

# Jura

<b>BLANCS</b>	<i>37,5 cl</i>	<i>62 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>AOC Arbois</b> <i>Paul Benoit et Fils Pupillin Chardonnay</i>	<b>17.00</b>	-	<b>32.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Paul Benoit et Fils Pupillin Savagnin</i>	-	-	<b>48.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Cuvée des Docteurs Aviet Caveau Bacchus</i>	-	-	<b>47.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Jacques Tissot Savagnin</i>	<b>23.20</b>	-	<b>45.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Domaine Rolet Chardonnay</i>	<b>20.00</b>	-	<b>38.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Domaine Rolet Naturé Savagnin ouillé</i>	-	-	<b>42.00</b>
<b>AOC Côtes du Jura</b> <i>Domaine Rolet Tradition Chardonnay Savagnin</i>	<b>25.00</b>	-	<b>49.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Cuvée Béthanie Chardonnay Savagnin</i>	<b>19.00</b>	-	<b>33.00</b>
<b>AOC Côtes du Jura</b> <i>Frédéric Lornet «Les Chamois» Salins</i>	-	-	<b>32.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Frédéric Lornet Naturé Savagnin ouillé</i>	-	-	<b>41.00</b>
<b>AOC Côtes du Jura</b> <i>Domaine Noir Naturé «les creux d'enfer»</i>	-	-	<b>36.00</b>
<b>AOC Côtes du Jura</b> <i>Domaine Noir Chardonnay</i>	-	-	<b>32.00</b>
<b>AOC l'Etoile</b> <i>Domaine Cartaux Bougaud</i>	-	-	<b>33.00</b>
<b>AOC l'Etoile</b> <i>Domaine Cartaux Bougaud «Cuvée du Paradis» Chardo. Savagnin</i>	-	-	<b>35.00</b>
<b>AOC Arbois Vin jaune</b> <i>Aviet Caveau Bacchus</i>	-	<b>81.00</b>	-
<b>AOC Arbois Vin Jaune</b> <i>Domaine Rolet</i>	<b>40.00 (31cl)</b>	<b>65.00</b>	-
<b>AOC Arbois Vin de Paille</b> <i>Domaine Rolet / Désiré Petit</i>	<b>47.00</b>	-	-

# Jura

<b>ROUGES</b>	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>AOC Arbois</b> <i>Désiré Petit Pupillin Pinot</i>	-	<b>32.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Paul Benoit et Fils Pupillin Poulsard</i>	<b>16.00</b>	<b>32.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Paul Benoit et Fils Pupillin Trousseau</i>	-	<b>32.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Paul Benoit et Fils Pupillin Pinot</i>	-	<b>32.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Paul Benoit et Fils Pupillin «La grande Chenevière» Pinot</i>	-	<b>45.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Jacques Tissot Poulsard</i>	<b>16.00</b>	<b>32.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Jacques Tissot Trousseau</i>	<b>17.00</b>	<b>32.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Cuvée des Géologues Aviet Caveau Bacchus Trousseau</i>	-	<b>52.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Frédéric Lornet «Cuvée des Dames» Trousseau</i>	-	<b>44.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Frédéric Lornet Trousseau</i>	<b>19.00</b>	-
<b>AOC Arbois</b> <i>Domaine Rolet Tradition Trousseau Poulsard Pinot</i>	<b>18.00</b>	<b>33.00</b>
<b>AOC Arbois</b> <i>Domaine Rolet Trousseau</i>	<b>22.00</b>	<b>41.00</b>
<b>AOC Côtes du Jura</b> <i>Frédéric Lornet Salins «Les Chamois» Trousseau</i>	-	<b>32.00</b>
<b>AOC Côtes du Jura</b> <i>Domaine Noir Trousseau</i>	<b>20.00</b>	<b>38.00</b>

# Bourgogne

<b>BLANCS</b>	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>AOC Macon</b> <i>Lugny les Genièvres Latour</i>	<b>20.00</b>	<b>34.50</b>
<b>AOC Saint Véran</b> <i>Les Deux Moulins Latour</i>	<b>25.00</b>	<b>43.00</b>
<b>AOC Montagny</b> <i>Domaine de la Framboisière Faivelay</i>	-	<b>43.00</b>
<b>AOC Chablis</b> <i>Grand Regnard</i>	<b>32.00</b>	<b>57.00</b>
<b>AOC Meursault</b> <i>Joseph Drouhin</i>	-	<b>90.00</b>
<b>AOC Pouilly Fuissé</b> <i>Terre de menhir domaine Morat BIO</i>	-	<b>55.00</b>
<b>AOC Chassagne Montrachet</b> <i>Joseph Drouhin</i>	-	<b>99,00</b>
<b>ROUGES</b>	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>AOC Aloxe Corton « Les Chaillots»</b> <i>Louis Latour</i>	-	<b>90.00</b>
<b>AOC Pommard 1er crus</b> <i>Grands Epenots Joseph Drouhin</i>	-	<b>135.00</b>
<b>AOC Gevrey Chambertin</b> <i>Joseph Drouhin</i>	-	<b>80,00</b>
<b>Chambolle Mussigny</b> <i>Joseph Drouhin</i>	-	<b>126,00</b>
<b>AOC Chambolle Mussigny 1er cru</b> <i>Joseph Drouhin</i>	-	<b>190,00</b>
<b>AOC Nuits Saint-Georges</b> <i>Domaine Chauvenet</i>	-	<b>72.00</b>
<b>AOC Chorey les Beaune</b> <i>Domaine Maldant</i>	<b>26.00</b>	<b>45.00</b>
<b>AOC Côte de Nuits Villages</b> <i>Domaine Cornu</i>	<b>36.00</b>	<b>52.00</b>
<b>AOC Côte de Beaune Villages</b> <i>Joseph Drouhin</i>	-	<b>48.00</b>
<b>AOC Haute Côte de Beaune</b> <i>A&amp;B Labry</i>	-	<b>43.00</b>
<b>AOC Macon</b> <i>Regnard</i>	-	<b>33.00</b>
<b>AOC Santenay «Les Champs Claudes»</b> <i>Bachey Legros</i>	-	<b>52.00</b>
<b>AOC Charmes Chambertin Grand Cru</b> <i>Georges Lignier et Fils</i>	-	<b>350.00</b>
<b>AOC Corton Pougets Grand Cru</b> <i>Louis Jadot</i>	-	<b>155.00</b>
<b>AOC Clos de Vougeot Grand Cru</b> <i>Philippe CHERON</i>	-	<b>300.00</b>
<b>AOC Maranges</b> <i>Latour</i>	<b>25.00</b>	<b>45.00</b>

# Pays de Loire

	37.5 cl	75 cl
<b>AOC Sancerre Rouge</b> « la Clef du Recit» Antony Girard	-	<b>43.50</b>
<b>AOC Sancerre Blanc</b> « la Clef du Recit» Antony Girard	-	<b>47.50</b>
<b>AOC Pouilly Fumé</b> Ladoucette Blanc	-	<b>40.00</b>

# Beaujolais

	37.5 cl	75 cl
<b>AOC Brouilly</b> Domaine de la Tour Saint Lager	<b>19.00</b>	<b>36,00</b>
<b>AOC Morgon</b> Domaine de la Tour Des Bans	<b>19.00</b>	<b>36,00</b>
<b>AOC Moulin à Vent</b> Domaine Louis Latour	<b>19.00</b>	<b>36,00</b>

# Vallée du Rhône

	37.5 cl	75 cl
<b>AOC Crozes Hermitage</b> Fleury	<b>23.00</b>	<b>45.00</b>
<b>AOC Saint Joseph</b> Delas Les Challeys	<b>25.00</b>	<b>54.00</b>
<b>AOC Gigondas</b> Romane Manchotte Pierre Amadieu	-	<b>42.00</b>
<b>AOC Côtes du Rhône</b> Roulepiere Pierre Amadieu	<b>17.00</b>	<b>32.00</b>
<b>AOC Côtes Rôtie</b> Brune et Blonde Vidal Fleury	-	<b>87.50</b>
<b>AOC Château Neuf du Pape</b> Domaine de la Janasse	-	<b>80.00</b>

# Bordeaux

	37.5 cl	75 cl
<b>AOC BORDEAUX SUPERIEUR</b>		
<i>Château L'Eglise</i>	21.00	30.00
<b>AOC SAINT EMILION GRANDS CRUS</b>		
<i>Château Boutisse</i>	-	49.50
<i>Château Grand Corbin Despagne</i>	-	81.50
<b>AOC GRAVES PESSAC LEOGNAN</b>		
<i>Le Dauphin d'Olivier</i>	-	45.00
<b>AOC MARGAUX</b>		
<i>Clos Laborie</i>	-	45.00
<i>Marquis de Mons</i>	-	45.00
<b>AOC PAUILLAC</b>		
<i>Lacoste Borie</i>	-	60.00
<b>AOC HAUT MEDOC</b>		
<i>Château de Malleret Cru Bourgeois (étiquette abimée)</i>	-	45.20
<b>AOC SAINT ESTEPHE</b>		
<i>Château Laffitte Carasset</i>	-	54.00
<i>Marquis de Calon</i>	-	55.00
<b>AOC POMMEROL</b>		
<i>Le Seuil de Mazeyres</i>	-	50.00
<b>AOC LALANDE POMMEROL</b>		
<i>Château Tournefeuille</i>	-	42.00
<i>Château Pierrefitte Cuvée de Malte</i>	-	42.00
<b>AOC SAINT JULIEN</b>		
<i>Château Duluc de Brannaire Ducru</i>	-	51.00

# du Sud à l'Ouest

## ROSÉS

---

50 cl 75 cl

AOP Côte de Provence *Domaine la Rouillère*

21.50 30.60

## ROUGES

---

AOP Corbières *Château Villemajou Grand vin*

- 46.00

## BLANCS

---

IGP OC Viognier *Saint Victor Gérard Bertrand*

- 32.00

## VIN DOUX

---

AOC Pacherenc du Vic *Les Larmes Célestes Château Bouscassé*

- 29.90

# Corse

---

37.5 cl 75 cl

AOP Excellence villa Corsica (*rouge*)

- 34.00

AOP Santa Paolina Patrimonio (*rouge*)

- 36.00

IGP Vin de pays de l'île de Beauté *Santa Paolina Muscat Petit Grain (blanc)*

- 34.00

# Champagne

	37.5 cl	75 cl
<b>Deutz Brut</b>	<b>45.00</b>	<b>75.00</b>
<b>Duval Leroy rosé Prestige 1er cru</b>	<b>45.00</b>	-

# Crémant

	37.5 cl	75 cl
<b>Frédéric Lornet Blanc Vieilles Vignes</b>	-	<b>34.00</b>
<b>Désiré Petit Brut</b>	-	<b>34.00</b>
<b>Jean Louis Tissot Blanc</b>	-	<b>30.00</b>

# Alsace

	37.5 cl	75 cl
<b>Riesling Wolfberger BIO</b>	-	<b>29.50</b>
<b>Gewurtztraminer Wolfberger BIO</b>	-	<b>39.00</b>
<b>Gewurtztraminer Vendanges Tardives Wolfberger BIO</b>	-	<b>55.00</b>
<b>Sylvanner Klipfel</b>	-	<b>25.00</b>