



## LES VINS AU VERRE 12CL

### Vins Blancs Moelleux

<i>IGP Côtes de Gascogne Le Joyau de Joy, frais, moelleux, équilibré</i>	5€
<i>IGP Côtes de Gascogne « Villa Chambre d'Amour »</i>	6€
<i>AOC Coteaux de l'Aubance Domaine de l'Orangerie</i>	7€

### Vins Blancs Secs

<i>AOP Valençay Domaine Vaillant</i>	6€
<i>AOP Languedoc Brise Marine Château de Négly</i>	8€
<i>AOP Petit Chablis Domaine Besson</i>	8€
<i>AOC Bordeaux Clarendelle</i>	7€

### Vins Rouges

<i>AOP Juliéna Château de Juliéna</i>	7€
<i>AOP Pic Saint Loup Les Déesses Muettes</i>	6€
<i>AOC Saint-Emilion Lucius</i>	7€
<i>AOC Anjou Château du Fresne</i>	5€
<i>AOP Languedoc « La côte » Château la Négly 2018</i>	8€

### Vin Rosé

<i>IGP Ile de Beauté Costa Serena</i>	5€
---------------------------------------	----

(\*) Rupture de stock

PRIX NETS - TVA À 20%



## LES VINS BLANCS 75CL


### Val de Loire

AOP Valençay Domaine Sébastien Vaillant	28€
AOP Muscadet Domaine du Clos des Orfeuilles, minéral, franc, fruité	32€
AOP Sancerre Domaine Martin, élégance, minéralité	37€
AOP Anjou « Magnolia » Château de la Roulerie, floral, équilibré, élégant	49€

### Alsace

AOP Pinot Gris « Le Pinot de Jo H. », intense, floral, rond	29€
AOC Gewurztraminer Domaine Trimbach 2016	42€
AOC Riesling cuvée « Frédéric Emile » Domaine Trimbach 2011	75€
AOC Gewurztraminer Vendanges tardives Domaine Trimbach 2011	80€

### Vallée du Rhône

AOP Condrieu Domaine E. Guigal, rond, suave, aromatique	120€
AOP Crozes Hermitage Domaine Entrefaux, fruité, sec, gras	59€
AOP Côtes du Rhône « Légende des Toques », frais, floral, tendre	26€
AOC Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Domaine Jaboulet 	26€
AOC Côtes du Rhône « Santa Duc » Famille Gras 2018	29€

### Languedoc-Roussillon

IGP Pays d'Oc « Viognier » Château Pennautier, fruité, frais, onctueux	25€
AOP Côteaux du Languedoc « Brise Marine » Château La Negly	40€
AOP Côteaux du Languedoc Les Déesses Muettes « Elegance », Complexe, fruité, floral	25€

(\*) Rupture de stock

PRIX NETS - TVA À 20%



## **Bordeaux**

<i>AOP Domaine de Dauzac</i>	32€
<i>AOC Bordeaux Clarendelle</i>	36€
<i>AOC Côtes de Bordeaux Château Ad Francos</i>	69€
<i>AOC Pessac-Léognan Lagrave-Martillac</i>	70€

## **Bourgogne**

<i>AOP Petit Chablis Domaine Besson, minéral, frais, acidulé</i>	49€
<i>AOP Viré-Clessé – Jean Loron, frais, équilibré, aromatique</i>	54€
<i>AOC Montagny 1<sup>er</sup> Cru Château de Davenay</i>	55€

## **Vins Blancs Moelleux**

<i>IGP Côtes de Gascogne Le Joyau de Joy, frais, moelleux, équilibré</i>	25€
<i>IGP Côtes de Gascogne « Villa Chambre d'Amour »</i>	30€
<i>AOC Coteaux de l'Aubance Domaine de l'Orangerie</i>	35€

*(\*) Rupture de stock*

**PRIX NETS - TVA À 20%**



## LES VINS ROUGES 75CL

### Val de Loire

<i>AOP Saumur Champigny « L'Amarante » Domaine Fouet, léger, fruité</i>	29€
<i>AOP Chinon Château la Grille</i>	49€
<i>AOP Menetou-Salon Domaine Clément, frais, équilibré, puissance aromatique</i>	49€
<i>AOP Anjou Château du Fresne, fruité, souplesse, fraîcheur, équilibre</i>	25€

### Alsace

<i>AOP Pinot Noir Wolfberger « Signature », fruité, léger, convivial</i>	35€
--	-----

### Vallée du Rhône

<i>AOP Côtes du Rhône Balma Venitia « Légende des Toques », Chaleureux, onctueux, corsé</i>	26€
<i>AOP Crozes Hermitage Domaine Entrefaux, intense, fruité, puissant</i>	59€
<i>AOP Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes, Épicé, fruité, puissant</i>	112€
<i>AOC Côte Rôtie « Brune et Blonde » Domaine E. Guigal Rond, vanillé, épicé</i>	152€

### Beaujolais

<i>AOP Juliéna Château de Juliéna, fruité, léger, charpenté</i>	39€
<i>AOP Fleurie Château de Fleurie, rond, charnu, intense</i>	38€
<i>AOP Moulin-à-vent Domaine Barbet, charnu, long, fin</i>	42€
<i>AOP Morgon Côte du Py « Grandes mises », puissant, velouté, minéral</i>	36€

(\*) Rupture de stock

PRIX NETS - TVA À 20%



## Languedoc-Roussillon

<i>AOP Pic Saint Loup Les Déesses Muettes « Exception », réglissé</i>	34€
<i>AOP Saint Chinian « Les Uyères » Château Fontanche, fruité, puissant</i>	37€
<i>AOP Coteaux-du-Languedoc « La Clape » Héritage, épicé, fruité</i>	39€
<i>AOP Terrasses du Larzac Château la Sauvageonne, épicé, fin, structuré</i>	64€
<i>AOP Corbières Boutenac Domaine de Villemajou 2020</i>	40€
<i>AOP Languedoc « La Côte » Château la Négly 2018</i>	36€

## Bordeaux

<i>AOP Bordeaux Supérieur Château Landereau, intense, fruité, gourmand</i>	25€
<i>AOP Saint-Emilion Lucius, complexe, intense, fruit rouge</i>	33€
<i>AOP Saint-Emilion Champs d'Elise, fruité, aromatique, soyeux</i>	31€
<i>AOP Saint-Emilion Grand Cru Baron Boutisse, puissant, épicé, cacao</i>	54€
<i>AOC Saint Emilion Grand Cru Château Fombrauge 2010</i>	125€
<i>AOP Montagne Saint-Emilion Château Tour Bayard, fruité, épicé</i>	44€
<i>AOC Saint-Julien Château Talbot 2011</i>	119€
<i>AOP Saint Julien Les Fiefs de Lagrange, fruité, floral, rond</i>	110€
<i>AOC Saint-Julien Aspirant de Beychevelle 2016</i>	79€
<i>AOP Haut-Médoc Château Puy Castera, riche, élégant, complexe</i>	33€
<i>AOP Pomerol Le Seuil de Mazeyres BIO, fruité, léger</i>	73€
<i>AOC Pessac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion,</i>	70€
<i>AOC Saint-Estèphe Château Ormes de Pez, soyeux, gras, généreux</i>	115€
<i>AOC Margaux La Sirène de Giscours, complexe, généreux, profond</i>	105€
<i>AOC Moulis-En-Médoc Château Chasse-Spleen, grand cru, aromatique</i>	130€
<i>AOC MEDOC Chapelle de Potensac 2011</i>	43€
<i>AOC Côtes de Blaye Château Ad Francos 2015</i>	69€



## **Bourgogne**

<i>AOP Chorey-les-Beaunes Domaine Aegerter, souple, aromatique</i>	<i>79€</i>
<i>AOP Pinot Noir, André DUCAL, épicé, fruité, rond</i>	<i>36€</i>
<i>AOC Pommard Domaine Bouchard Père et Fils 2016</i>	<i>82€</i>
<i>AOC Nuits-St-Georges 1er Cru Domaine Jadot 2016</i>	<i>100€</i>

## **Sud-Ouest**

<i>AOP Madiran Château Bouscasse, intense, charnu, délicat</i>	<i>48€</i>
--	------------

*(\*) Rupture de stock*

**PRIX NETS - TVA À 20%**



## LES VINS ETRANGERS 75CL

<i>Cara Nord (Rouge), Espagne 2015</i>	36€
<i>Escudo Rojo (Rouge), Chili 2016</i>	39€
<i>Altos (Rouge), Espagne 2015</i>	26€

## LES VINS ROSES 75CL

<i>IGP De L'Ile De Beauté Rosé Costa Serena, vif, équilibré, gourmand</i>	25€
<i>AOP Côtes de Provence « M » Château du Minuty, frais, fin, épuré</i>	49€

## LES CHAMPAGNES 75CL

<i>Dominique Massin Brut « Cuvée de Réserve »</i>	55€
<i>Billecart-Salmon Brut Réserve</i>	70€
<i>Billecart-Salmon Brut Rosé</i>	90€
<i>Nicolas Feuillatte « Cuvée 225 » 2008</i>	100€
<i>Nicolas Feuillatte « Cuvée Palme d'Or » 2006</i>	155€

*(\*) Rupture de stock*

PRIX NETS - TVA À 20%



## DEMI-CHAMPAGNE 37,5CL

*Billecart-Salmon Brut Réserve*

35€

## NOTRE CREMANT 75CL

*Crémant de Loire Brut Domaine de Cray*

30€

## LES DEMI-BOUTEILLES 37,5CL

### **Vins Blancs**

*AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives Domaine Trimbach 2015* 25€

*AOC Menetou-Salon Domaine de Châtenoy 2017* 27€

*(\*) Rupture de stock*

PRIX NETS - TVA À 20%





## LA SÉLECTION DU CAVEAU DU MOULIN

### Vins Rouges

#### Haut Médoc

AOC Château Cantemerle 2009 (Magnum) 105€

#### Pessac-Léognan

AOC Château La Louvière 2015 (Magnum) 129€

#### Sainte-Foy-Bordeaux

AOC Château Martet 2016 79€

#### Vallée du Rhône

AOC Hermitage La Chapelle Domaine Jaboulet Aîné 1997 196€

AOC Hermitage La Chapelle Domaine Jaboulet Aîné 2000 279€

AOC Hermitage La Chapelle Domaine Jaboulet Aîné 2001 229€

AOC Hermitage La Chapelle Domaine Jaboulet Aîné 2002 135€

AOC Hermitage La Chapelle Domaine Jaboulet Aîné 2003 224€

#### Vin Pétillant

AOC Bugey-Cerdon « Cuvée des Elites » Le Clos de la Bierle 2015 38€

(\* ) Rupture de stock

PRIX NETS - TVA À 20%