



Carte des vins

Cette liste est non-exhaustive et la disponibilité dépend des stocks.

Nous vous proposons une sélection de vins blanc, rouge et rosé, au verre (12cl) à partir de 4.50 €, en carafe (50cl) à partir de 11 € et si vous souhaitez emporter votre bouteille de vin, des sacs sont à votre disposition.

Les Voisins

				A emporter	A table
○	2018	Côtes du Rhône	Les Vignerons de Gaujac	Cuvée de l'Oppidum	7.50 15.00
●	2018	Côtes du Rhône	Château de Marjolet		7.50 15.00
○	2018	Côtes du Rhône	Château de Marjolet		7.50 15.00
●	2017	Côtes du Rhône	Château de Marjolet		7.50 15.00
○	2018	I.G.P. Cévennes	Sources de l'Oppidum	Cuvée J	8.00 17.00
●	2018	I.G.P. Cévennes	Sources de l'Oppidum	L'Originelle	8.00 17.00
●	2016	Côtes du Rhône	Domaine Les Picarèles	Les Vignerons de Gaujac	10.00 20.00
●	2018	Côtes du Rhône	Sources de l'Oppidum		11.00 21.00
●	2017	Côtes du Rhône Villages Laudun	Château de Marjolet	Cuvée Excellence	11.00 21.00
●	2018	Côtes du Rhône Villages Chusclan	Domaine La Romance	(BIO)	11.00 21.00
○	2018	Côtes du Rhône	Domaine La Romance	(BIO)	12.00 22.00
○	2018	Côtes du Rhône	Vignobles Larguier		12.00 22.00
●	2018	Côtes du Rhône Villages Chusclan	Domaine La Romance	(BIO)	12.00 22.00
●	2018	Vin de France	La Glacière	La Glacière	14.00 24.00
○	2018	Côtes du Rhône	Maison Rivier	Cuvée Madeleine	14.00 24.00
○	2016	Côtes du Rhône Villages Laudun	Rouvre Saint Léger		17.00 27.00
●	2018	Côtes du Rhône Villages Chusclan	Domaine La Romance	N°1 (BIO)	17.00 27.00
○	2018	Vin de France	La Glacière	La Glacière	17.00 27.00
○	2018	I.G.P. Coteaux du Pont du Gard	Château Signac	Courtoise	18.00 28.00
●	2017	Côtes du Rhône	Sources de l'Oppidum	Cuvée les 18	18.00 28.00
●	2016	Côtes du Rhône Villages Chusclan	Maison Rivier	Cuvée Augustin	20.00 30.00
●	2016	I.G.P. Coteaux du Pont du Gard	Château Signac	Dent'elle	22.00 32.00
●	2017	Vin de France	La Glacière	Jean	25.00 35.00

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Prix net en €

Tous ces vins sont des A.O.C. en bouteille de 75 cl, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Gardois

				A emporter	A table	
●	2018	Côtes du Rhône	Les Deux Cols	Suroît	13.00	23.00
●	2018	I.G.P. Cévennes	Le Breton Vial	Les Canailles (BIO)	15.00	25.00
●	2017	Côtes du Rhône	Domaine La Réméjeanne	Les Chèvrefeuilles (BIO)	15.00	25.00
●	2016	Vin de France	Prieuré de Montézargues	Prieur (BIO)	17.00	27.00
○	2018	Vin de France	Le Breton Vial	Et Caetera (BIO)	17.00	27.00
●	2016	Côtes du Rhône	Domaine La Réméjeanne	Les Arbousiers (BIO)	17.00	27.00
●	2018	Tavel	Prieuré de Montézargues	La Crosse (BIO)	17.00	27.00
●	2018	Côtes du Rhône	Les Deux Cols	Chemin des Fonts	18.00	28.00
●	2017	Lirac	Domaine de la Mordorée	La Dame Rousse (BIO)	18.00	28.00
●	2017	I.G.P. Cévennes	Le Breton Vial	Baltazar (BIO)	19.00	29.00
●	2016	I.G.P. Cévennes	Le Breton Vial	Coste Joulène (BIO)	19.00	29.00
●	2018	Tavel	Domaine de la Mordorée	La Reine Des Bois (BIO)	20.00	30.00
○	2017	Lirac	Domaine Maby	Casta-Diva	23.00	33.00
○	2018	Lirac	Domaine de la Mordorée	La Reine Des Bois (BIO)	25.00	35.00
●	2016	Lirac	Domaine Maby	Bel Canto	29.00	39.00
●	2015	Côtes du Rhône Villages	Domaine La Réméjeanne	Les Eglantiers (BIO)	29.00	39.00
○	2017	I.G.P. Vin de Pays du Gard	Roc D'Anglade	R&M Pédréno (BIO)	60.00	60.00
○	2015	Vin de Pays du Gard (150 cl)	Roc D'Anglade	R&M Pédréno (BIO)	120.00	120.00

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Prix net en €

Tous ces vins sont des A.O.C. en bouteille de 75 cl, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Nordistes

				A emporter	A table	
●	2017	Crozes-Hermitage	Domaine Les Chenêts	Fonfrede & Berthoin (BIO)	20.00	30.00
○	2017	Crozes-Hermitage	Domaine Les Chenêts	Fonfrede & Berthoin (BIO)	20.00	30.00
○	2016	Vin de France	François Villard	Les Contours de Deponcins	23.00	33.00
○	2017	Saint-Joseph	François Villard	Mairlant	28.00	38.00
●	2017	Saint-Joseph	Domaine Courbis		28.00	38.00
●	2016	Saint-Joseph	Laurent Combier	Cap Nord	39.00	49.00
○	2017	Condrieu	François Villard	Deponcins	48.00	58.00
●	2016	Côte Rôtie	Domaine B. Burgaud		55.00	65.00
●	2016	Côte Rôtie	Jean-Michel Gerin	Champin Le Seigneur	56.00	66.00
○	2016	Condrieu	François Villard	Villa Pontciana	76.00	86.00
●	2012	Côte Rôtie	Stéphane Ogier	Réserve	77.00	87.00
○	2017	Hermitage	M. Chapoutier	Chante-Alouette (BIO)	80.00	90.00
●	2014	Hermitage	Domaine Du Colombier		80.00	90.00
●	2011	Hermitage	M. Chapoutier	Monier de la Sizeranne (BIO)	86.00	96.00

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Prix net en €

Tous ces vins sont des A.O.C. en bouteille de 75 cl, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rive Gauche

				A emporter	A table	
○	2014	Vin de Pays de Vaucluse	Domaine Des Tours	20.00	30.00	
●	2015	Gigondas	Domaine Santa Duc	Aux Lieux-Dits (BIO)	28.00	38.00
●	2017	Côtes du Rhône	Domaine Gramenon	La Sagesse (BIO)	36.00	46.00
●	2016	Châteauneuf du Pape	Domaine de la Mordorée	La Dame Voyageuse (BIO)	39.00	49.00
○	2015	Palette	Château Simone		51.00	61.00
●	2016	Châteauneuf du Pape	Domaine De La Janasse		58.00	68.00
●	2011	Châteauneuf du Pape	Château de Beaucastel	Hommage à J. Perrin	265.00	275.00

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Prix net en €

Tous ces vins sont des A.O.C. en bouteille de 75 cl, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Sudistes

				A emporter	A table
●	2015	Coteaux du Languedoc	Domaine Clavel	Les Garrigues (BIO)	15.00 25.00
●	2016	I.G.P. Pays d'Hérault	Domaine Caujolle Gazet	Les Filles d'Octobre	15.00 25.00
●	2018	I.G.P. Île de Beauté	Yves Leccia	YL (BIO)	18.00 28.00
○	2016	Jurançon sec	Domaine Cauhapé	Geyser	20.00 30.00
○	2014	Vin de France	La Baronne	Le Grenache Gris De Jean (BIO)	25.00 35.00
●	2014	Irouleguy	Domaine Brana		26.00 36.00
○	2015	Vin de France	Montcalmès		27.00 37.00
●	2017	Terrasses Du Larzac	Domaine Du Pas De L'Escalette	Le Pas De D (BIO)	28.00 38.00
○	2016	Irouleguy	Domaine Brana		28.00 38.00
○	2017	Languedoc	Domaine Du Pas De L'Escalette	Les Clapas (BIO)	30.00 40.00
●	2014	Saint-Chinian	Canet Valette	Maghani (BIO)	32.00 42.00
●	2015	Minervois	Domaine A. Gros & J.P. Tollot	La Ciaude	32.00 42.00
○	2017	Collioure	Domaine de La Rectorie	L'Argile	32.00 42.00
●	2011	I.G.P. Aude Hauterive	La Baronne	Pièce De Roche (BIO)	32.70 43.00
●	2013	Coteaux du Languedoc	Alain Chabanon	Les Boissières (BIO)	35.00 45.00
○	2016	Patrimonio	Yves Leccia	E Croce	36.00 46.00
●	2015	Côtes du Roussillon Villages	Domaine du Clos Des Fées	Vieilles Vignes	36.00 46.00
○	2013	I.G.P. Pays d'Hérault	Clos Maïa	Géraldine Laval	39.00 49.00
●	2016	Terrasses Du Larzac	Domaine De Montcalmès	(BIO)	39.00 49.00
○	2016	IGP St Guilhem Désert	Domaine de L Hortus	Grande Cuvée Val De Montferrand	40.00 50.00
●	2013	Languedoc Pic St Loup	Domaine Christophe Peyrus	Sputnik	42.00 52.00
●	2017	Terrasses du Larzac	Domaine Du Pas De L'Escalette	Les Friays (BIO)	45.00 55.00
○	2013	Vin de France	Jean-Charles Abbatucci	Général de la Révolution (BIO)	60.00 70.00
●	2015	IGP Pays d'Hérault	Dom. de la Grange des Pères	L. Vaillé	115.00 125.00
○	2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	Domaine Gauby	Coume Gineste	130.00 140.00

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Prix net en €

Tous ces vins sont des A.O.C. en bouteille de 75 cl, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Ailleurs

				A emporter	A table
●	2016	Morgon	JP Brun	Terres dorées	20.00 30.00
●	2017	Bourgueil	Catherine & Pierre Breton	Nuits d'Ivresse (BIO)	24.00 34.00
○	2018	Montlouis sur Loire	Domaine De La Taille Aux Loups	Remus (BIO)	24.00 34.00
●	2016	Saumur	Domaine Guiberteau		25.00 35.00
○	2016	I.G.P. Vin des Allobroges	Domaine des Ardoisières	Argile (BIO)	26.00 36.00
○	2016	Viré-Clessé	Domaine Emilian Gillet	Quintaine	26.00 36.00
○	2018	Pouilly Fumé	Michel Redde & Fils	La Moynerie	26.00 36.00
○	2017	Bouzeron	Jacqueson	Les Cordères	27.00 37.00
●	2015	Marsannay	Olivier Guyot	Les Favières	28.00 38.00
○	2017	Saumur	Château de Villeneuve	Les Cormiers (BIO)	29.00 39.00
○	2017	Montlouis sur Loire	Domaine De La Taille Aux Loups	Clos Michet (BIO)	29.00 39.00
○	2010	Anjou	Domaine Patrick Baudouin	Le Cornillard (BIO)	29.20 39.00
○	2008	Muscadet Sèvre et Maine	Domaine de la Louvetrie	Le Fief du Breil	32.00 42.00
●	2015	Bourgueil	Catherine & Pierre Breton	Franc de Pied (BIO)	32.00 42.00
○	2016	Pouilly-Fuissé	Vincent Girardin		33.00 43.00
●	2016	Rully 1er Cru	Jacqueson	Préaux	34.00 44.00
●	2015	Beaune	Rodolphe Demougeot	Les Beaux Fougets	34.00 44.00
●	2014	Saint Emilion Grand Cru	Château Haut - Cardinal	(BIO)	35.00 45.00
○	2016	Montagny 1er Cru	Stéphane Aladame	Les Burnins	35.00 45.00
●	2017	Saumur Champigny	Château de Villeneuve	Le Grand Clos (BIO)	36.00 46.00
○	2014	Riesling	Domaine Weinbach	Cuvée Théo	39.00 49.00

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Prix net en €

Tous ces vins sont des A.O.C. en bouteille de 75 cl, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Ailleurs suite & fin

				A emporter	A table	
○	2014	Santenay 1er Cru	Vincent Girardin	Le Beaurepaire	44.00	54.00
○	2010	Arvine	Christophe Abbet		44.00	54.00
●	2013	Fixin	Domaine Des Tilleuls	Philippe Livera	45.00	55.00
○	2013	Pessac-Léognan	Château Latour-Martillac	Grand Cru Classé de Graves	46.00	56.00
●	2015	Volnay	Dubreuil-Fontaine		49.00	59.00
○	2016	Savennières	Domaine Patrick Baudouin	Bellevue (BIO)	50.00	60.00
○	2017	Blanc Fumé de Pouilly	Michel Redde & Fils	Barre A Mine	52.00	62.00
○	2015	Chablis 1er Cru	Patrick Piuze	Butteaux	61.00	71.00
●	2014	Gevrey-Chambertin	Domaine Humbert Frères	Vieilles Vignes	65.00	75.00
○	2012	Riesling Grand Cru Hengst	Domaine Josmeyer	(BIO)	70.00	80.00
○	2005	Viré Clessé	Domaine De La Bongran	Cuvée Levroucée	72.00	82.00
●	2016	Corton-Bressandes Grand Cru	Dubreuil-Fontaine		85.00	95.00
○	2015	Riesling Grand Cru Rangen	Domaine Zind Humbrecht	Clos Saint Urbain (BIO)	103.00	113.00
●	2006	Saint-Estèphe	Château Cos D'Estournel	Grand Cru Classé	130.00	140.00
○	2015	Riesling	Scharzhofberger Kabinett	Egon Muller	140.00	150.00
○	2012	Corton-Charlemagne Grand Cru	Jean Chartron		220.00	230.00

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Prix net en €

Tous ces vins sont des A.O.C. en bouteille de 75 cl, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

En Douceur

				A emporter	A table	
○	2018	Jurançon	Domaine Cauhapé	Ballet d'Octobre	18.00	28.00
○	2016	Muscat de Beaumes de Venise	Domaine de Durban		21.00	31.00
○	2016	Coteaux de l'Aubance	Domaine Des Rochelles	Tradition (BIO)	24.00	34.00
○	2015	Coteaux du Layon Saint Lambert	Domaine Ogereau		25.00	35.00
○	2017	VDN Maury	Mas Amiel	Vintage Blanc	25.00	35.00
●		VDN Maury	Mas Amiel	10 ans d'Age	26.00	36.00
○		Ratafia de Champagne (50 cl)	Henri Giraud	Solera	31.80	42.00
○	2010	Alsace Pinot Gris V.T. (37.5 cl)	Domaine Zind Humbrecht	Clos Jepsal (BIO)	35.00	45.00
○	2013	Quarts de Chaume (50 cl)	Domaine Patrick Baudouin	Les Zersilles (BIO)	60.00	70.00
○	1998	Sauternes (37.5 cl)	Château d'Yquem	Lur Saluces	172.00	182.00

Les Bulles

○	2017	Poiré	Eric Bordelet	Granit	25.00	35.00
○		Montlouis s/ Loire	La Taille aux Loups	Triple Zéro (BIO)	25.00	35.00
○		Champagne	Jacques Lassaigne	Brut Réserve	38.00	48.00
●		Champagne Premier cru	Duval-Leroy	Rosé Prestige	52.00	62.00
○	2013	Champagne	Drappier	Brut Nature	56.00	66.00

○ Blanc ● Rouge ● Rosé

Prix net en €

Tous ces vins sont des A.O.C. en bouteille de 75 cl, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.