

Nos vins du mois servis au verre



	15cl verre	46cl pichet	75cl bouteille
BLANCS			
<i>IGP Cévennes 2023, les Capelans (Chardonnay/Viognier)</i>			
<i>Vignoble Michel Hermet</i>	4	13	20
<i>AOC Alsace 2023, Pinot blanc, Domaine Trimbach</i>	6	20	30
<i>AOC Coteaux d'Aix en Provence 2023, Château Revelette</i>	6	20	30
<i>AOC Petit Chablis 2023, Domaine Joseph Louis Jadot</i>	7	21	35
<i>AOC Cérons 2014 (Liquoreux), Chateau Haura</i>	8	24	40
ROSÉ			
<i>AOP Corbières 2024, Domaine la Cendrillon</i>	5	15	25
ROUGES			
<i>Vin de France, Domaine Gallet-Jade (Syrah)</i>	5	15	25
<i>Vin de France 2021, Epicuria, Château l'Ermite d'Auzan</i>	6	20	30
<i>AOC Bourgogne 2023, Côte d'Or, Domaine Dubuet Monthelie</i>	8	24	40
<i>AOC Côtes du Rhone 2023, Saint Esprit, Domaine Delas</i>	5	15	25
<i>AOC Beaujolais 2025, Perroud</i>	5	15	25
<i>AOC Cadillac Côtes de Bordeaux 2020, Château Reynon</i>	5	15	25
VINS DOUX NATURELS (8cl)			
<i>Vin de France 2017, Elixir, Tardieu Ferrand</i>	6	-	-
<i>AOC Muscat de Saint-Jean de Minervois, Domaine Barroubio</i>	6	-	-
<i>AOC Banyuls Rimage, Caves de l'Etoile</i>	6	-	-
<i>AOC Banyuls Hors d'Age, Doux Paillé</i>	10	-	-
<i>AOC Maury, Domaine des Soulanes</i>	6	-	-
<i>AOC Maury 15 ans d'Age, Domaine des Soulanes</i>	10	-	-
<i>AOC Rivesaltes Hors d'Age, Cave de Tautavel</i>	8	-	-