

Champagne à la coupe :

14 cl

Hénin Delouvin, Ay, <i>Cuvée Pinot noir base 2015</i>	10.50€
Bullier collet, Cramant <i>Cuvée Blancs de Blanc Grand Cru</i>	8.50€
Cuvée Ephémère de Maisons de prestige	14.00€

Vins au Verre :

14 cl

* Blancs Secs :

2021 Saint Péray « Harmonie » <i>Domaine Alain Voge, Vallée du Rhône</i>	7.00€
2018 Chardonnay « La Vouivre » <i>Domaine des Carlins, Côtes du Jura</i>	8.00€
2021 Pouilly fumé « La Moynerie » Sauvignon blanc <i>Famille Redde, Vallée de la Loire</i>	6.50€

* Blancs moelleux :

Sauternes, Loire, Gascogne.

* Rouges :

2020 Saumur Champigny « La Paterne » <i>Domaine Antoine Sanzay, Vallée de la Loire</i>	7.00€
2020 Faugères « Aksou » <i>Domaine du Mas Lou</i>	6.50€
2020 Coteaux Champenois de Verzenay <i>Domaine Pehu Simonet, Pinot noir Grand Cru</i>	10.50€
2020 Saint Joseph "Rue des Poissonniers" <i>Domaine Julien Pilon, Vallée du Rhône</i>	10.50€

* Rosés :

2021 Les Rosés des Côtes de Provence, AB Bio <i>Sud et sud de la Provence</i>	6.00€
---	--------------