020 Mercurey « Les Chenaults »	47€
- 2019 Mercurey 1 er Cru « la Cailloutte » Monopole	56€
▪ Philippe Charlopin	
- 2015 Pernand Vergelesses	73€
- 2015 Chassagne Montrachet	89€
▪ Domaine Sylvain Pataille	
- 2017 Bourgogne » Le Chapitre »	64€
- 2018 Bourgogne Aligoté « les Auvonnes au Pépé »	45€
▪ Joseph Colin	
- 2018 Bourgogne « La Combe »	49€
- 2018 Saint Aubin « compendium »	67€
▪ Domaine des Gandines, Frères Dananchet AB bio	
- 2020 Viré Clessé, Terroir de Clessé	38€
- 2020 Viré Clessé « Climat Les Gandines »	46€
▪ Château de Rully Antonin Rodet	42€
<i>2016 Rully</i>	
▪ Domaine Bruno Colin	240€
<i>Magnum 2016 Chassagne-Montrachet 1 er Cru « En Rémillly »</i>	
▪ Domaine Monthélie-Douhairet-Porcheret	
- 2017 Monthélie « Vieilles Vignes » Miss Armande	43€
- Magnum 2017 Meursault Village	165€
▪ Thibault Liger Belair	53€
<i>2017 Bourgogne Aligoté « Clos des Perrières la Combe »</i>	
▪ Domaine Vincent Dureuil Janthial	
- 2018 Rully Village	63€
- 2018 Rully « Maizière »	69€
- 2018 Rully « Chêne »	69€

- **Domaine Hubert Lamy**
- 2018 Bourgogne « Les Chatenet » 45€
- 2018 Puligny Montrachet « Les Tremblots » 88€
- 2019 Saint Aubin « La Princée » 58€
- 2019 Chassagne Montrachet « le Concis du Champs » 88€
- **Domaine De La Folie, Chagny**
- 2019 Rully « Clos la Folie » Monopole 36€
- 2019 Rully « Clos Saint Jacques » Monopole 49€
- **Domaine Des Crais, Leynes**
- 2020 Mâcon « Les Combettes » 30€
- 2020 Saint Véran « Hippocrate » 33€
- 2020 Saint Véran « Vieilles Vignes » 38€
- 2019 Saint Véran « Saveurs du Temps » 42€
- **Domaine Armand Heitz, Chassagne**
- 2020 Bourgogne Village 32€
- 2020 Saint Aubin « Travers de chez Edouard » 60€
- 2019 Saint Romain « Combe Bazin » 51€

* **AOC Languedoc-Roussillon & AOC Sud-Ouest :** 75 cl

- **Clos Aguillem Terrasses du Larzac**
- 2020 Mas Aguillem Blanc IGP 27€
- 2015 L'An1 Blanc De St Guilhem le Désert 41€
- 2018 Monographie, Grenache blanc 28€
- **Mas d'Espagnet, Agnes et Denys Armand** 31€
- 2020 Chacun son chemin IGP Cevennes »*
- **Château de Cointes, Anne Gorostis** 26€
- 2017 « Blanc de Jean » Côtes de Prouilhe IGP »*
- **Mas Lou Adèle Arnaud et Olivier Gil** 26€
- 2020 « Inti » Côtes de Thongue AB*
- **Domaine de Vénus** 42€
- Côtes de Roussillon « L'Effrontée »*
- **Domaine Olivier Pithon** 29€
- 2019 « Pithon 357 » VDF, Grenache blanc*

▪ Domaine Chiroulet, Famille Fezas, Gascogne	
- 2018-19 IGP « La Côte D'Heux », Côtes de Gascogne	32€
- 2014 Vent D'Hiver, Vin Passerillé, 50 cl,	34€
▪ Domaine Danjou Banessy AB bio	
- 2020 IGP Côtes Catalanes « Coste », Argilo-Calcaires	41€
- 2019 IGP Côtes Catalanes « La Truffière »	70€
- 2020 Supernova, 100% Muscat Vin orange	32€
▪ Mas Del Perié Fabien Jouves, AB bio	30€
2019 Skin Contact « Macération Muscat Egrappée » GM, Ugni	
▪ Domaine Aubert et Mathieu	35€
2020 Limoux « Hautes Pistes » Chardonnay	
▪ Domaine des Hautes Terres, Famille Azan AB bio	
- 2019 « Louis » Chardonnay/chenin, Limoux	34€
- 2018 « Celeste » Chenin, Limoux, Roquetaillade	54€
▪ Domaine Gayda	
- 2019 IGP Pays d'Oc, Freestyle « Figure Libre » GMMR	28€
- 2020 IGP Pays d'Oc, Freestyle « Chenin Blanc »	34€
▪ Château de L'Ou	38€
2020 « Infiniment Blanc » IGP côtes Catalanes 'Chard'	
▪ La Croix Chaptal, Terrasses du Larzac	34€
2017 « Clairette Blanche » du Languedoc	
* AOC Bordeaux :	75 cl
▪ Sauternes, Julie et Xavier Gonet Medeville	
- 2016 Sauternes « Château les Justices »	47€
- 2016 Sauternes « Château de l'école »	36€
* AOC Corse :	75 cl
▪ Domaine Sant'Armettu, Gilles Seroin, Propriano	37€
2020 « Rosumarinu » Corse Sartène vermentinu et Biancu Ghj	
* AOC Savoie :	75 cl
▪ Domaine Blard	44€
2015 « Belemnite », Altesse	

* AOC Coteaux-Champenois Blancs :	75 cl
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Domaine Elise Bougy, Les Mesneux 69€ 2019 « <i>Les Coullemets</i> », <i>Vignes de Mamie, Mesnil sur Oger</i> ▪ Domaine Etienne Calsac, Avize 70€ 2018 « <i>Les Revenants</i> », <i>P.Meslier, Arbanne, P.Blanc</i> ▪ Domaine J. de Telmont, Damery 59€ 2015 « <i>Cuvée Insolite</i> » <i>Chardonnay.</i> ▪ Domaine Benoit Déhu, Fossoy AB bio 115€ 2016 « <i>Cuvée de la Rue des Noyers</i> ». <i>Meunier.</i> ▪ Domaine Henri Giraud, Aÿ 115€ 2014 « <i>Cuvée de Croix Courcelles</i> », <i>Chardonnay</i> ▪ Domaine Bonnet-Ponson, Chamery AB bio 58€ 2018 <i>Coulommès la Montagne « Vignes Dieu »</i> ▪ Domaine Copinet Marie, Mongesnot <ul style="list-style-type: none"> - 2015 EA, Epreuve d'Artiste, Terra Vitis 70€ - Argilla Villonissa By Copinet, élevé en Grès-Argile 70€ 	