

# Carte des vins

<u>Vin du Val de Loire blancs</u>		<i>75 cl</i>	<i>50cl</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>12 cl</i>
<b>AOC Menetou salon « tradition »</b> Domaine Lorient Sauvignon blanc	20...	31.00€		16.00€	6.50€
<b>AOC Montlouis sec « l'entre cœur »</b> Domaine Alain Lelarge Chenin blanc	20...	22.00€			5.00€
<b>AOC Montlouis sec</b> « Domaine Le pigeonier » Guestault Chenin blanc	20...			12.00€	
<b>AOC Montlouis ½ sec « l'entre cœur »</b> Alain Lelarge Chenin blanc	20...	26.00€			5.50€
<b>AOC Montlouis moëlleux</b> « Domaine Le pigeonier » Guestault Chenin blanc	20...	26.00€			6.00€
<b>AOC Vouvray sec « L'interdit »</b> Domaine Gaucher J.Pierre et Eric Chenin blanc	20...	26.00€			
<b>AOC Vouvray sec « Silex »</b> Domaine Vigneau chevreau Chenin blanc	20...			14.50€	
<b>AOC Cheverny « tradition »</b> Domaine Huguet Patrick Sauvignon/Chardonnay	20..	26.00€			5.50€
<b>AOC Sancerre tradition</b> Domaine cherrier Sauvignon blanc	20...	36.00€		21.00€	
<b>Pouilly fumé « tradition »</b> Domaine Taborde Pascal Sauvignon blanc	20..	39.00€			



## Vin blanc d'ailleurs

75 cl 50 cl 37.5 cl 12 cl

<b>AOC Marsannay « en Mormain »</b> Domaine Kchut Chardonnay	20...	58.00€		
<b>IGP Côte de Gascogne tendre</b> Domaine des bordes Petit et gros Manseng	20...	25.00€		6.00€
<b>AOC Jurançon sec</b> Domaine Burgué- Séré Gros Manseng et petit corbu	20..	32.00€		
<b>IGP Languedoc « Gargane »</b> Domaine Le Claud Sauvignon, Marsanné	20..	29.00€		



## Vin du Val de Loire rosé

75 cl 50 cl 37.5 cl 12 cl

<b>AOC Touraine Noble Joué</b> Domaine Cosson rémi Pinot Menier/pinot gris/pinot noir	20...	22.00€	15.00€	
<b>AOC Chinon</b> Domaine Lorieux Cabernet franc	20..		22.50€	
<b>AOC Cheverny « tradition »</b> Domaine Huguet Patrick Pinot noir/gamay	20...	26.00€		5.50€
<b>Vin de France rosé ½ sec</b> Domaine Gaucher J.Pierre et Eric Gamay/pinot noir	20...			4.00€
<b>IGP Rosé du Var « St André de Figuière »</b> Famille Combard Ginsault/grenache/sirah/cabernet	20...	24.00€		5.50€

## Vin du Val de Loire rouge

75 cl 50cl 37.5 cl 12 cl

<b>AOC Saumur Champigny</b> Domaine du Val Brun « bay rouge » Cabernet franc 	20...	28.00€	18.00€	
<b>AOC Chinon « expression »</b> Domaine A.Lorieux Cabernet franc	20..	35.00€	22.00€	6.50€
<b>AOC St Nicolas De Bourgueil « La Mineraie »</b> Domaine Réthoré Richard Cabernet franc	20...	32.00€		6.50€
<b>AOC Cheverny « cuvée tradition »</b> Domaine Huguet Pinot noir/gamay	20...	26.00€		5.50€
<b>VDF Pineau d'aunis</b> Domaine Dinocheau Pinot d'aunis	20..	29.00€		6.00€
<b>AOC Sancerre « tradition »</b> Domaine de la Rossignole Pinot noir	20..	38.00€	21.00€	

## Vin rouge d'ailleurs

75 cl 50cl 37.5 cl 12 cl

<b>AOC Fitou fustas</b> Domaine Lerys Carignan/ syrah	20..	36.00€		
<b>AOC Bourgogne « Cote d'or »</b> Domaine Kohut Pinot noir	20..	41.00€		
<b>AOC Saint Estéphe</b> «Château beau site » Cabernet/merlot/petit verdot	20..	42.00€		

# Carte des fines bulles et digestifs

## Pétillants :

	<i>75cl</i>	<i>37.5cl</i>
<i>AOC Montlouis brut ou ½ sec « Domaine le pigeonnier » Guestault Christophe et Jean</i>	<i>23.00€</i>	
<i>AOC Montlouis brut tradition « La Taille aux loups » Jacky Blot</i>	<i>32.00€</i>	
<i>AOC Montlouis pétillant naturel triple zéro « La Taille aux loups » Jacky Blot</i>	<i>45.00€</i>	
<i>AOC Vouvray brut « OR du commun » Méthode traditionnelle Domaine des Cormiers Roux Gaucher J.Pierre et Eric</i>	<i>25.00€</i>	
<i>Champagne Vranken et Pommery</i>	<i>55.00€</i>	<i>39.00€</i>

## Digestifs :

<i>ACC Cognac</i>	<i>2cl</i>	<i>4.00€</i>
<i>ACC Calvados COCQUEREL</i>	<i>2cl</i>	<i>4.00€</i>
<i>Get 27</i>	<i>4cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Get 31</i>	<i>4cl</i>	<i>3.00€</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>3.00€</i>