

## CARTE DES VINS

### LES BULLES :

	75cl
-D.O.C. Prosecco « spumante » brut, La Jarra	28€
-Methode traditionnelle brut « La Bulle » domaine La Réméjeanne	38€
-Champagne « L'Origine » Blanc de Blanc, brut nature, Benoit Cocteaux	60€
-Champagne Roederer « Collection 243 »	95€

### LES BLANCS :

	75cl
-Côtes du Rhône « Nuit Blanche », domaine Mas Saint-Jean 2021	22€
-Côtes du Rhône « Aeris », Château Bastet 2022	26€ BIO
-I.G.P. Gard « Les Féréoles », domaine de Foltodon 2022	26€ BIO
-Côtes du Rhône, domaine La Romance 2022	26€ BIO
-Vin de France « Biotifull Fox » domaine de Beurenard 2021	26€ BIO
-I.G.P. Pays d'Oc « En Passant », domaine Gayda 2020 (mucat/roussane)	26€ BIO
-Côtes du Rhône Laudun « Terra Vitae », maison Sinnae 2021	27€ BIO
-Côtes du Rhône « Page Blanche », domaine Sans Terre 2022	27€ V.N.
-Côtes de Provence « M.I.P. », domaine des Diables 2022	28€
-Vin de France « Madeo », domaine Olibrius 2021 (Viognier)	28€
-A.O.P. Macon « La pie Côt », Coteaux des Margots 2020	28€
-Lirac, domaine Castel Oualou 2022	28€
-Vin de France « La Glacière », Privat frères 2021	28€ BIO
-Côtes du Rhône « Le Soleillant », Jean-Marie Chenivresse & fils 2021	28€
-I.G.P. Gard « Viognier », Baron de Montfaucon 2021	30€ E.C.
-I.G.P. Côtes Catalanes « L'Échappée belle », domaine Odyssée 2022(macabeu)	30€
-Côtes du Rhône « Les Arbousiers », domaine La Réméjeanne 2021	30€ BIO
-Lirac « Roc Épine », domaine Lafond 2022	30€ BIO
-I.G.P Dûché d'Uzès « A Capella », AGGARUS 2021	30€ BIO
-A.O.P. Vouvray « Spring", Tania & Vincent Carème 2019	30€
-Côtes de Provence La Londe « Melle Tara », Château la Coulerette 2018	32€
-A.O.P. Anjou « Le Clos des Plantes », domaine Les Closserons 2018	32€
-A.O.P. Alsace, Riesling "Naturae", domaine Burckel-Jung 2020	32€ BIO
-Côtes du Rhône Laudun « Maestral », domaine des Maravilhas 2022	34€ BIO
-Viré-Cléssé « cuvée Chartine », domaine Marin 2021	34€

**LES BLANCS (suite) :****75cl**

-Pouilly-Fumé «Coteau des Girarmes », domaine Roger Pabiot 2022	36€
-Lirac « Cuvée Luc Pélaquié », domaine Pélaquié 2021	36€
-I.G.P. Pays d'Herault « JOURDE », Chapelle saint-Mathieu 2020	36€ E.C.
-I.G.P. Collines Rhodaniennes « La belle Étoile », domaine Barou 2021	36€ BIO
-I.G.P. Pays d'Oc « Figure Libre », domaine Gayda 2021 (Chenin)	36€ BIO
-I.G.P. Ardèche « Grand Ardèche », Louis Latour 2020	38€
-Lirac, Le plateau des Chènes, famille Brechet 2020	39€
-A.O.P. Limoux, Chardonnay, domaine de l'Aigle 2020	39€ BIO
-A.O.C. Graves, Clos Floridène 2014	39€
-Pouilly-Fuissé « Terroir de Pouilly », Vincent Girardin 2017	49€
-Condrieu « Imagine », domaine Barou 2020	59€ BIO
-Châteauneuf du Pape « Les vieilles Roussanes », Château de Vaudieu 2018	85€

**LES ROSÉS :****75cl**

-I.G.P. Gard « Les Horts », domaine de Foltodon 2022	25€ BIO
-Tavel, Château de Trinquevedel 2021/2022	28€ E.C.
-Côtes de Provence « Les Petits Diables », domaine des Diables 2022	28€
-Lirac, Le Clos de Serènes 2022	30€ E.C.
-Tavel « La Langoustière », Château de Manissy 2021	38€ BIO

**LES ROUGES :****75cl**

-Fitou « Domitius », domaine de la Grange 2020	24€ BIO
-Vin de France « Vin de Pétanque », Mas de Libian 2022	25€ BIO
-Vin de Pays du Gard « Sancti Cosmae », domaine de Foltodon 2021 (syrah)	26€ BIO
-Bourgueil « Poids Plume », Bertrand & Vincent Marchesseau 2021	26€ BIO
-I.G.P. Pays d'Oc « Madéo », domaine Olibrius 2020	26€
-I.G.P. Puglia, Négroamaro, Messapi 2019	26€
-Côtes du Rhône Laudun « Clos de Taman », Maison Sinnae 2019	27€ s.s.a
-Côtes du Rhône Chusclan « La combe d'enfer », Château Signac 2019	28€
-Faugères « Vieilles Vignes », Mas des Capitelles 2020	28€ BIO
-Saumur Champigny « Les Tuffes », domaine de Sanzay 2020	28€ BIO
-Côtes du Rhône « Renaissance », domaine Mas Saint-Jean 2020	28€
-Côtes du Rhône « Mourvèdre », Jean-Marie Chenivresse & fils 2020	30€

## LES ROUGES (SUITE)

75CL

-Côtes du Rhône « Les Arbousiers », domaine La Réméjeanne 2019	30€ BIO
-I.G.P Duché d'Uzès « Les Toiles », Aggarus 2020	30€ BIO
-Côtes du Rhône « Cabanes », domaine Sans Terre 2021	30€ V.N.
-Vin de France « Ferdinand », La Glacière, Privat frères 2021	30€ BIO
-D.O. Ribeira del Duero « Original", Bodega Pico Cuadro 2017	30€
-Côtes du Rhône Villages « Notre dame des Cellettes », domaine Ste Anne 2021	32€
-Côtes du Rhône Chusclan « Joseph », Maison Rivier 2020	32€
-Côtes du Rhône Chusclan « N°1 », domaine La Romance 2021	32€ BIO
-Côtes du Rhône Laudun « Maestral », domaine des Maravilhas 2019	34€ BIO
-Lirac « Les Cinq Seaux » , Le Clos des Serènes 2020	34€ E.C.
-Corbières « Cuvée Reservée », Château La Voulte Gasparets 2020	34€
-D.O.C. Baerba d'Alba « Superiore", Mario Garibaldi 2019	35€ BIO
-D.O. Ribera del Duero "Selección", Hacienda Solano 2020	35€ ***
-D.O. Valle de la Orotava « 7 fuentes », Bodega suertes del Marquès 2019	35€
-Rasteau « Les Cras », domaine du Trapadis 2019	36€ BIO
-Beaujolais Lantignié « L'Amourgandise », domaine des Capréoles 2022	36€ BIO
-Lirac « La ferme Romaine », domaine Lafond 2020	36€ BIO
-Terrasses du Larzac « Les Clapas », domaine du pas de L'Escalette 2020	39€ BIO
-Crozes-Hermitage, domaine Les Chenets 2020	39€ BIO
-Saint-Joseph « Melademma », domaine Les Chenets 2019	42€ BIO
-Vin de France « La Grande », Chapelle saint-Mathieu 2019	42€ E.C.
-Côtes de Provence « Première », Figuière, famille Combard 2020	44€ BIO
-I.G.P. Pays d'Oc « Chemin de Moscou », domaine Gayda 2020	46€ BIO
-A.O.C. Sancerre « Louys Marie », domaine Reverdy Ducroux 2018	46€
-Mercrey 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Paradis », domaine F.Picard 2017	48€
-A.O.C. Médoc, Clos Manou 2014	48€
-A.O.P. Pic Saint Loup « Grande Cuvée » , domaine de l'Hortus 2020	59€
-Châteauneuf du Pape, domaine de Beurenard 2016	69€ BIO
-Côte Rotie « Champon's », domaine Stéphane Pichat 2019	69€

**TOUS NOS VINS SONT DISPONIBLES À LA VENTE**

**À EMPORTER AU TARIF CAVISTE, À L'UNITÉ OU AU CARTON,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER.**