

Champagne à la coupe :

12 cl

Elise Bougy, Les Mesneux « Chétillon de haut », blanc de blancs	14.00€
David Pehu Simonet, Verzenay Cuvée face nord, extra brut	10.50€
L'Heureux Plékhoff, Mareuil sur Aÿ Le Pavillon d'Atémis, Brut	9.50€

Vins au Verre :

14 cl

* Blancs Secs :

Domaine des Aspès, Languedoc 2021 « Viognier la Mouline »	6.50€
Vignelaure, Bandol 2018, Domaine de Terrebrune, AB Bio	7.00€
Rully, Bourgogne 2017, Antonin Rodet, Château de Rully	8.00€
Saint Peray « Harmonie », Rhône 2021, Domaine Alain Voge	7.50€

* Blancs moelleux :

Sauternes, Loire, Gascogne.

* Rouges :

2020 Rasteau Famille Perrin	7.50€
2018, Grande Réserve, Merlot Domaine Chiroulet, Gascogne	7.50€
2019, Pinot noir « Les Frangins » Domaine des Gandines, Bourgogne	8.50€
2021, Coteaux du Lyonnais « Traboules » Domaine Clusel Roch	7.00€

* Rosés :

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