

VINS DE CHAMPAGNE

Haton, Blanc de Blancs	55 €
Lallier, R015	50 €
Lallier, Brut Nature	55 €
Lallier, Blanc de Blanc Brut	60 €
Lallier, Grand Rosé Brut	60 €
Lallier, Ouvrage, Grand Cru élevé sous liège	75 €
Billecart Salmon, Brut Réserve	70 €

VINS BLANCS

2017	Reuilly blanc, Domaine Mabillot	24 €
2017	Vouvray, Silex, Domaine Fouquet	28 €
2019	Val de Loire, Trésaille, IGP, Domaine des Béroles	26 €
2017	Sancerre, Harmonie, Vincent Pinard	45 €
2015	Sancerre, Monts Damnés, Domaine Delaporte	40 €
2016	Sancerre, Les Monts Damnés, Pascal Cotat	65 €
2016	Sancerre, La Grande Côte, Pascal Cotat	65 €
2017	Menetou Salon, Honorine, Domain Minchin	35 €
2018	Anjou, Effusion, Patrick Baudoin	35 €
2013	Fié Gris, IGP, Eric Chevalier	26 €
2018	Saint Pourçain, Aurence, Domaine des Béroles	24 €
2018	Cheverny, Domain Sauger	22 €
2018	Lubéron, Domain Fontenille	25 €
2016	Saint Joseph, Le Passage, Stéphane Ogier	45 €
2018	Crozes-Hermitage, Alain Graillot	35 €
2016	Mâcon Charnay, Bois Maréchal, Domaine Vessigaud	30 €
2018	Bourgogne Hautes-Côtes de Bourgogne, Chardonnay, Domaine Germain	35 €
2015	Chassagne-Montrachet, Pot Bois, Lamy-Pillot	60 €
2017	Meursault, Domaine Bouzereau	60 €
2016	Graves, La Chapelle de la Solitude	30 €

VINS ROSES

2019	Reuilly rosé, domaine Mabillot	24 €
2019	Grolleau, Tout en Canon, Vin de France, Thomas Frissant	20 €
2019	Touraine Amboise, La Touche, Thomas Frissant	22 €
2019	Sancerre, Pierre Morin	28 €

VINS ROUGES

2018	Reuilly, Domaine Mabillot	24 €
2018	Saint Pourçain, Auvernat, Domaine des Bérioles	24 €
2016	Anjou, Côteaues d'Ardenay, Patrick Baudoin	30 €
2018	Saumur Champigny, Trézèllières, Domaine Saint Vincent	25 €
2019	Saumur Champigny, Clos de la Bienboire, Château Villeneuve	25 €
2018	Saumur Champigny, Les Hauts Buts, Pierre Adrien Vadé	28 €
2018	Chinon, Les Graves, Fabrice Gasnier	26 €
2018	Chinon, La Cuisine de ma Mère, Nicolas Grosbois	26 €
2019	Sancerre, Domaine Denizot	29 €
2018	Sancerre, Biorga, Beaux Regards, Thibault Denizot	35 €
2018	Saint Nicolas de Bourgueil, Ma Cuvée doR, Domaine Cognard	29 €
2018	Bourgueil, Jour de Soif, Gauthier Pierre et Rodolphe	26 €
2017	Bourgueil, Les Vingt Lieux Dits, Domaine du Bel Air	35 €
2017	Brouilly, L'Enfer des Balloquets, Robert Perroud	28 €
2017	Morgon, Vieilles Vignes, Grand Gras, Laurent Gauthier	28 €
2017	Côtes du Rhône, Le Temps est venu, Stéphane Ogier	26 €
2018	Côtes du Vivarais, Haute Vigne, A. Gallety La Montagne	28 €

VINS ROUGES suite

2015	Corbières, Château Cascadais, Vin bio certifié	20 €
2016	Crozes-Hermitage, Les Pierrelles, Domaine Belle	35 €
2017	Bourgogne Chitry, Pinot Noir, Giraudon	25 €
2014	Savigny-Les-Beaunes, Godeaux, Seguin-Manuel	40 €
2017	Givry, Clos Saint Antoine, Domaine Michel Moreau	40 €
2017	Chorey-les-Beaunes, Vieilles Vignes, Domaine Rapet	45 €
2016	Saint Aubin, 1 ^{er} Cru Les Castets, Lamy-Pillot	50 €
2015	Chassagne-Montrachet, 1 ^{er} Cru Morgeot, Lamy-Pillot	60 €
2015	Nuits Saint Georges, Maurice Gavignet	65 €
2018	Bordeaux, Château l'Angevin, Cuvée Plume d'Ange	19 €
2010	Bordeaux Supérieur, Château l'Isle Fort	24 €
2003	Côtes de Castillon, Puy Arnaud	35 €
2016	Graves, La Chapelle de la Solitude	30 €
2015	Montagne Saint Emilion, Château la Bastienne	32 €
2014	Haut-Médoc, Château du Retour, Cru Bourgeois	35 €
2014	Pessac-Léognan, Les Haldes de Luchey	35 €
2011	Pessac-Léognan, Château Luchey-Halde	40 €
2016	Saint Emilion Grand Cru, Château Pierre 1 ^{er}	35 €
2014	Saint Emilion Grand Cru, Château Pavie Macquin	100 €
1995	Côtes de Bourg, Roc de Cambes	75 €
1995	Pomerol, Château Cantelauze	65 €
1995	Pomerol, Les Pensées Lafleur	80 €

NOS BOUTEILLES D'EXCEPTION

Blanc

2012	Saumur, Brézé, Clos Rougeard, GAEC Foucault	100 €
2010	Silex, Blanc Fumé de Pouilly, Dagueneau	110 €
2010	Sancerre, Mont Damné fumé, Dagueneau	120 €
2010	Buisson Renard, Pouilly fumé, Dagueneau	90 €
2010	Blanc Fumé de Pouilly, Dagueneau	75 €
2010	Pur Sang, Blanc Fumé de Pouilly, Dagueneau	120 €

Rouge

2011	Saumur Champigny, Les Poyeux, Clos Rougeard, GAEC Foucault	110 €
2011	Saumur Champigny, Clos Rougeard, GAEC Foucault	80 €

Notre sélection de vins du moment au verre ou en carafe

Blanc :

		12 cl	25 cl	50 cl
2016	Chardonnay, Les 3 Bois, Eric Chevalier	4,80 €	8 €	16 €
2018	Gaillac blanc sec, La Griffes, Domaine de la Chanade	5,50 €	11 €	19 €
2017	Menetou blanc, Les bornés, Henry Pellé	6 €	12 €	20 €

Rosé :

		12 cl	25 cl	50 cl
	Rosé du moment	5,50 €	11 €	19 €

Rouge :

		12 cl	25 cl	50 cl
2018	Malbec-Merlot, Démon noir, Vin région de Cahors	4,80 €	8 €	16 €
2017	Bourgogne Chitry, Pinot noir, Giraudon	5,50 €	11 €	19 €
2018	Menetou rouge, Domaine de l'Héritage	6 €	12 €	20 €

Apéritifs

Kir (10 cl)	4,00 €
Kir pétillant (10 cl)	5,00 €
Coupe pétillant (10 cl)	5,00 €
Kir champagne (10 cl)	8,20 €
Coupe Champagne (10 cl)	8,20 €
Ricard (2 cl)	4,00 €
Pastis (2 cl)	4,00 €
Martini (6 cl)	4,40 €
Byrrh (6)	4,40 €
Américano (6 cl)	5,80 €
Suze (6 cl)	4,40 €
Muscat (6 cl)	4,40 €
Porto (6 cl)	5,00 €
Pineau des Charentes (6 cl)	4,50 €
Gin (4 cl)	5,00 €
Gin tonic (4 cl)	7,00 €
Vodka (4 cl)	5,00 €
Whisky baby (2cl)	4,00 €
Whisky normal (4 cl)	5,90 €
Jus de fruits (20 cl)	4,00 €

Whisky supérieur (4 cl) : demandez note carte

Bières

Pression	3,90 €
Pelforth brune	4,80 €
Grimbergen	4,80 €

Bières locales La Brasserie du Luma (Bte 50 cl)

Bière blanche	6,50 €
Bière blonde	6,50 €
Bière ambrée	6,50 €

Eaux minérales

Le litre	4,20 €
Le ½ litre	3,50 €
Le ¼ Perrier	3,50 €

Boissons chaudes

Café	2,10 €
Grand café	3,60 €
Cappuccino	4,00 €
Thé, infusions	2,80 €

Digestifs (4 cl) : demandez note carte