

Champagne à la coupe :

14 cl

Claude et Delphine Cazals, Mesnil Sur Oger,
Brut Blanc de Blancs, "Les Craies"

9.50€

Marie Copinet, Montgenost, Côteau du Sézannais,
Brut, Blanc de Noirs, 5 Grs/l -Pinot Noir

9.50€

Bollinger, Aÿ
Special Cuvée, Brut

14.00€

Vins au Verre :

14 cl

* Blancs Secs :

2021 « Viognier » Grignan les Adhémar
Domaine De Montine

6.50€

2020 Mas D'Espagnet, Vin des Cévennes
Famille Armand, Le Cépage Chenin blanc

7.00€

2019 Saumur « Clos de l'écotard »
Thibaud et Michel Chevré, Vallée de la Loire

8.50€

* Blancs moelleux :

Sauternes, Loire, Gascogne.

* Rouges :

2019 Saumur Champigny « Expression »
Domaine des Closiers, Loire

7.50€

2016 Bourgogne Pinot Noir
Domaine Laroze de Drouhin

8.00€

2019 Faugères « Aksou »
Domaine du Mas Lou, Languedoc Roussillon

6.00€

2020 Moulin à Vent "Vignes du Tremblay"
Domaine Paul Janin

8.00€

* Rosés :

2021 Figuière Première, Côtes de Provence, **AB Bio**
Famille Combard, La Londe Les Maures

6.50€