

# Notre sélection de Vins

## Rouges

*Vin au verre pays d'oc 5€*

*Vin au verre Espagnol Rioja 6€*

75cl

### *Vins Aop*

<i>Vigné tourac le rubis Gaillac</i>			22€
<i>Madiran Domaine Bouscassé</i>			35€
<i>St Nicolas de Bourgueil Echaillons</i>	37.5cl	14€	26€
<i>Hautes Côte de Nuit dame huguette</i>			29€
<i>Saumur Champigny Vieilles vignes Filiatreau</i>			32€

### *Vins du Sud Aop*

<i>Limoux Château Martinolles</i>			29€
<i>Pic st Loup Gérard Bertrand</i>			31€
<i>Mineruois Gérard Bertrand</i>			25€
<i>Château Crès Ricard les terrasses du Larzac</i>			29€

### *Vins du Rhône Aop*

<i>Côtes du Rhône les Fouquières</i>			25€
<i>Côtes Rotie Domaine Vernay 75cl</i>			75€
<i>Châteaneuf du Pape Domaine Lafond</i>			59€

### *Vins de Bordeaux Aop*

<i>Puissequin St emilion Bayens</i>			29€
-------------------------------------	--	--	-----

## Rosés

*Vin de Pays du Var 5€ le verre*

75cl

*Aop Coteaux d'Aix en Provence la Riviera*

24€

*Réserve du Lagon*

*Aop du Languedoc Le Premium Domaine de Hondrat*

25€

*Aop Elle et Lui Domaine de Hondrat*

31€

## Blancs

*Chardonnay Igp 5€ le verre*

75cl

*Igp le Viognier de Paul Mas*

24€

*Aop de Limoux Chardonnay vieilles vignes Cht Martinolles*

35€

*Igp Gascon Domaine Horgelus le papillon Moelleux*

22€

*Igp Gascon Domaine Horgelus fruité*

22€

## Champagnes

*Notre flûte de propriétaire récoltant 10€*

*Champagne Gouthière Récoltant*

49€

*R de Ruinart*

75€

*Mët et Chandon*

69€

*Don Pérignon 2020*

250€

*Krug*

290€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

