

Les vins au verre

Verre

Pot

Bout.

Rouges

12,5 cl

46 cl

75 cl

Syrah	2016	Domaine Favière	3	10	
<u>Beaujolais, Lyonnais</u>					
AOC Brouilly	2015	Château de Chaize	3,2	10,5	
AOC Fleurie "vieilles vignes"	2011	Domaine Passot	4,2	14	21
<u>Alsace</u>					
Bio AOC Alsace – Pinot noir	2014	Domaine Rominger	4,5	15	22,5
<u>Vallée du Rhône (sud)</u>					
AOC Rasteau	2014	Domaine Chamfort	4,5	15	22,5
<u>Languedoc</u>					
AOC Corbières	2014	Domaine de Peyrévent	3,5	11,5	17,5

Rosé

12,5 cl

46 cl

75 cl

<u>Provence</u>					
AOC Côtes de Provence	2016	Château Reillanne	3,5	11,5	
Bio AOC Coteaux d'Aix	2016	Domaine des Trois Frères	4	13,5	20

Blancs secs

12,5 cl

46 cl

75 cl

Viognier	2016	Cave de Ruoms	3	10	
<u>Bourgogne, Lyonnais</u>					
AOC Mâcon-Villages	2015	Domaine Chêne	3,5	11,5	
AOC Chablis vieilles vignes	2014	Domaine Portier	4,8	16	24
<u>Allemagne</u>					
Rivaner	2015	Cave d'Oberrotweil	3,5	11,5	17,5
<u>Val de Loire</u>					
AOC Sancerre	2015	Domaine Bardin	4,5	15	22,5
<u>Jura</u>					
AOC L'Etoile	2011	Château de l'Etoile	4,5	15	22,5

Un peu plus sucrés...

AOC Alsace – Pinot auxerrois	2013	Domaine du Manoir	3,8	12,5	19
------------------------------	------	-------------------	-----	------	----

Moelleux

I.G.P. Côtes de Gascogne	2014	Domaine de La Haille	3,5	11,5	17,5
AOC Alsace – Gewurztraminer	2015	Domaine du Manoir	4,8	16	24

Liquoreux

AOC Pineau blanc des Charentes	17°	Domaine Fourcade	4,5	15	
--------------------------------	-----	------------------	-----	----	--

Crémant

10 cl

75 cl

AOC Crémant du Jura		Château de l'Etoile	4,5		22,5
---------------------	--	---------------------	-----	--	------

Assiettes apéritives

Fromage	Comté + Tomme + Bleu d'Auvergne	5
Charcuterie	Jambon de Savoie + Coppa + saucisson	7,5
Terrine	Au piment d'Espelette	7,5