

Vins Au Verre

Blancs

14 cl

2024	Coteaux du Giennois	« Fût de Chêne »	Domaine Guérot	7€
2023	Coteaux du Giennois	« Champ Gibault »	Domaine Roblin	10€
2021	IGP Gard	« Terrasses Hortense »	Domaine Renouard	7€
2023	Valençay	« Le Poirentin-Les Cosses »	Sébastien Vaillant	6€
2022	Vouvray Chenin Tranquille	« Dryades »	Dom.de La Canopée	11€
2017	Bourgogne		Pierre Boisson	16€

Rouges

2023	Coteaux du Giennois	« Trocadéro »	Domaine Poupat	7€
2023	Coteaux du Giennois	« Le Grand Chemin »	Domaine Balland	9€
2023	Valençay	« Le Poirentin-Les Cosses »	Sébastien Vaillant	6 €
2024	Saumur Champigny	« Trézalliès »	Domaine Vadé	8€
2020	Montagne St-Emilion	« Lerville de Plaisance »	Ch. La Fleur de Plaisance	9€
2023	Minervois	« Les Fontanilles »	Dom.Gros-Tollot	11€

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	« Scamandre »	Domaine Renouard	10€

Vins de Dessert

2018	Chenin La Royauté		Dom Musset 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 16 cl				
Pétillant des Coteaux du Giennois, Sirop d'Orange, Grand Marnier, Poudre d'Orange, Cardamome				14€
Champagne Brut 16 cl		Dom.Haton		15€
Kir Royal 16 cl				16€
Pétillant des Coteaux du Giennois Rosé « Méthode Traditionnelle » Dom. Poupat&Fils				11€
Bulles de Fleuray 16cl Brut		A.&F. Cocteaux		9€
Kir Pétillant 16cl				10€
Kir Vin Blanc 16cl				
Cassis / Pêche de Vigne		Maison Bigallet		9€
Américano Maison 14cl (Martini rouge / Campari / Noilly Prat)				12€
Martini Blanc / Rouge 10cl				9€
Pineau des Charente 10cl Blanc / Rubis		Domaine Ménard		9€
Pineau des Charente 10cl Très Vieux Blanc		Domaine Ménard		11€
Gentiane 10cl		« La Fourche du Diable » Louis Couderc		10€
Pastis 6cl		Maison Bigallet		8€
Porto Tawny 10cl / Blanc		Domaine Messias		8€
Bière		Brasserie de Chambord	Blonde Royale / Cerise / Ambré / Noël	8€
			Blanche	7€
Soft : Cocktail sans Alcool 25cl				
Clémentine, Goyave, Sorbet Romarin Maison, Poudre Orange				9€
Jus de Fruits 25cl				
Tomate Rouge de Marmande		Finesse des Vergers		7€
Clémentine		Finesse des Vergers		7€
Pamplemousse Rose		Finesse des Vergers		7€
Poire		Vergers des Beaumonts		7€
Orange Blonde		Finesse des Vergers		8€
Nectar 25cl				
Pêche		Finesse des Vergers		7€
Poire Williams		Finesse des Vergers		7€
Goyave		Finesse des Vergers		7€
Soda				
Coca Cola 33cl				7€
Schweeps Tonic 25cl				6€
Orangina 25 cl				6€
Schweeps Agrumes				7€

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

Whisky de France

Whisky Céréales et Vieux Fûts Dijon	« The Unique »	Michel Couvreur	15€
Igp Whisky de Bretagne Blé Noir et Orge	« Grey Rock »	Eddu	12€
Igp Whisky de Bretagne Blé Noir et Orge	« Grey Rock Brocéliande»	Eddu	14€
Single Malt Whisky 100% Méridnac Orge Fût de Bourbon / Sherry / Banyuls		Maison Lacroix	14€
Single Malt Whisky Orge Franc-Comtois Malté Fût Eau de vie fruité et liqueur		Belles filles	12€
Single malt Whisky Indre Chêne Français	« Les Dordants »	Mabillot	14€
Single Malt 42° Plusieurs Fûts Laguiole Aubrac		Distil. Twelve	13€
Single Malt 48° Plusieurs Fûts Laguiole Aubrac Limité à 6000 Btls « Basalte »		Distil. Twelve	15€
(5 Assemblage, Pineau des Charentes, Pedro Ximenez, Cognac, V.Rouge, Fût Neuf)			
Single Malt 57° Plusieurs Fûts Laguiole Aubrac Limité à 1000 Btls « Basalte »		Distil. Twelve	18€
(5 Assemblage, Pineau des Charentes, Pedro Ximenez, Cognac, V.Rouge, Fût Neuf)			

Pays de Galles

Single Malt Welsh Whisky Floral & Fruity	Distillerie Penderyn	14€
--	----------------------	-----

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 Malt Scotch Whisky (Tourbé)	Big Peat	16€
Malt Single Scotch Whisky 15 ans Fruité & Épicé	Knockando	14€

Japon

Blended Whisky Nikka Days		Nikka Whisky	12€
Pure Malt Whisky 8ans	« The Kurayoshi »	Kurayoshi	18€

Champagnes

37,5cl 75cl

	Champagne Brut Blanc	« Classic »	Domaine Haton	62€
	Champagne Brut Blanc	« Rosé »	Domaine Haton	75€
	Champagne Brut Blanc	« Classic »	Veuve Doussot	70€
2019	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	80€
	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€
	Pétillant des Coteaux du Giennois	« Méthode Traditionnelle »	Dom. Guérot	35€
	Bulles de Fleuray Brut	« Coctaux »	A.&F. Coctaux	32€
	Bulles de Fleuray Les Bulles Rouges	« Les Bulles Rouges »	A.&F. Coctaux	35€
	Bulles de Fleuray Brut Rosé	« Coctaux »	A.&F. Coctaux	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

2023	Touraine Azay le Rideau		Château de L'Aulée	35€
2022	Touraine Azay le Rideau	« Vieilles Vignes »	Château de L'Aulée	38€
2018	Vouvray Moelleux	« Les Chapelles »	Dom.Brunet	35€
2017	Montlouis sur Loire	« Les Argiles »	François Chidaine	75€
2022	Vouvray Chenin Tranquille	« Dryades »	Dom.de La Canopée	52€
2023	Valençay	« Le Poirentin-Les Cosses »	Sébastien Vaillant	30€
2023	Cheverny Bio Chardonnay Sauvignon		Hervé Villemade	45€
2023	Cour-Cheverny Bio Romorantin	« Les Chataîgniers»	Hervé Villemade	65€
2017	Vin de France	« Les Argiles »	François Chidaine	58€

Centre-Loire

2023	Coteaux du Giennois		Mickaël Guérot	33€
2024	Coteaux du Giennois	« Vieilles Vignes »	Mickaël Guérot	36€
2023	Coteaux du Giennois	« L'Incontournable »	Domaine Poupot	ép
2023	Coteaux du Giennois	« Le Grand Chemin »	Emile Balland	38€
2023	Coteaux du Giennois Bio	« Champ Gibault »	Florian Roblin	40€
2024	Sancerre Bio		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 Bio	« La Moussière »	Alphonse Mellot	65€
2019	Sancerre Bio	« Génération XIX	Alphonse Mellot	185€
2024	Sancerre Bio	« Ovide »	Pierre Morin	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.Denizot	45€
2023	Sancerre	« La Mercy-Dieu »	Dom.Bailly-Reverdy	45€
2020	Sanc	« Les Monts Damnés »	Dom.Bailly-Reverdy	62€
2022	Pouilly-Fumé Silex	« Gemme de Feu»	Sophie Landrat-Guyellot	70€
2021	Pouilly-Fumé	« Nature »	Pascal Jolivet	80€

2023	Menetou-Salon		Philippe Gilbert	45€
2023	Menetou-Salon	« Morogues »	Dom. H.Pellé	42€
2023	Menetou-Salon	« Vignes de Ratiers	Dom. H.Pellé	45€
2022	Menetou-Salon	« Clos des Blanchais	Dom. H.Pellé	55€
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

2022	Vin de France 80% chardonnay 15% tressalier 5% sauvignon	« Le Quarteron »	Dom. Grobos-Barbara	65€
------	--	------------------	---------------------	-----

Alsace

2016	Alsace Gewurtztraminer	« Cuvée Laurence »	Domaine Weinbach	78€
2016	Alsace Pinot Gris	« Altenbourg »	Domaine Weinbach	95€
2021	Alsace Riesling		Domaine Loberger	40€
2024	Alsace Riesling Bio	« Les Moulins »	Domaine S1monis	65€
2023	Alsace Riesling Bio	« Clos des Chats »	Domaine S1monis	65€
2023	Alsace Riesling Bio Grand Cru	« Kaefferkopf »	Domaine S1monis	70€

Bourgogne

La Puisaye

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

Auxerrois-Chablisien

2021	Chablis		Clément Lavallée	69€
2014	Chablis		Laurent Tribut	80€
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€

Appellation Bourgogne

2023	Bourgogne Aligoté Bio		Dom. Sylvain Bataille	60€
2016	Bourgogne		Pierre Boisson	95€
2017	Bourgogne		Pierre Boisson	89€
2018	Bourgogne		Jean Marc Boillot	65€

Côte de Nuits

2022	Marsannay	« Le Clos »	René Bouvier	85€
------	-----------	-------------	--------------	-----

Côte de Beaune

2023	Savigny 1 ^{er} Cru Monopole	« Clos de La Bataillère »	Domaine A.Morot	158€
2016	Meursault	« Les Chevalières »	Xavier Monnot	125€

2018	Meursault Village		Pierre Boisson	185€
2023	Puligny-Montrachet Bio		Domaine de Montille	185€
2023	Auxey-Duresse	« Les Hautés »	Dom. Lafouge	87€
2019	Saint-Aubin 1 ^{er} Cru	« En Remilly »	J.Claude Ramonet	250€
2021	Saint-Aubin 1 ^{er} Cru	« Le Sentier du Clou »	S.Langoureau	ép
2023	Chassagne-Montrachet Bio		Domaine de Montille	200€

Côte Chalonnaise

75cl

2021	Mercurey		Dom. de la Bressande	ép
------	----------	--	----------------------	----

Maconnais

2012	Pouilly-Fuissé	« Ampelopsis »	Domaine Saumaize-Michelin	100€
------	----------------	----------------	---------------------------	------

Maconnais

2018	Beaujolais		Sébastien Besson	ép
2022	Mâcon Cruzille Bio	« Aragonite »	Les Vignes du Mayne	135€

Jura

2012	Arbois Vin Jaune		Jacques Puffeney	250€
------	------------------	--	------------------	------

Vallée du Rhône

Septentrionale

2023	Côtes-du-Rhône Bio	« La Vie on y est »	Dom.Gramenon	58€
2023	Condrieu	« La combe de Malleva	Dom. Ogier	115€
2008	Saint-Joseph		Bernard Gripa	100€
2023	Crozes Hermitage Bio	« Le Jardin »	Dom.Florian Buit	55€
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	Lubéron		Château La Verrerie	35€
2016	IGP Gard	« Scamandre, Grande Réserve »	Domaines Renouard	84€
2021	IGP Gard	« Scamandre, Grande Réserve »	Domaines Renouard	80€

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€
2020	Saumur Champigny	« Château du Hureau Tuffes»	P&A Vatan	38€
2024	Saumur Champigny	« Trézallières »	Domaine Vadé	38€
2020	Saumur Champigny	« Les Haut But »	Dom.Vadé	55€
2023	Saumur Champigny Cabernet Franc Bio	« La Bamboche »	Clément-Marie Kurdziel	45€
2018	Chinon	« Les Picasses »	Olga Raffault	50€
2024	Chinon	« Vieilles Vigne »	Chateau de L'Aulée	35€
2022	Cheverny Bio Pinot Noir Gamay	« Les Ardilles»	Hervé Villemade	68€

Champenois

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

Centre-Loire

2023	Coteaux du Giennois	« Le Trocadero »	Domaine Poupat	34€
2020	Coteaux du Giennois	« L'Incontournable »	Domaine Poupat	45€
2024	Coteaux du Giennois	« Vieilles Vignes »	Mickaël Guérot	35€
2023	Coteaux du Giennois	« Le Grand Chemin »	Emile Balland	38€
2022	Sancerre Bio	« Bellechaume»	Pierre Morin	48€
2023	Sancerre	« La Mercy-Dieu »	Dom.Bailly-Reverdy	45€
2023	Sancerre	« Osmose »	Dom.Denizot	45€
2020	Sancerre	« La Moussière »	Alphonse Mellot	80€
2019	Sancerre Bio	« En Grand Champs »	Alphonse Mellot	230€
2019	Sancerre Bio	« 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		Domaine Gilbert	50€
2020	Menetou-Salon Bio	« Hors-Série »	Domaine Gilbert	55€
2021	Reuilly		M & R Mabillot	35€
2021	Reuilly	« Mont Cocu »	M & R Mabillot	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€

2024	St-Pourçain Bio Pinot Gamay	« Auvernay »	Dom Les Bérioles	45€
Alsace				75cl
2023	Alsace Pinot Noir Bio	« Simonis »	Domaine Simonis	53€
2023	Alsace Pinot Noir Bio	« Simonis »	Domaine Simonis	60€
Bourgogne				
La Puisaye				
2022	IGP Yonne Pinot Noir	« Les Robinettes »	Raphaëlle Guyot	80€
Appellation Bourgogne				
2019	Bourgogne		Edmond Cornu & Fils	65€
Côte de Nuit				
2022	Marsannay	« Champ Salomon »	René Bouvier	90€
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€
2023	Savigny 1 ^{er} Cru Monopole	« Clos de La Bataillère »	Domaine A.Morot	158€
2023	Auxey-Duresse		Dom. Lafouge	72€
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 Pilot	155€
2019	Chassagne-Montrachet V.Vignes	« La Goujonne »	Hubert Lamy	160€
2019	Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru	« Clos Boudriotte »	J.Claude Ramonet	200€
Bourgogne				
Mâconnais				
2018	Bourgogne Bio	« Les Crays »	Les Vignes du Mayne	62€
2018	Mâcon Cruzille Bio	« Manganite »	Les Vignes du Mayne	85€

Beaujolais

2018	Côte de Brouilly		Alex Foillard	49€
------	------------------	--	---------------	-----

Jura

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

Vallée du Rhône

75cl

Septentrionale

2022	Côtes-du-Rhône	« L'Emouvante »	Dom.Gramenon	55€
2023	Crozes Hermitage Bio	« Les Saviaux »	Dom.Florian Buit	55€
2023	Saint-Joseph Bio	« Premier Quartier »	J.Delobre&J.Maurice	84€
2021	Côte-Rotie	« La Chavarine »	Dom.Chambeyron	132€
2022	Côte-Rotie	« Mon Village »	Dom. S.Ogier	155€
2022	Syrah		Marc Rouvière	38€
2019	Syrah		Marc Rouvière	42€

Méridionale

2012	Côtes-du-Rhône-Villages	« L'Ébrescade »	Domaine Richaud	75€
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	« Côte Autrefois »	Domaine Renouard	35€
2018	IGP Gard	« Segna de Cor»	Dom. Le Roc des Anges	58€

Périgord

Montpezat de Quercy

2020	Vin de France Cab.Frc, Côt, Merlot	« La Suite »	Kévin Bardet	45€
2022	Vin de France Malbec	« La Singlette »	Kévin Bardet	55€

Aude

2015	Minervois	« Les Fontanilles »	A.Gros& Tollot	45€
------	-----------	---------------------	----------------	-----

Provence

2015	Côtes de Provence	« Ursus »	Clos de l'Ours	85€
2021	Coteaux d'Aix en Provence	« Château 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€
2014	Terrasses du Larzac		Domaine de Montcalmès	90€
2013	Côtes du Roussillon	« Estaca »	Danjou-Banessy	140€
2018	Corbières Magnum 150cl	«Dom.de Dernaceuillette	Guillaume Boossens	100€

Bordelais

75cl

Régional

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 Despaigne	80€
2018	Saint-Emilion Grand Cru		Château Petit Corbin Despaigne	75€
2022	Montagne St-Emilion	« Fleur de Plaisance »	Château La Fleur de Plaisance	40€
2020	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€

Le Sud

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€
2024	Sancerre Bio	Pierre Martin	20€

Vins Rouges

Vallée de la Loire

37,5cl

Centre-Loire

2022	Coteaux du Giennois	« Trocadéro »	Domaine Poupat	18€
2024	Coteaux du Giennois	« Vieilles Vignes »	Mickaël Guérot	19€
2022	Sancerre		Pierre Martin	20€
2023	Menetou-Salon	« Morogues »	Henry Pellé	20€

Bourgogne

Côte de Beaune

37,5cl

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

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

Digestifs

			6cl
Cognac Vivant	« V.S.O.P »	Decroix	12€
Cognac	« V.S »	Moisans	12€
Bas Armagnac	« V.S.O.P »	Tariquet	12€
Bas Armagnac Le Légendaire	« Hors d'Age »	Tariquet	16€
Bas Armagnac	« XO »	Bernard Fitan	14€
Bas Armagnac	« Hors d'Age »	Bernard Fitan	16€
Rhum Rare Tw Limité à 3500 Btls Nicaragua & Jamaïca Laguiole Presbytère des Anges 16€ (3 Assemblages 55% CLN, 25% WP, 20% M, Dosage 7 g /L, s/s Filtration ni Coloration, Réduction Lente)			
Rhum Rare Tw Limité à 2050 Btls Guyna & Jamaïca Laguiole Presbytère des Anges 20€ (4 Assemblages 40% DDL, 30% WP, 20% M, 10%h, Dosage 0 g /L, s/s Filtration ni Coloration, Brut de Fût)			
Rhum Arrangé Vanille Ananas 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 Emprisonnée 8cl	Covifruit	15€
--	-----------	-----

Liqueurs

Menthe Pastille 8cl	Emile Giffard	9€
Menthe / Fruits Rouges	Jet	8€
Peppermint Pastille 8cl	Emile Giffard	9€
La Crème de Poire d'Olivet 8cl	Covifruit	9€
La Crème de Fraises de Sologne 8cl	Covifruit	9€
Liqueur Cordon Rouge 8cl	Grand Marnier	10€
Limoncello 8cl	Bigallet	9€
La Belle Sandrine 8cl « Liqueur Armagnac & Fruits de la Passion »	Le Club des Marques	8€
Bailey's		9€
L'Abricot du Roulot	Dom.Roulot	9€

La Mirabelle du Roulot

Dom.Roulot

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 / Décafeinato	Nespresso Pro	4€
Peru Organic / Intenso Décafeinato	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€
2024	Coteaux du Giennois	« Vieille Vignes »	Mickaël Guérot	35€
2023	Coteaux du Giennois Rouge	« Champ Gibault »	Florian Roblin	44€
2022	Menetou-Salon Rouge Bio		Domaine Gilbert	46€
2020	Languedoc	« Les Petits pas »	Dom. Pas de L'Escalette	45€
2023	Crozes Hermitage		Domaine Buit	55€

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 / Nous privilégions la demande par internet / Rubrique Nous contacter
- * 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
- * Au-delà de Six Convives / Menu à Déterminer d'Avance
- * Pas de Droit de Bouchon

- * Les Chiens sont éventuellement autorisés

MERCI DE PREVOIR SON TAPIS

Merci vivement de votre compréhension

Tel : 02 38 38 24 67

Mail : cote-jardin45@orange.fr

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