

## Notre CAVE

<b>Vin Rouge</b>		
	50 cl	75 cl
<b>Gamay</b> Sélection Lablachère		15,50 €
<b>Marcillac Artisanal</b> Domaine Laurens Cuvée Pierre Rouge	18,50 €	
<b>Côtes du Tarn BIO IGP</b> Les Vignals - Soif-Art		19,50 €
<b>Marcillac Tradition</b> Médaille d'Or Vallon		19,50 €
<b>Côte de Millau BIO</b> Domaine Vieux Noyer	18,00 €	23,50 €
<b>Faugères BIO</b> Ollier Taillefer (Guide Hachette)	19,50 €	25,50 €
<b>Marcillac BIO Vallon</b>		27,00 €
<b>Côtes du Roussillon</b> Vin naturel La Belle Histoire		30,00 €
<b>Pic St Loup BIO</b> Domaine les Augustins Cuvée les Bambins		36,00 €
<b>Vin Rosé</b>		
<b>Gris d'Ardèche</b>		16,00 €
<b>Marcillac Rosé</b> Cuvée Les Eglantines	18,00 €	
<b>Marcillac Tradition Val- lon</b>		19,50 €
<b>Côtes de Gascogne BIO</b> <i>Uby Byo Rosé Fruité</i>		23,00 €
<b>Vin Blanc</b>		
<b>Reisling Prestige</b> Sperry-Kobloth		17,00 €
<b>Pinot Gris Prestige</b> Sperry-Kobloth		17,00 €
<b>Côtes du Tarn BIO IGP</b> Les Vignals - Soif -Art		19,50 €
<b>Blanc du Vallon</b> Chenin et Sauvignon Vendanges manuelles		22,50 €
<b>Muscats de Rivesaltes</b> Vin Doux Naturel Demeter Cuvée Marie Delmas		27,00 €

## VIN en PICHET

**Rouge (Merlot), blanc ou rosé (Côtes de Tongue)**

1 verre – 12 cl	2,00 €
1/4 l	4,00 €
1/2 l	8,00 €

Vin	Verre	25 cl	50cl
<b>d'Alsace</b>	<b>12cl</b>		
<b>Sylvaner</b>	2,00 €	4,00 €	8,00 €
<b>Edelzwicker</b>	2,20 €	4,20 €	8,40 €
<b>Riesling</b>	2,90 €	5,60 €	11,20 €
<b>Pinot Gris</b>	2,90 €	5,60 €	11,20 €

## Nos DIGESTIFS

Verveine - 3 cl	5,50 €
Mirabelle, Framboise, Poire -3 cl	5,50 €
Cognac, Calvados, Armagnac - 3 cl	5,50 €
T d'Aubrac - 3 cl	5,50 €
Marie Brizard - 3 cl	5,50 €
Irish Coffee	8,50 €

## Nos CHAMPAGNES

<b>Besserat de Bellefon Brut – 75 cl</b>	<b>64,00 €</b>
<b>Besserat de Bellefon BIO</b> Triple B – 75 cl	<b>82,00 €</b>

*Vin Biologique : absence de produits chimiques ou d'insecticides dans le traitement de vignes. D'une valeur d'alcool souvent inférieure à un vin conventionnel et présence réduite de sulfites.*

*Vin Biodynamique : vigne exploitée selon un calendrier biodynamique (lunaire) et avec des produits naturels.*

*Vin Naturel : vigne exploitée selon des principes biologiques ou biodynamiques. Grappes coupées à la main. Aucun intrant dans la vinification. Sans sulfites ajoutés.*