

*Notre cave  
en appellation d'origine  
contrôlée*

« Qui sait déguster ne boit plus jamais  
de vin mais goûte des secrets »

(Salvador Dali)

*Pour accompagner votre repas le chef  
Pascal Lagasse vous propose,,,,,*

## Alsace

75cl

16 *Riesling: Hans schaffer*

22,00<sup>e</sup>

16 *Gewurztraminer: Ernest Wein*

29,00<sup>e</sup>

## Vin Pétillant

*Blanc de blanc: Gilbert Blanc (St Baldoph)*

21,00<sup>e</sup>



## Champagne

*Nicolo Paradis (propriétaire récoltant)*

36,00<sup>e</sup>

*Ruinard R*

70,00<sup>e</sup>

## Bordeaux

### Blanc Moelleux

16 *Sainte croix du Mont: Château la Grave*

30,00<sup>e</sup>

*Le Verre*

6,50<sup>e</sup>

## Beaujolais

37,5cl 75cl

### Rouge

17	Régnié : Domaine des Braves	11,50°	20,50°
17	Brouilly: Château des Corcelles		23,00°
16	Fleurie : Domaine de la Madone Vieilles vignes		27,50°
17	Morgon : Lathuilière Gravalon		23,50°
17	St Amour : Domaine de Lucie		22,50°

## Sud ouest-Languedoc

### Rouge

14	Cahors: Noir de Casteyrac		19,00°
17	Faugères: la Combe		19,50°
16	Madiran : Domaine Torus		21,00°
15	Fitou : La Bégou		20,00°
17	St Chinian : Clos Bagatelles		21,50°
17	Pic St Loup: mas de l'oncle, cuvée élégance		26,00°

## Provence-Sud est

### Rouge

14	Baux de Provence : Chapelle Romanin		27,50°
----	-------------------------------------	--	--------

### Rosé

18	Bandol : La Cadiérenne		24,00°
18	Côtes de Provence: Château l' Aumérade Cru classé	14,50°	25,50°

# Bordeaux

37,5cl 75cl

16	<i>Bordeaux Supérieur: Deschartrons</i>	9,50°	18,50°
16	<i>Côtes de Bourg : Château Barbe</i>		21,00°
13	<i>Moulis:chateau Biston-Brillette Cru bourgeois</i>		34,00e
15	<i>Graves:Château Haut selve</i>	15,00°	29,00°
14	<i>Pessac Léognan:Château Tour Léognan</i>		39,50°
11	<i>Medoc : Layauga-Duboscq: Cuvée renaissance</i>		35,00e
14	<i>Haut Médoc:Château Victoria (Cru bourgeois)</i>	14,50°	28,00°
15	<i>St Emilion : Couvent des Jacobins(Grand Cru Classé)</i>		75,00°
12	<i>:Cadet de Larmande (Grand Cru Classé)</i>		52,00°
12	<i>St Estéphe:Château Tour des Thermes(Cru Bourgeois)</i>		47,00°
12	<i>St Estéphe : Château Haut Marbuzet</i>		55,00°
15	<i>St Estéphe Chateau Chambert Marbuzet</i>	19,50e	
11	<i>Margaux:Blason de d'Isan</i>		60,00°
15	<i>Pauillac:Réserve de la Contesse Pichon Longueville</i>		78,00°
13	<i>Pomerol Lalande:Château Bel Air</i>		28,00°
14	<i>St julien:Connétable de Talbot Second vin Château Talbot</i>		55,00°

# Carte des Apéritifs

<i>Pression Beck's</i>		3,50 <sup>e</sup>
<i>Bière Mt Blanc (blonde ou rousse genepi)</i>		5,00 <sup>e</sup>
<i>Whisky ballantines</i>		5,00 <sup>e</sup>
<i>Whisky pur malt ou bourbon</i>		6,00 <sup>e</sup>
<i>Kir</i>		3,50 <sup>e</sup>
<i>Pastis ou Ricard</i>		3,50 <sup>e</sup>
<i>Suze</i>		3,50 <sup>e</sup>
<i>Porto (blanc ou rouge)</i>		3,50 <sup>e</sup>
<i>Martini (blanc ou rouge)</i>		3,50 <sup>e</sup>
<i>Coupe de champagne</i>		6,50 <sup>e</sup>
<i>Cocktail maison (champagne + glass)</i>		6,00 <sup>e</sup>
<i>Américano maison</i>		6,00 <sup>e</sup>
<i>Soda, jus de fruit, coca cola</i>		3,30 <sup>e</sup>
<i>Eau minérale</i>	100cl	4,60 <sup>e</sup>
	50cl	3,00 <sup>e</sup>
<i>Digestifs</i>		6,50 <sup>e</sup>

## Vallée du Rhône

### Rosé

37,5cl 75cl

17 Cavel: Domaine Chapoutier 13,50° 24,00°

### Blanc

17 Crozes Hermitage: Domaine Chapoutier 30,00°

17 St Joseph : Grand duc du Monteillet 35,00e

17 Condrieu: Stéphane Montez 56,00e

### Rouge

16 Cairanne Village: Domaine Martin 23,00°

15 Gigondas: le Brut de foudre n°56 35,00°

14 Château Neuf du Pape: Granieres de la Nerthe 39,50e

16 St Joseph: Domaine Chapoutier 18,00° 33,50°

16 Côte Rôtie: Cotes Razier Bonnefond 69,00°

16 Beaume de Venise: Terrissima cave du gigondas 27,00°

17 Côtes du Rhône: Domaine Martin 18,50°

17 Crozes Hermitage: Domaine Chapoutier 16,50° 30,00°

15 Cornas: Domaine Durand ` Prémice 55,00°

17 Côtes du Rhône Village: Plan de Dieu Martin 11,50° 21,50°

16 Rasteau Village : Domaine Martin 24,00°

## Loire

### Blanc

17 Sancerre: Les châtaigniers 29,00°

18 Pouilly Fumé: Les clairières 28,50°

17 Coteau du Layon: Domaine de la Raimbaudière 26,00°

### Rouge

16 Sancerre: Les Châtaigniers 28,50°

17 Saumur Champigny: Paul Filliatreau 24,50°

17 St Nicolas de Bourgueil : Domaine Mabileau 13,50° 23,50e

# Nos suggestions du moment

<i>année</i>		<i>37,5cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>17</i>	<i>Régnié: domaine des braves</i>	<i>11,50°</i>	<i>20,50°</i>
<i>14</i>	<i>Baux de provence: Chapelle Romanin</i>		<i>27,50°</i>
<i>17</i>	<i>Côtes du Rhone: plan de dieu</i>	<i>11,50°</i>	<i>21,50°</i>
<i>12</i>	<i>St Emilion Grand cru Chateau grand Corbin</i>		<i>63,00°</i>
<i>17</i>	<i>Condrieu: Stéphane Montez</i>		<i>56,00°</i>
<i>11</i>	<i>Beaunes 1<sup>er</sup> cru: Les Champimont</i>		<i>65,00°</i>
<i>14</i>	<i>Pernand-Vergelesses: Premier Cru</i>		<i>53,00°</i>
<i>14</i>	<i>Montagny blanc: Buissonnier Millebuis</i>		<i>24,00°</i>
<i>18</i>	<i>Coteau du Languedoc Rosé</i>		<i>17,50°</i>

## *Magnum*

*11 Margaux: Chateau Paveil de luze* *90,00°*

### *Nouveau*

<i>Vin au verre: Merlot</i>	<i>3,50°</i>
<i>Sauvignon blanc</i>	<i>3,50°</i>
<i>Rosé du languedoc</i>	<i>3,50°</i>
<i>Côtes du Rhone Plan de Dieu</i>	<i>5,00°</i>
<i>Blanc d'alsace: Edelzwicker</i>	<i>5,00°</i>
<i>Beaujolais cru Régnié</i>	<i>4,75°</i>
<i>Blanc de gascoigne: Elixir, gros Manseng</i>	<i>5,50°</i>

## Savoie

37,5cl

75cl

### Blanc

*La Colombière; Rossillon*

19,50°

*Chignin Bergeron: Jean Vullien*

13,50° 23,00°

*Roussette: Gilbert Blanc*

10,00° 19,00°

### Rosé

*Rosé de chautagne: Cave coopérative*

11,50° 20,00°

*Gamay de savoie: Jean Vullien*

18,50°

### Rouge

*Pinot de Savoie : Jean Vullien*

19,50°

*Mondeuse D'arbin: Jean Vullien*

13,50° 23,00°

*Gamay de Jongieux: Domaine Carrel*

11,00° 20,00°

*Gamay de Savoie: Jean Vullien*

18,50°

## Bourgogne

### blanc

15 *Pouilly fuissé: Vieille vigne*

37,00°

16 *Chablis st Martin: Domaine la Roche*

17,50° 35,00°

17 *St Véran: Domaine Innocenti*

16,00° 28,00°

15 *Montagny: Les Millebuis*

24,00°

### Rouge

15 *Marsannay: Domaine Laurent*

20,00° 36,00°

16 *Haute côtes de nuit: Domaine Duband*

15,00° 26,50°

17 *Givry les Dracy: Michel Sarrazin*

33,00e

17 *Mercurey: Domaine Michel Guillot*

36,00°

15 *Chambolle Musigny: Domaine Hudelot-Baillet*

75,00°

13 *Volnay 1<sup>er</sup> Cru: les Angles Louis Boillot*

68,00°

16 *Pommard Les perrières : J michel Gaunoux*

61,00°

14 *Aloxe Corton : Domaine La tour*

68,00°

15 *Nuit St Georges: Frédérique Magnien*

54,00°

14 *Santenay vieilles vigne: Domaine Vincent Girardin*

39,00°

15 *Gevrey Chambertin : Domaine des Beaumont*

69,00°

14 *Chassagne Montrachet: Vieilles Vignes Vincent Girardin*

58,00°

17 *Vosne Romanée: Dominique Laurent*

90,00e



## Alsace

		<i>75cl</i>
<i>18</i>	<i>Riesling: Hans schaffer</i>	<i>24,00°</i>
<i>17</i>	<i>Gewurztraminer: Ernest Wein</i>	<i>29,00°</i>

## Vin Pétillant

<i>Blanc de blanc: Gilbert Blanc (St Baldoph)</i>	<i>23,00°</i>
---	---------------



## Champagne

<i>Nicolo Paradis (propriétaire récoltant)</i>	<i>39,00°</i>
<i>Ruinard R</i>	<i>70,00°</i>

## Bordeaux

### *Blanc Moelleux*

<i>16</i>	<i>Sainte croix du Mont: Château la Grave</i>	<i>30,00°</i>
	<i>Le Verre</i>	<i>6,50e</i>

## Beaujolais

37,5cl 75cl

### Rouge

18	Régnié : Domaine des Braves	11,50°	20,50°
18	Brouilly: Château des Corcelles		23,00°
16	Fleurie : Domaine de la Madone Vieilles vignes		27,50°
17	Morgon : Lathuilière Gravalon		23,50°
18	St Amour : Domaine de Lucie		23,50°

## Sud ouest-Languedoc

### Rouge

15	Cahors: Noir de Casteyrac		19,00°
18	Faugères: la Combe		20,50°
16	Madiran : Domaine Marie Maria		22,50°
15	Fitou : La Bégou		21,00°
18	St Chinian : Clos Bagatelles		22,00°
18	Pic St Loup: mas de l'oncle, cuvée élégance		27,00°

## Provence-Sud est

### Rouge

14	Baux de Provence : Chapelle Romanin		27,50°
----	-------------------------------------	--	--------

### Rosé

19	Bandol : La Cadiérenne		24,00°
19	Côtes de Provence: Château l'Amérade Cru classé	15,00°	28,00°

# Bordeaux

37,5cl 75cl

15	<i>Bordeaux Supérieur: Deschartrons</i>	10,50°	19,50°
16	<i>Côtes de Bourg : Château Barbe</i>		22,00°
13	<i>Moulis:chateau Biston-Brillette Cru bourgeois</i>		34,00e
16	<i>Graves:Château Haut selve</i>	15,00°	29,00°
16	<i>Pessac Léognan:Château Tour Léognan</i>		39,50°
11	<i>Medoc : Layauga-Duboscq: Cuvée renaissance</i>		35,00e
14	<i>Haut Médoc:Château Victoria (Cru bourgeois)</i>	14,50°	28,00°
15	<i>St Emilion : Couvent des Jacobins(Grand Cru Classé)</i>		85,00°
12	<i>:Cadet de Larmande (Grand Cru Classé)</i>		52,00°
13	<i>St Estéphe:Château Tour des Thermes(Cru Bourgeois)</i>		47,00°
12	<i>St Estéphe : Château Haut Marbuzet</i>		55,00°
15	<i>St Estéphe Chateau Chambert Marbuzet</i>	19,50e	
11	<i>Margaux:Blason de d'Isan</i>		60,00°
15	<i>Pauillac:Réserve de la Contesse Pichon Longueville</i>		78,00°
16	<i>Pomerol Lalande:Château Bel Air</i>		28,00°
16	<i>St julien:Connétable de Talbot Second vin Château Talbot</i>		60,00°

# Carte des Apéritifs

<i>Pression Beck's</i>		3,50 <sup>e</sup>
<i>Bière Mt Blanc (blonde ou rousse genepi)</i>		5,50 <sup>e</sup>
<i>Whisky ballantines</i>		5,50 <sup>e</sup>
<i>Whisky pur malt ou bourbon</i>		7,00 <sup>e</sup>
<i>Kir</i>		3,80 <sup>e</sup>
<i>Pastis ou Ricard</i>		3,80 <sup>e</sup>
<i>Suze</i>		3,80 <sup>e</sup>
<i>Porto (blanc ou rouge)</i>		3,80 <sup>e</sup>
<i>Martini (blanc ou rouge)</i>		3,80 <sup>e</sup>
<i>Coupe de champagne</i>		7,50 <sup>e</sup>
<i>Cocktail maison (champagne + glass)</i>		6,50 <sup>e</sup>
<i>Américano maison</i>		6,50 <sup>e</sup>
<i>Soda, jus de fruit, coca cola</i>		3,30 <sup>e</sup>
<i>Eau minérale</i>	100cl	5,00 <sup>e</sup>
	50cl	3,30 <sup>e</sup>
<i>Digestifs</i>		7,50 <sup>e</sup>

## Vallée du Rhône

### Rosé

37,5cl 75cl

17 Cavel: Domaine Chapoutier 13,50° 24,00°

### Blanc

17 Crozes Hermitage: Domaine Chapoutier 30,00°

17 St Joseph: Grand duc du Monteillet 35,00e

17 Condrieu: Stéphane Montez 56,00e

### Rouge

17 Cairanne Village: Domaine Martin 23,00°

18 Gigondas: François Xavier Lambert 35,00°

14 Château Neuf du Pape: Granieres de la Nerthe 39,50e

17 St Joseph: Domaine Chapoutier 18,00° 35,00°

17 Côte Rôtie: La Sarrasinne 69,00°

16 Beaume de Venise: François Xavier Lambert 27,00°

18 Côtes du Rhône: Domaine Martin 19,50°

18 Crozes Hermitage: Domaine Chapoutier 16,50° 30,00°

16 Cornas: Chapoutier Les Arenes 59,00°

17 Côtes du Rhône Village: Plan de Dieu Martin 12,50° 22,50°

17 Rasteau Village: Domaine Martin 24,00°

## Loire

### Blanc

18 Sancerre: Les châtaigniers 29,00°

18 Pouilly Fumé: Les clairières 28,50°

18 Coteau du Layon: Domaine de la Raimbaudière 26,00°

### Rouge

17 Sancerre: Les Châtaigniers 28,50°

17 Saumur Champigny: Paul Filliatreau 24,50°

17 St Nicolas de Bourgueil: Domaine Mabileau 13,50° 23,50e



# Nos suggestions du moment

<i>année</i>		<i>37,5cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>18</i>	<i>Régnié: domaine des braves</i>	<i>11,50<sup>e</sup></i>	<i>20,50<sup>e</sup></i>
<i>14</i>	<i>Baux de provence: Chapelle Romanin</i>		<i>27,50<sup>e</sup></i>
<i>17</i>	<i>Côtes du Rhone: plan de dieu</i>	<i>11,50<sup>e</sup></i>	<i>21,50<sup>e</sup></i>
<i>12</i>	<i>St Emilion Grand cru Chateau grand Corbin</i>		<i>63,00<sup>e</sup></i>
<i>17</i>	<i>Condrieu: Stéphane Montez</i>		<i>56,00<sup>e</sup></i>
<i>11</i>	<i>Beaunes 1<sup>er</sup> cru: Les Champimont</i>		<i>65,00<sup>e</sup></i>
<i>15</i>	<i>Pernand-Vergelesses: Premier Cru</i>		<i>53,00<sup>e</sup></i>
<i>16</i>	<i>Montagny blanc: Buissonnier Millebuis</i>		<i>24,00<sup>e</sup></i>
<i>19</i>	<i>Coteau du Languedoc Rosé</i>		<i>17,50<sup>e</sup></i>

## *Nouveau*

<i>Vin au verre: Merlot</i>	<i>3,50<sup>e</sup></i>
<i>Sauvignon blanc</i>	<i>3,50<sup>e</sup></i>
<i>Rosé du languedoc</i>	<i>3,50<sup>e</sup></i>
<i>Côtes du Rhone Plan de Dieu</i>	<i>5,00<sup>e</sup></i>
<i>Blanc d'alsace: Edelzwicker</i>	<i>5,00<sup>e</sup></i>
<i>Beaujolais cru Régnié</i>	<i>4,75<sup>e</sup></i>
<i>Blanc de gascogne: Elixir, gros Manseng</i>	<i>5,50<sup>e</sup></i>

## Savoie

37,5cl

75cl

### Blanc

*La Colombière; Rossillon*

20,50°

*Chignin Bergeron: Jean Vullien*

13,50° 24,00°

*Roussette: Gilbert Blanc*

11,00° 20,00°

### Rosé

*Rosé de jongieux: Edmond Jacquin*

11,50° 20,00°

*Gamay de savoie: Jean Vullien*

19,50°

### Rouge

*Pinot de Savoie : Jean Vullien*

20,00°

*Mondeuse D'arbin: Jean Vullien*

13,50° 23,00°

*Gamay de Jongieux: Domaine Carrel*

11,50° 20,00°

*Gamay de Savoie: Jean Vullien*

19,50°

## Bourgogne

### blanc

15 *Pouilly fuissé: Vieille vigne*

37,00°

16 *Chablis st Martin: Domaine la Roche*

17,50° 35,00°

17 *St Véran: Domaine Innocenti*

16,00° 28,00°

15 *Montagny: Les Millebuis*

26,00°

### Rouge

15 *Marsannay: Domaine Laurent*

20,00° 36,00°

16 *Haute côtes de nuit: Domaine Duband*

15,00° 28,50°

17 *Givry les Dracy: Michel Sarrazin*

33,00e

17 *Mercurey: Domaine Michel Guillot*

36,00°

15 *Chambolle Musigny: Domaine Hudelot-Baillet*

75,00°

13 *Volnay 1<sup>er</sup> Cru: les Angles Louis Boillot*

68,00°

16 *Pommard Les perrières : J michel Gaunoux*

61,00°

14 *Aloxe Corton : Domaine La tour*

68,00°

15 *Nuit St Georges: Frédérique Magnien*

54,00°

14 *Santenay vieilles vigne: Domaine Vincent Girardin*

39,00°

15 *Gevrey Chambertin : Domaine des Beaumont*

69,00°

14 *Chassagne Montrachet: Vieilles Vignes Vincent Girardin*

58,00°

17 *Vosne Romanée: Dominique Laurent*

90,00e



