

## LE VAL DE LOIRE

### *LES BLANCS*

	<i>75 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
<b>PAYS NANTAIS</b> « Château'vin » Muscadet Sèvre et Maine sur Lie <i>Domaine Landes des Chabossières</i>	18.00€	9.00€
<b>SAVENNIERE</b> « château'vin » <i>Clos de la Marche</i> Tri d 'Automne	25.00€	
<b>COTEAU DU LAYON</b> « Château'vin » <i>1<sup>er</sup> Cru Chaume</i> <i>Domaine du Petit Métris</i>	26,00€	
<b>CHARDONNAY</b> « Château'vin » <i>Domaine les Landes des Chabossières</i> (vins de pays)	18.00€	
<b>REUILLY</b> <i>Les Varennes</i> Un vin précis, droit, d'une très belle définition aromatique	24,00 €	11,00 €

### *LES ROUGES*

<b>ST NICOLAS DE BOURGEUIL</b> <i>Le Vignoble de la Jarroterie</i>	19.00€	10.00€
<b>Concerto Vieilles Vignes</b> (un moment d'émotion )	25.00€	
<b>REUILLY</b> <i>Pinot Noir</i> , Vendangé, vinifié par Pascal Desroches	24,00 €	11,00 €
<b>MENETOU SALON</b> Domaine Isabelle , Pierre CLEMENT	25,00€	
<b>ANJOU</b> « Château'vin » <i>Domaine du Petit Métris</i>	18.00€	9.00€

## LE BORDELAIS

75 cl

37,5 cl

### **BORDEAUX supérieur**

*\* Cap royal*

Élevé en fûts de chêne ( vin riche, souple avec beaucoup de fruits )

23.00 €

12,00 €

### **BLAYE COTES DE BORDEAUX**

*Château Haut La Valette*

22,00 €

### **FRONSAC**

*Château MAYNE VIEIL*

26.00 €

### **SAINT EMILION**

*Château Dubourg*

28,00 €

### **SAINT EMILION GRAND CRU**

*Château La Grâce Dieu*

38.00 €

### **GRAVES**

*Château Tourte des Graves*

32,00€

### **MEDOC**

*Chapelle de Potensac*

30,00€

### **MARGAUX**

*Brio de Cantenac Brown*

42.00€

### **ST JULIEN**

*Pavillon du Glana*

38.00€

### **PAUILLAC**

*Château Tour Pibran*

42.00€

### **SAINT ESTEPHE**

*La Croix Bonis*

40.00€

### **MOULIS EN MEDOC**

*Chateau Gressier Grand Poujeaux*

32,00€

## LE BEAUJOLAIS

### **BEAUJOLAIS BLANC**

Domaine l'Archange

\* à Découvrir à l'Apéritif 3.80€

Nez puissant, bouche fraîche tout en finesse avec une bonne persistance

23.00€

### **MORGON COTE DE PY « Château vin »**

Thierry Pernot Domaine l'Archange

27,00€

## LA VALLÉE DU RHONE

75 cl

37,5 cl

### **COTES DU RHÔNE**

Belleruche (Chapoutier)

19.00€

10.00€

### **CRÔZES-HERMITAGES**

Petites Ruches (Chapoutier)

26,00 €

### **SAINT JOSEPH.**

Deschants (Chapoutier)

31.50€

## LA BOURGOGNE

### *LES ROUGES*

### **MACON PIERRE CLOS**

Domaine Du Roure Michel

35.00€

### *LES BLANCS*

### **SAINT VERAN « Château'vin »**

Domaine Michel du Roure (vieilles vignes)

36.00€

### **POUILLY FUISSE « Château'vin »**

Cuvée Marie Antoinette (vieilles vignes)

42.00€

## LANGUEDOC ROUSSILLON ET SUD OUEST

75 CL      37,5 CL

### **FAUGERES**

*Les Novices    Abbaye Sylva Plana*

24,00€

### **ST CHINIAN « Château'vin »**

*Tango pour Hélène*

Nez intense dominé par les fruits rouges, confiturés, les épices et les notes Torréfiés

18.00€

### **MINERVOIS**

*CANTVS VITIS (coup de Cœur)*

24,00.€

### **L'OCCITAN**

**SANG MÊLÉ**

24,00 €

### **CAHORS**

« Château'vin »

**19,00€**

*Clos de Pougette*

Vin noir, puissant, aromatique, aux tanins arrondies, qui séduira les palais les plus averties

### **COTES DU LOT      Blanc      « chateau'vin »**

Chenin Doré    de chez Pierre Benac

22,00 €

### **LANGUEDOC Château'vin      « Château'vin »**

Terres en couleurs (Syrah, grenache, vinification 18 mois en barrique)

24,00 €

### **COTE DE THONGUE**

Domaine de Caussan

24,00€

### **ROSETTE      Blanc**

CLOS Peyrelevade (à Déguster à l'Apéritif)

20,00€

## NOTRE SÉLECTION DE ROSE Château'Vin

### **ALSACE**

*Pinot noir rosé*

20,00 €

### **Beaujolais Domaine l'Archange**

20,00 €

### **COTES DU LOT**

*Rosé Pougette (demi-sec, robe surprenante, couleur fuschia)*

20,00.€      50 cl    9.00€

### **ST CHINIAN Petite Fantaisie**

20,00 €

## L'ALSACE

<b>PINOT NOIR</b> (Domaine Ziegler) « <i>château 'vin</i> » Vin aux notes de fruits rouges	20.00 €	
<b>PINOT GRIS</b> « <i>Château 'vin</i> » <i>Domaine Ziegler</i> Vin fruité et délicat	22.00 €	10.00€
<b>Gewurztraminer</b> « <i>Château 'vin</i> » Trilogie ( moelleux et fruité à déguster à l' Apéritif)	22,00 €	
<b>CREMANT D'ALSACE</b> « <i>Château Vin</i> » <b>Domaine Ziegler</b>	25.00 €	15.00€

## LA CHAMPAGNE

<b>MOUSSY</b> Maurice (brut)	33.00€
------------------------------	--------

## LA BRETAGNE

<b>CIDRE DE KERNÉ</b> ( <i>Brut</i> )	75 cl	15.00€
	37,5 cl	7.00€
	25 cl	4.50€
<b>JUS DE POMMES</b>	25cl	3.50€



## LES VINS DE PAYS

	50 CL	25 CL
<i>Vin de Table Français</i>		
Rouge, Blanc Rosé	6.00€	3.00€

## LES EAUX MINÉRALES

-

## **ET DIVERS**

	L	1/2L
Plancoet		
Vittel	5.20€	3.20€
Perrier 33cl	3.00€	
Coca,Orangina,etc . 25cl	3.00€	
½ Pression 25cl	3.50€	
Bière Bretonne 25cl	4.50€	
Café	2.30€	
Thé « vert, earl grey, noire «	2.30€	
Infusion	2.30€	

## LES DIGESTIFS

-

Alcools Blancs	6.00€
Cognac, Calvados,Armagnac 4cl	5.00€
Divers 4cl	5.00€

