

Demandez notre sélection  
de vin au verre  
5 €

## Nos vins régionaux

### Vins de l'Aveyron

		37,5 cl	75 cl
Blanc	~ Entraygues Le Fel, Cave Viguier, A.O.C.	12,50 €	19,00 €
Rosé	~ Estaing, Groupement des Vignerons d'Olt, A.O.C.	-	13,50 €
Rouge	~ Marcillac, Domaine du Cros, Lo Sang Del Pais, A.O.C.	13,00 € (50 cl)	17,50 €
	~ Marcillac, Domaine du Cros, Cuvée Vieilles Vignes A.O.C.	-	23,50 €

### Vins du Tarn

Blanc	~ Gaillac, Cave Labastide de Lévis, A.O.C.	-	13,50 €
Rosé Fruité	~ Gaillac, Cave Labastide de Lévis, A.O.C.	10,50 €	14,50 €
Rouge	~ Gaillac, Grain de Velours, A.O.C.	-	15,50 €

### Vins de Cahors

Rouge	~ Château Saint Didier Parnac, A.O.C.	13,50 €	20,00 €
-------	---------------------------------------	---------	---------

### Vin du Sud Ouest

Blanc	~ Côtes de Gascogne, Les Tourterelles (Sec), V.D.P.	-	16,00 €
	~ Côtes de Gascogne, Les Tourterelles (Moëlleux), V.D.P.	-	16,00 €
Rouge	~ Malbec, Terra d'Olt, V.D.P.	-	16,00 €
	~ Buzet, Domaine de Pech, A.O.C.	-	34,50 €

### Vin du Languedoc

Blanc	~ Viognier Nord/Sud V.D.P. d'Oc	-	21,50 €
	~ Côteaux du Languedoc Domaine Montcalmès, A.O.C.	-	56,00 €
Rouge	~ Pic St Loup Château Lascours, A.O.C.	-	18,00 €
	~ Pinot Noir Clovallon, V.D.P d'Oc	-	24,50 €
	~ Côteaux du Languedoc Domaine Montcalmès, A.O.C.	-	56,00 €

### Vin de Provence

Rosé	~ Côtes de Provence, Château Barbanau, A.O.C.	15,50 €	25,00 €
------	---	---------	---------

### Les Vins d'Ailleurs...

#### Vins Argentins sélectionnés par Sergio CALDERON (Meilleur sommelier 2010)

Blanc	~ Amalaya (Vin « plaisir » fruité et fleuri)	24,00 €
	~ Catena Chardonnay (vin frais, agréable et facile à boire, notes de pêche, poire et agrumes)	27,00 €
Rouge	~ Amalaya (vin issu du plus haut vignoble du monde à plus de 2200 m d'altitude)	28,00 €

Vin blanc au verre 5,00 € : Colomé Torrontes (Notes tropicales, long en bouche, idéal pour l'apéritif)

## Les Vins des autres régions

<b>Vins d'Alsace</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Rouge ~ Pinot Noir, Bestheim, A.O.C	-	23,00 €

### **Vins du Val de Loire**

Blanc ~ Saumur, Château Villeneuve, A.O.C.	-	19,50 €
~ Sancerre, Domaine du Carrou, A.O.C.	20,00 €	34,50 €
Rouge ~ Bourgueil, Domaine des Galichets, A.O.C.	10,50 €	17,00 €
~ Saumur Champigny, Château Villeneuve	-	22,50 €

### **Vins de Bordeaux**

Blanc ~ Entre Deux Mers, Château Moulin de Launay, A.O.C.	-	18,00 €
~ Sauternes, Prieuré d'Arche, A.O.C.	-	47,00 €
Rouge ~ Château Piochet, A.O.C.	-	16,00 €
~ Saint Emilion, Château de La Nauve, A.O.C.	17,00 €	29,50 €
~ Listrac Médoc, Château Fourcas Dumont, A.O.C.	-	46,00 €

### **Vins de Bourgogne et Beaujolais**

Blanc ~ Beaujolais Atypique, Domaine Miolane, A.O.C.	-	22,50 €
Rouge ~ Beaujolais Village, Georges Duboeuf, A.O.C.	11,00 €	19,00 €
~ Bourgogne, Les Ursulines, A.O.C.	-	24,50 €
~ Hautes Côtes de Nuits Dame Huguette, A.O.C.	-	39,00 €

## **Champagne**

Champagnes ~ De Venoge	-	49,00 €
~ De Venoge Rosé	-	59,00 €
~ Pommery Brut « Royal »	-	59,00 €

### **Méthode traditionnelle**

Blanc de noirs ~ Louis Bouillot Brut		19,00 €
--------------------------------------	--	---------

### **Les Eaux**

	<b>½ litre</b>	<b>1 litre</b>
Plate ~ Vittel	4,00 €	5,00 €
Gazeuses ~ San Pellegrino	4,00 €	5,00 €
~ Eau de Perrier de table	4,00 €	5,00 €