

Vins Au Verre

Blancs

14 cl

2023	Coteaux du Giennois	« Rivotte »	Dom. Poupat&Fils	7 €
2023	Coteaux du Giennois	« Champ Gibault »	Florian Roblin	10 €
2023	Sancerre		Pierre Martin	8 €
2023	Pouilly-Fumé		Bailly-Reverdy	9 €
2023	Valençay	« Le Poirentin-Les Cosses »	Sébastien Vaillant	6 €
2021	IGP Gard	« Terrasses Hortense »	Domaine Renouard	7 €

Rouges

2023	Coteaux du Giennois	« Vieilles Vignes »	Domaine Guérot	7€
2023	Coteaux du Giennois	« Champ Gibault »	Florian Roblin	12€
2022	Sancerre		Pierre Martin	8€
2023	Valençay	« Le Poirentin-Les Cosses »	Sébastien Vaillant	6 €
2023	Minervois	« Les Fontanilles »	Dom.Gros-Tollot	11€
2020	Montagne St-Emilion		Ch. La Fleur de Plaisance	9€

Rosé

2020	Pinot d'Aunis Touraine		Famille Leclerc	6€
2016	Tavel	« La Forcadière »	Domaine Maby	8€
2020	Languedoc -Roussillon	« Rosée des Brousses »	G.Combes & X.Peyrau	7€
2021	IGP Gard	« Terrasses Hortense »	Domaine Renouard	7€

Vins de Dessert

2018	Chenin La Royauté		Dom Mussset Roullier	8€
2015	Boisson Fermentée de Pommes et Miel 12cl	« Automne »	Julien Thurel	10€
2017	Poiré Sec	« Athéna »	Julien Thurel	8€
2020	Poiré Brut Fruits Confits	« Athéna »	Julien Thurel	10€

Tous nos prix sont nets

Tous les vins sont AOP, sauf indication contraire

Apéritifs

Cocktail Côté Jardin 14cl Pétillant Brut, Sirop d'Orange, Grand Marnier, Poudre d'Orange, Cardamome		14€
Champagne Brut Classic 14cl	Domaine Haton	15€
Kir Royal 14cl		16€
Cocteaux 14cl « Bulles de Fleuray »	Amelie et Fanck Cocteaux	9€
Kir Pétillant 14cl		10€
Kir Vin Blanc 14cl		
Cassis / Pêche de Vigne	Maison Bigallet	8€
Américano Maison 14cl (Martini rouge / Campari / Noilly Prat)		10€
Martini Blanc / Rouge 8cl		7€
Pineau des Charente 8cl Blanc / Rouge	Jules Gautret	7€
Gentiane 8cl « La Fourche du Diable »	Louis Couderc	9€
Pastis	Maison Bigallet	8€
Porto Tawny 8cl / Blanc	Domaine Messias	8€
Bière 33cl	Brasserie de Chambord	
	Blonde	8€
	Blanche	7€
	Cerise	8€
	Ambrée	8€
 Soft : Cocktail sans Alcool 25cl		
Passion, Litchi-Goyave, Sorbet Romarin Maison	Finesse des Vergers	9€
 Jus de Fruits 25cl		
Tomate Rouge de Marmande	Finesse des Vergers	7€
Pomme Clair du Tarn et Garonne	Finesse des Vergers	7€
Ananas	Finesse des Vergers	7€
Pamplemousse Rose	Finesse des Vergers	7€
Orange Blonde	Finesse des Vergers	8€
 Nectar 25cl		
Passion	Finesse des Vergers	7€
Abricot	Patrick Font	7€
Poire Williams	Finesse des Vergers	7€
Fraise	Finesse des Vergers	7€
Litchi / Goyave	Finesse des Vergers	7€
Mangue	Patrick Font	7€
Limonade	Distillerie de Chambord	6€
Coca Cola 33cl		5€
Schweeps		5€
Schweeps Agrumes		5€

Alcools Blancs

6cl

Martinique

Le Rhum Blanc Agricole	« 52,5 »	Distillerie Neisson	8€
Vodka		La Distillerie de Faronville	9€
Gin Bio		Félix Bigallet	9€

Whiskies

6cl

Bourgogne

Malt Whisky Français	« Candid »	Michel Couvreur	16€
----------------------	------------	-----------------	-----

Breton

Single malt	« Double Maturation »	Armorik	12€
-------------	-----------------------	---------	-----

Indre

Single malt Whisky Chêne Américain	« Artry »	Mabillot	12€
Single malt Whisky Chêne Français	« Les Dordants »	Mabillot	14€
Single malt Whisky Fût de Vin de Bordeaux	« Les Tortigaloises »	Mabillot	16€

Ecosse

Irish Whiskey Dublins Fûts de Bourbon		Roe & Co	12€
Our TripleWhisky Fûts Américain, Sherry, Chêne		Glenfiddich	14€
Speyside Single Malt, Triple Cask Matured		Aberlour	14€
Islay Blended Whisky Scotch Whisky (Tourbé)		Big Peat Christmas	16€

Pays de Galle

Single malt welsh Whisky	« Myth »	Penderyn	ép
--------------------------	----------	----------	----

Japon

Japanese Blended Whisky	« Premium »	Togouchi	12€
Akashi Blended Whisky		Distillerie Eigashima	16€
Pure Malt Whisky 8ans	« The Kurayoshi »	Kurayoshi	18€

Champagnes

37,5cl 75cl

	Champagne Brut Blanc	« Classic »	Domaine Haton	62€
	Champagne Brut Blanc	« Blanc de Blanc »	Domaine Haton	95€
	Champagne Brut Blanc	« Rosé »	Domaine Haton	ép
2018	Champagne Brut Blanc 70 % Pinot Noir/ 30 % Chardonnay « Ernestine »		Veuve Doussot	
85€				
	Champagne Blanc de Noirs Vendanges 2020 « Cuvée L. By »		Veuve Doussot	118€
	Champagne Blanc de Noirs Vendanges 2015 « Cuvée L. By »		Veuve Doussot	130€
	Champagne Brut Blanc 80 % Pinot Noir/ 20 % Chardonnay « Grande Cuvée »		Veuve Doussot	42€
	Champagne Brut Rosé Tendresse		Veuve Doussot	72€
	Champagne Brut Rosé	« Cuvée des Moines »	Besserat de Bellefon	110€
2012	Champagne Brut Blanc	« Rive Gauche »	Bérèche & Fils	125€
	Champagne Brut 1 ^{er} Cru Blanc	« Le Cran »	Bérèche & Fils	160€
	Champagne Brut Blanc	« Sous Bois »	Billecart-Salmon	180€
	Champagne Brut Rosé		Billecart-Salmon	165€
	Champagne Brut Nature Blanc de Noirs	« Semblables -Boréal »	Clandestin	118€
	Champagne Brut Nature Blanc de Blancs	« Les Grandes Lignes »	Clandestin	155€

Effervescents

	Pétillant des Coteaux du Giennois Rosé	« Méthode Traditionnelle »	Dom. Poupat&Fils	38€
	Bulles de Fleuray Brut	« Cocteaux »	A.&F. Cocteaux	30€
	Bulles de Fleuray Les Bulles Rouges	« Les Bulles Rouges »	A.&F. Cocteaux	35€
	Bulles de Fleuray Brut Rosé	« Cocteaux »	A.&F. Cocteaux	35€

Cidres et Poirés

2017	Cidre Extra-Brut	« Solstice »	Julien Thurel	34€
2017	Poiré Brut Sec	« Athéna »	Julien Thurel	40€
2020	Poiré Brut Fruits Confits	« Athéna »	Julien Thurel	45€
2015	Vin de Pommes liquoreux	« Automne »	Julien Thurel	48€
2020	Vin de Pommes liquoreux	« Automne »	Julien Thurel	52€

Vallée de la Loire

75cl

Anjou-Saumur

2022	Anjou-Coteaux-de-la-Loire Moelleux	« La Royauté »	Musset-Roullier	35€
2021	Saumur	« Argiles Chateau du Hureau »	S & A Vatan	45€
2018	Saumur		Romain Guiberteau	45€
2016	Saumur	« Brezé »	Romain Guiberteau	110€
2017	Vin de Pays	« Les Blanches »	Musset-Roullier	30€

Touraine

2018	Vouvray Moelleux	« Les Chapelles »	Dom. Brunet	35€
2020	Vouvray Sec		Dom. Vigneau	37€
2017	Montlouis sur Loire	« Les Bournais »	François Chidaine	75€
2013	Montlouis sur Loire	« Clos Michet »	La Taille aux Loups	65€
2017	Vin de France	« Les Argiles »	François Chidaine	58€

Centre-Loire

2023	Coteaux du Giennois	« Rivotte »	Dom. Poupat & Fils	35€
2023	Coteaux du Giennois	« Champ Gibault »	Florian Roblin	42€
2023	Sancerre		Pierre Martin	38 €
2023	Sancerre	« Les Mont Damnés »	Pierre Martin	55€
2016	Sancerre	« Les Culs Damnés »	Pierre Martin	80€
2017	Sancerre	« Les Romains »	Domaine Vacheron	88€
2018	Sancerre	« Paradis »	Domaine Vacheron	75€
2022	Sancerre	« La Moussière »	Alphonse Mellot	65€
2019	Sancerre	« Génération XIX	Alphonse Mellot	185€
2019	Sancerre	« Florès »	Vincent Pinard	50€
2017	Sancerre	« Harmonie »	Vincent Pinard	78€
2017	Sancerre	« Chêne Marchand »	Vincent Pinard	85€
2017	Sancerre	« Grand Chemarin »	Vincent Pinard	85€
2023	Pouilly-Fumé		Dom. Bailly-Reverdy	45€
2023	Sancerre	« La Mercy-Dieu »	Dom. Bailly-Reverdy	45€
2020	Sancerre	« Les Monts Damnés »	Dom. Bailly-Reverdy	62€
2023	Pouilly-Fumé	« La Rambarde »	Sophie Landrat-Guyellot	48€
2022	Pouilly-Fumé Silex	« Gemme de Feu »	Sophie Landrat-Guyellot	70€
2022	Pouilly-Fumé Marne	« Gemme Océane »	Sophie Landrat-Guyellot	70€
2021	Pouilly-Fumé	« Nature »	Pascal Jolivet	80€
2019	Menetou-Salon	« 1 ère Cuvée »	Domaine de l'Ermitage	38€
2023	Menetou-Salon	« Morogues »	Dom. H. Pellé	42€
2023	Menetou-Salon	« Vignes de Ratiers	Dom. H. Pellé	48€
2022	Menetou-Salon	« Clos des Blanchais	Dom. H. Pellé	55€
2023	Menetou-Salon		Philippe Gilbert	45€

2023	Reuilly		Luc Tabordet	39€
2023	Valençay	« Le Poirentin-Les Cosses »	Sébastien Vaillant	ép
2018	Vin de France	« Hors-Sujet »	Philippe Gilbert	72€
2015	Vin de France	« Les Renardières, 5 Grammes »	Philippe Gilbert	55€
2018	Vin de France	« Sans Souffre Ajouté »	F&A.Bailly-Reverdy	38€
2021	IGP Côtes de la Charité Chardonnay	« Montaillant »	Dom. De Montaillant	60€

Auvergne-Roannais

75cl

2018	Saint-Pourçain	« Calnite »	Famille Laurent	40€
------	----------------	-------------	-----------------	-----

Alsace

75cl

2016	Alsace Gewurtztraminer	« Cuvée Laurence »	Domaine Weinbach	78€
2016	Alsace Pinot Gris	« Altenbourg »	Domaine Weinbach	95€
2021	Alsace Riesling		Domaine Loberger	40€

Bourgogne

La Puisaye

2023	Vin de France Puisaye Forterre Sauvignon	« La Valse »	Raphaëlle Guyot	65€
------	--	--------------	-----------------	-----

Auxerrois-Chablisiens

2021	Chablis		Clément Lavallée	69€
2014	Chablis		Laurent Tribut	80€
2016	Chablis 1 ^{er} Cru	« Côte de Léchet »	Laurent Tribut	105€
2018	Chablis 1 ^{er} Cru	« Côte de Léchet »	La Chablisienne	120€
2018	Chablis 1 ^{er} Cru	« Homme Mort »	La Chablisienne	150€
2017	Chablis Grand Cru	« Grenouilles »	JP & Benoit Droin	200€

Côte de Beaune

2016	Bourgogne		Pierre Boisson	89€
2017	Bourgogne		Pierre Boisson	89€
2018	Bourgogne		Jean Marc Boillot	65€
2013	Meursault	« Sous la Velle »	Anne Boisson	150€
2016	Meursault	« Les Chevalières »	Xavier Monnot	125€
2018	Meursault Village		Pierre Boisson	185€
2015	Meursault 1 ^{er} Cru	« Les Charmes Dessus »	Dominique Guyon	165€
2014	Saint-Aubin 1 ^{er} Cru	« Les Murgers des Dents de Chien »	François Carillon	130€
2016	Saint-Aubin 1 ^{er} Cru	« Les Frionnes »	Hubert Lamy	145€
2021	Saint-Aubin 1 ^{er} Cru	« Le Sentier du Clou »	S.Langoureau	110€

Côte Chalonnaise

75cl

2021	Mercurey		Dom. de la Bressande	65€
2017	Bouzeron	« Les Corderes »	Jacquesson	55€

Maconnais

2018	Mâcon Cruzille Bio	« Aragonite »	Les Vignes du Mayne	85€
2012	Pouilly-Fuissé	« Ampelopsis »	Saumaize-Michelin	120€
2014	Pouilly-Fuissé	« La Verchère »	D&J Barraud	100€

Beaujolais

2018	Beaujolais Blanc	« Cuvée Sébastien »	Sébastien Besson	45€
------	------------------	---------------------	------------------	-----

Jura

2011	Arbois Savagnin		Jacques Puffeney	100€
2012	Arbois Vin Jaune		Jacques Puffeney	250€

Vallée du Rhône

Septentrionale

2022	Côtes du Rhône		Domaine Jamet	92€
2018	Condrieu	« Brèze »	Louis Cheze	110€
2023	Condrieu	« La combe de Malleval »	Dom. Ogier	115€
2022	St-Joseph		Marc Rouvière	50€
2008	Saint-Joseph		Bernard Gripa	100€
2021	Crozes Hermitage	« Aux Bétises »	David Reynaud	68€
2021	IGP Viognier	« Adrian »	Marc Rouvière	38€
2022	IGP Marsanne	« Laura »	Marc Rouvière	34€

Méridional

2018	Lirac		Château d'Aqueria	38€
------	-------	--	-------------------	-----

Le Sud

2023	Languedoc - Roussillon	« Les Clapas »	Dom. Pas de L'Escalette	62€
2014	Luberon		Château La Verrerie	35€
2021	IGP Gard	« Terrasses d'Hortense »	Domaines Renouard	35€
2016	IGP Gard	« Scamandre, Grande Réserve »	Domaines Renouard	84€
2021	IGP Gard	« Scamandre, Grande Réserve »	Domaines Renouard	80€
2019	IGP Gard	« Llum »	Dom. Le Roc des Anges	45€

Vallée de la Loire

75cl

Anjou-Saumur

2022	Vin de France	« L'Enjouée »	Domaine Ogereau	35€
------	---------------	---------------	-----------------	-----

Touraine

2017	Touraine Amboise Malbec	« Les Séminées »	Bonnigal & Bodet	62€
2022	Bourgeuil	« Déchainée »	Lamé Delisle Boucard	32€
2021	Bourgeuil	« Pied de la Butte »	Jacky Blot	48€
2022	St Nicolas de Bourgeuil	« Les Quarterons »	Xavier Amirault	45€
2020	Saumur Champigny	« Château du Hureau Tuffes»	P&A Vatan	38€
2020	Saumur Champigny	« Les Haut But »	Dom.Vadé	55€
2021	Chinon	« La Cuisine de ma mère»	Nicolas Grobois	34€
2018	Chinon	« Les Picasses »	Olga Raffault	50€

Champenois

2018	Coteaux Champenois	« Les Montées »	Bérèche	180€
------	--------------------	-----------------	---------	------

Centre-Loire

2022	Coteaux du Giennois	« Rivotte »	Domaine Poupat	32€
2020	Coteaux du Giennois	« L'Incontournable »	Domaine Poupat	45€
2022	Coteaux du Giennois	« Vieilles Vignes »	Mickaël Guérot	32€
2022	Coteaux du Giennois	« Le Grand Chemin »	Emile Balland	35€
2023	Coteaux du Giennois	« Champ Gibault »	Florian Roblin	50€
2022	Sancerre		Pierre Martin	39 €
2023	Sancerre	« La Mercy-Dieu »	Dom.Bailly-Reverdy	45€
2020	Sancerre	« La Moussière »	Alphonse Mellot	80€
2019	Sancerre	« En Grand Champs »	Alphonse Mellot	230€
2019	Sancerre	« Génération XIX	Alphonse Mellot	280€
2016	Sancerre	« Belle Dame »	Domaine Vacheron	100€
2023	Menetou-Salon	« Morogues »	Dom. H.Pellé	43€
2022	Menetou-Salon Bio		Domaine Gilbert	46€
2020	Menetou-Salon Bio	« Hors-Série »	Domaine Gilbert	52€
2021	Reuilly		M & R Mabilot	35€
2021	Reuilly	« Mont Cocu »	M & R Mabilot	40€
2023	Valençay	« Les Chailloux »	Sébastien Vaillant	33€
2020	IGP Coteaux de la Charité	« Les Pénitents »	Alphonse Mellot	68€

Auvergne – Roannais

2018	Côte D'Auvergne		Domaine Miolanne	50€
2023	Vin de France	Ribeyrou	Fleuriet, Aublet-Cuvelier	52€

Alsace

75cl

2020	Alsace Pinot Noir	« Vieilles Vignes	Domaine Loberger	48€
2018	Alsace Pinot Noir Bio		Domaine Schoenheitz	45€

Bourgogne

75cl

Côte de Nuit

2019	Bourgogne		Edmond Cornu & Fils	65€
2011	Côte de Nuit Villages	« Les Vignottes »	Jean-Jacques Confuron	92€
2019	Marsannay	« Les Boivins »	Dom. Collotte	80€
2017	Gevrey-Chambertin V.Vignes	« Mes Favorites »	J.L & E Burguet	132€
2014	Gevrey-Chambertin	« Clos Village »	P.Livera	195€
2016	Gevrey-Chambertin	« Clos Village »	P.Livera	175€
2016	Gevrey-Chambertin	« Mes Cinq Terroirs »	Denis Mortet	250€
2017	Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru		Dom. Amiot Servelle	245€
2014	Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru	« Les Rouges du Dessus »	J.L & E Burguet	245€
2014	Nuits-Saint-Georges	« Vieilles Vignes »	Seguin-Manuel	210€

Côte de Beaune

2015	Ladoix 1 ^{er} Cru	« La Corvée »	Edmond Cornu&Fils	180€
2015	Pommard		Dom. Demougeot	150€
2017	Pommard Vieilles Vignes		Genot Boulanger	135€
2019	Volnay Vieilles Vignes		Jean-Marc Boulay	170€
2020	Volnay	« Petits Poisots »	A. Boillot	115€
2018	Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru	« Morgeot »	F & L Pillot	155€
2019	Chassagne-Montrachet V.Vignes	« La Goujonne »	Hubert Lamy	160€

Bourgogne

Mâconnais

2018	Bourgogne Bio	« Les Crays »	Les Vignes du Mayne	62€
2018	Mâcon Cruzille Bio	« Manganite »	Les Vignes du Mayne	85€

Beaujolais

2020	Beaujolais Villages		Alex Foillard	32€
2018	Côte de Brouilly		Alex Foillard	49€
2018	Julienas	« Cuvée Sébastien »	Sébastien Besson	38€
2019	Chenas	« Les Darroux »	Sébastien Besson	50€

Jura

2018	Côtes du Jura		Gérard Tissot	50€
------	---------------	--	---------------	-----

Vallée du Rhône

75cl

Septentrionale

2023	Crozes Hermitage	« Les Saviaux »	Dom.Florian Buit	50€
2022	St-Joseph 350m	« Haut Plateau de Gneiss »	David Reynaud	ép
2020	Côte-Rotie	« L'Angeline »	Dom.Chambeyron	160€
2021	Côte-Rotie	« La Chavarine »	Dom.Chambeyron	132€
2022	Syrah		Marc Rouvière	38€
2019	Syrah		Marc Rouvière	42€

Méridionale

2012	Côtes-du-Rhône-Villages	« L'Ébrescade »	Domaine Richaud	75€
2016	Gigondas	« Origine »	Domaine de Gayan	50€
2014	IGP Vaucluse		La Monardière	25€
2106	IGP Vaucluse		Gourt de Mautens	185€

Le Sud

2010	Costières de Nîmes	« Scamandre »	Domaines Renouard	60€
2014	Costières de Nîmes	« Scamandre »	Domaines Renouard	50€
2014	IGP Gard	« Scamandre »	Domaines Renouard	55€
2019	IGP Gard	« Scamandre »	Domaines Renouard	65€
2017	IGP Gard	« Côme Autrefois »	Domaine Renouard	35€
2018	IGP Gard	« Segna de Cor »	Dom. Le Roc des Anges	58€

Provence

2015	Côtes de Provence	« Ursus »	Clos de l'Ours	85€
2021	Coteaux d'Aix en Provence	« Chateau Revelette»	Peter Fisher	45€

Languedoc-Roussillon

2020	Languedoc	« Les Petits pas »	Dom. Pas de L'Escalette	45€
2022	Languedoc	« Les Clapas »	Dom. Pas de L'Escalette	55€
2018	Terrasses du Larzac	« Mas des Brousses »	G.Combes & X.Peyraud	40€
2013	Languedoc Pézenas	« Solen »	Les Aurelles	110€
2014	Terrasses du Larzac		Domaine de Montcalmès	82€
2013	Côtes du Roussillon	« Estaca »	Danjou-Banessy	140€
2018	Corbières Magnum 150cl	«Dom.de Dernaceuillette	Guillaume Boossens	100€

Bordelais

75cl

Régional

2014	Bordeaux Supérieur		Château Recougne	35€
2014	Bordeaux Supérieur		Domaine des Justices	35€

Médoc

2017	Haut-Médoc		Château Doyac	45€
2017	Saint-Estèphe		Château Capbern	88€
2018	Saint-Estèphe		Château Le Crock	110€
2015	Saint-Julien	« Réserve »	Château Léoville Barton	105€
2016	Pauillac	« Dauphin »	Grand Puy Ducasse	90€
2017	Margaux	« Les Charmes de Kirwan »	Château Kirwan	75€

Graves

2016	Pessac-Léognan	« Demoiselles Larrivet »	Château Ht-Brion	72€
2016	Pessac-Léognan	« Château Crabitey »	Arnaud De Butler	50€

Libournais

2014	Pommerol		Château Hautes-Graves-Beaulieu	75€
2012	Saint-Emilion Grand Cru		Château Petit Fombrauge	92€
2014	Saint-Emilion Grand Cru		Château Grand Corbin Despagne	80€
2018	Saint-Emilion Grand Cru		Château Petit Corbin Despagne	75€
2020	Montagne St-Emilion	« Fleur de Plaisance »	Château La Fleur de Plaisance	40€
2022	Montagne St-Emilion	« Lerville de Plaisance »	Château La Fleur de Plaisance	45€

Vallée de la Loire

75cl

Anjou-Saumur

2018	Rosé de Loire	« L'Éventail »	Musset-Roullier	25€
2017	Cabernet d'Anjou	« L'Ésquisse »	Musset-Roullier	25€

Touraine

2020	Touraine Pineau D'Aunis		Dom. De la Rochette	30€
2018	Chinon		Domaine Delalande	32€

Centre-Loire

2018	Sancerre		Pierre Martin	36€
------	----------	--	---------------	-----

Auvergne – Roannais

2020	Côte Roannaise	« La Colline en feu »	Romain Paire	36€
------	----------------	-----------------------	--------------	-----

Vallée du Rhône

Méridionale

2018	Tavel		Château d'Aqueria	38€
2016	Tavel	« La Forcadière »	Domaine Maby	41€
2015	Tavel	« La Forcadière »	Domaine Maby	45€

Le Sud

2021	IGP Gard Bio	« Terrasses d'Hortense »	Domaines Renouard	35€
2021	IGP Gard Bio	« Scamandre »	Domaines Renouard	60€

Languedoc-Roussillon

2020	Languedoc - Roussillon	« Ze Rosé »	Dom. Pas de L'Escalette	35€
2020	Languedoc - Roussillon	« Rosée des Brousses »	G.Combes & X.Peyraud	35€

Vins Blancs

Vallée de la Loire

Centre-Loire

2022	Coteaux du Giennois	Mickaël Guérot	16€
------	---------------------	----------------	-----

Vallée du Rhône

Septentrionale

2022	Saint-Joseph	Marc Rouvière	25€
------	--------------	---------------	-----

Vins Rosés

Vallée de la Loire

Centre-Loire

2020	Reuilly Rosé	M&R Mabillot	18€
------	--------------	--------------	-----

Vallée du Rhône

2016	Tavel Rosé	« La Forcadière »	Domaine Maby	25€
------	------------	-------------------	--------------	-----

Tous nos prix sont nets
Tous les vins sont AOP, sauf indication contraire

Vins Rouges

Vallée de la Loire

37,5cl

Centre-Loire

2022	Coteaux du Giennois	« Trocadéro »	Domaine Poupat	18€
2022	Sancerre		Pierre Martin	20€
2019	Menetou-Salon	« Morogues »	Henry Pellé	22€
2020	Menetou-Salon	« Morogues »	Henry Pellé	21€
2019	Reuilly		M&R Mabillet	20€
2020	Reuilly		M&R Mabillet	18€
2018	Reuilly		Cordaillat	20€

Bourgogne

Régional

2015	Bourgogne Pinot Noir		Domaine Lamarche	31€
------	----------------------	--	------------------	-----

Côte de Beaune

37,5cl

2015	Savigny-lès-Beaune	« Les Goudelettes »	Anthonin Guyon	36€
2013	Savigny-lès-Beaune	« Aux Fourneaux »	Domaine Rapet	52€

Côte Chalonnaise

2013	Givry	« Clos la Perrière »	Château de Chamilly	33€
------	-------	----------------------	---------------------	-----

Beaujolais

2014	Julienas		Château de Monternot	29€
------	----------	--	----------------------	-----

Digestifs

			6cl
Cognac Vivant	« V.S.O.P »	Decroix	12€
Armagnac	« Hors d'Age »	Le Grand Comté	15€
Bas Armagnac	« V.S.O.P »	Tariquet	12€
Bas Armagnac Le Légendaire	« Hors d'Age »	Tariquet	16€
Rhum Zacapa 23	« Grande Réserve »		15€
Rhum Arrangé Vanille des 7 Mers		Domaine Bigallet	12€
Rhum Circée	« Black Spiced Rhum »	Domaine Bigallet	14€
Gin Bio		Félix Bigallet	9€
Vodka		La Distillerie de Faronville	9€
Vodka	« Fût de Sauternes »	La Distillerie de Faronville	12€
Vodka	« Fût de Marsala »	La Distillerie de Faronville	14€

Eau de Vie

La Poire d'Olivet Emprisonée 8cl		Covifruit	15€
---	--	-----------	-----

Liqueurs

Menthe Pastille 8cl		Emile Giffard	9€
Peppermint Pastille 8cl		Emile Giffard	9€
La Crème de Poire d'Olivet 8cl		Covifruit	9€
Liqueur Cordon Rouge 8cl		Grand Marnier	10€
Limoncello 8cl		Licors Moya	9€
Bailey's			9€

Eaux Minérales

Eaux Plates

Thonon 75cl	7€
Evian 1L	8€
Vittel 1L	8€

Eaux Pétillantes

Perrier 33cl	5€
Chateldon 75cl	7€
San Pellegrino 1L	8€
Perrier Bleue 1L	8€

Boissons Chaudes

Guatemala / Ristretto / Décaféinato	Nespresso Pro	4€
Peru Organic / Intenso Décaféinato	Nespresso Pro	4€
Double Espresso	Nespresso Pro	6€
Thé / Infusion	Dammann Frères	5€
Cappuccino		7€

Quelques Domaines

Champagne « Classic »			Domaine Haton	62€
Champagne Brut Blanc 70 % Pinot Noir/ 30% Chardonnay « Cuvée Ernestine »			Veuve Doussot	85€
2023	Coteaux du Giennois Blanc	« Rivotte »	Dom.Poupat&Fils	35€
2023	Sancerre Blanc		Pierre Martin	38€
2022	Coteaux du Giennois	« Vieille Vignes»	Mickaël Guérot	35€
2022	Menetou-Salon Rouge Bio		Domaine Gilbert	46€
2020	Languedoc	« Les Petits pas »	Dom. Pas de L'Escalette	45€
2023	Crozes Hermitage		Domaine Buit	50€

MODIFICATION de l'Accueil des Convives / Suite au Problème de Santé du Chef

- * Mardi 19h15-20h30
- * Mercredi 12h15-13h30
- * Jeudi 12h15-13h30
- * Vendredi 12h15-13h30 / 19h15-20h30
- * Samedi 12h15-13h30 / 19h15-20h30

Vente à Emporter sur Réservation 48h à l'avance
Mercredi au Samedi / 16h30-18h30

Nos Conditions

- * Carte Cadeau
- * C'est vous qui déterminer la valeur
- * Nous ne proposons pas de prestation tout incluse
- * Maximum de 7 Pers. sur la table / au-delà table ronde rapprochée
- * Menu à déterminer d'avance à partir de 7 Pers.
- * Pas de Droit de Bouchon
- * Concernant les Chiens, MERCI DE PREVOIR VOTRE TAPIS
- * Merci de respecter notre temps de travail....
- * Aspirer les poils de chiens n'est pas une partie de plaisir

Merci vraiment de votre compréhension

Tel : 02 38 38 24 67

Mail : cote-jardin45@orange.fr

Site internet : <https://www.cotejardin45.fr/>