

## LA CARTE DES VINS

*N'éloigne pas le novice de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés :*

*Parlez simplement de vos vins.*

*Je suis entrée dans le monde du vin sans autre formation professionnelle qu'une gourmandise certaine des bonnes bouteilles.*

*- Sidonie Gabrielle Colette -*

**Nos vins sont principalement issus de l'agriculture biologique, vinifiés et sélectionnés par des vignerons indépendants qui aiment leurs produits, réunion du Ciel, de la Terre et des Hommes.**

### **Les Vins au verre** (12cl)

Rouge : Val de Loire, « Les Tuffes », Domaine des Sanzay (AOC Saumur-Champigny, 2018)	<b>4,50 €</b>
Rouge : Bordeaux, « Château Nénine » (AOC Côte de Bordeaux, 2014)	<b>6,50 €</b>
Rouge : Côte-Rôtie, « La Chana », Domaine Duclaux (AOC Côte-Rôtie, 2017)	<b>11,00 €</b>
Blanc : Val de Loire, « Le P'tit Lolo » Chardonnay et Sauvignon, Famille Tessier	<b>3,50 €</b>
Blanc : Bourgogne Aligoté, Domaine Maratray-Dubreil 2018	<b>5,00 €</b>
Blanc : Sancerre, Domaine Reverdy-Ducroux (AOC Sancerre, 2018)	<b>8,00 €</b>
Rosé : Val de Loire, « La petite Annie » Famille Tessier	<b>3,50 €</b>
Moelleux : Bordeaux, « Les Arguillets »	<b>4,50 €</b>
Bulles : Crémant, Val de Loire	<b>5,00 €</b>

### **Les Pichets**

Verre 12 cl : Rouge, Blanc ou Rosé	vin de France	<b>4,00 €</b>
Pichet 25 cl : Rouge, Blanc ou Rosé	vin de France	<b>7,00 €</b>
Pichet 50 cl : Rouge, Blanc ou Rosé	vin de France	<b>12,00 €</b>

### **Les Bouteilles**

#### **Les Bulles** (75 cl)

Bulles : Crémant, Val de Loire	<b>25,00 €</b>
Champagne : « Cœur des Bar », Devaux (Brut 100% Pinot Noir)	<b>45,00 €</b>

## Les Rosés (75 cl)

½ Val de Loire : « Marie Justine » (AOC Chinon, 2018)	<b>12,00 €</b>
Val de Loire : « La petite Annie » Famille Tessier	<b>16,00 €</b>
Sancerre : Domaine Reverdy-Ducroux (AOC Sancerre, 2018)	<b>30,00 €</b>

## Les Rouges (75 cl)

Val de Loire : « Les Tuffes », Domaine des Sanzay (AOC Saumur-Champigny, 2018)	<b>25,00 €</b>
Pays d'Oc : « En Passant » Domaine Gayda (IGP Pays d'Oc, 2018) bio	<b>25,00 €</b>
Vallée du Rhône : Domaine des Lauribert, « Visan Truffières » (AOC Côtes du Rhône 2018)	<b>26,00 €</b>
Loire : « Cuvée déchainée » Domaine de Chesnaies (AOP Bourgueil, 2020)	<b>27,00 €</b>
Pays d'Oc : « Freestyle » Domaine Gayda (IGP Pays d'Oc, 2018) bio	<b>29,00 €</b>
Bordeaux : « Château Nénine » (AOC Côte de Bordeaux, 2014)	<b>33,00 €</b>
Bordeaux : « Château Tour Prignac » (AOC Médoc, 2017)	<b>35,00 €</b>
Côtes du Rhône : « Les Meysonniers », Domaine Chapoutier (Crozes-Hermitage, 2017) bio	<b>39,00 €</b>
Moulis : « Maucaillou n°2 » (AOC Moulis, 2015)	<b>40,00 €</b>
Pays d'Oc : « Chemin de Moscou » Domaine Gayda (IGP Pays d'Oc, 2016) bio	<b>42,00 €</b>
Bordeaux : « Prieuré de la solitude » (AOC Pessac Leognan 2017)	<b>45,00 €</b>
Bordeaux : « Oratoire », Chasse-Spleen (AOC Moulis, 2016)	<b>49,00 €</b>
Beaujolais : « Régnié Vieilles Vignes » G. Descombes (AOC Régnié VV, 2015) bio	<b>50,00 €</b>
Moulis : « Château Maucaillou » (AOC Moulis, 2014)	<b>55,00 €</b>
Côte-Rôtie : « La Chana », Domaine Duclaux (AOC Côte-Rôtie, 2017)	<b>60,00 €</b>
Corse : « Morta Maio », Domaine Arena (AOC Patrimonio, 2014) conversion bio	<b>67,00 €</b>

## Les Blancs (75 cl)

Val de Loire : « Le P'tit Lolo » chardonnay et sauvignon, Famille Tessier	<b>17,00 €</b>
½ Sancerre : Domaine Reverdy-Ducroux (AOC Sancerre, 2018)	<b>22,00 €</b>
Val de Loire : Le logis de Bray, Domaine Thibault Henrion (AOC chenin, 2018)	<b>22,00 €</b>
Pays d'Oc : « En Passant » Domaine Gayda (IGP Pays d'Oc, 2018) bio	<b>25,00 €</b>
Pays d'Oc : Viognier, « Moulin de Gassac », Famille Guibert (IPG Viognier, 2021)	<b>26,00 €</b>
Bourgogne : Bourgogne Aligoté, Domaine Maratray-Dubreil 2018	<b>27,00 €</b>
Alsace : « Terre d'étoiles » Domaine Mittnacht frères, (AOC Gewurztraminer, 2015) bio	<b>35,00 €</b>
Val de Loire : « Clément » (AOC Menetou-Salon, 2018)	<b>39,00 €</b>
Sancerre : Domaine Reverdy-Ducroux (AOC Sancerre, 2018)	<b>40,00 €</b>
Bourgogne : « Beauregard » Premier Cru Domaine Cellier aux Moines (AOC Santenay, 2015)	<b>65,00 €</b>