



Vins, suggestions du moment :

Rouge :

Bordeaux

Château Laroze 2010

Verre 15€/ Btle 100 €

Pessac Leognan Château Haut Vigneau 2016

Verre 9€ / Btle 60€

Saint-Emilion Grand Cru AOP Château Lamour 2016

Verre 10€ / Btle 65€

Bourgogne

Pommard Faiveley 2015

Verre 11€ / Btle 95€

Gevrey-Chambertin AOP Vieilles Vignes 2018/19

Verre 15€ / Btle 110€

Vosne-Romanée Faiveley 2018

Verre 15€

Pinot Noir Louis Latour 2019

Verre 8€ / Btle 45€

Provence

Coteaux Varois Château des Chaberts 2018

Verre 8€/ Btle 48€

Château les Mesclances, Cuvée Romane

Verre 7€ / Btle 38€

Blanc :

Bourgogne

Petit Chablis AOP Seigneurie de la Magdeleine 2020

Verre 8€ / Btle 52€

Meursault 1^{er} Cru 2018

Btle 90 €

Pouilly-Fuissé AOP Les Gavouilles 2018/20

Verre 11€ / Btle 62€

Chardonnay Millebuis 2018/19

Verre 7€ / Btle 38€

Bordeaux

Sauternes AOC Château Briatte 2016/17

Verre 14€ / Btle 84€

Val de Loire

Pouilly-Fumé AOP De Ladoucette 2019/20

Verre 11€ / Btle 63€

Provence

Coteaux Varois Château des Chaberts 2020 :

Verre 8€/ Btle 48€

Château les Mesclances, Cuvée Romane

Verre 7€ / Btle 38€

Rosé :

Château les Mesclances rosé, cuvée Romane 2020

Verre 7€ / Btle 38€

Sancerre Comte Lafond rosé, 2019

Verre 9€ / Btle 56€

Les Terrasses, Villa Vallombrosa, 2019

Verre 7€/ Btle 40€

Champagne :

Pol Roger brut

Coupe 14€/ Btle 90€

Bières et autres alcools, suggestions du moment :

Bière Ducasse 33 cl 7 €

Bière Bap Bap Pale Ale 33 cl 7 €

Bière Asahi 33 cl 6 €

Cidre Sassy 33 cl 6 €

Saké pétillant Sakén :

Saké pétillant classique Cpe 15€ / Btle 55€

Saké Pétillant Ice Cpe 16€ / Btle 56 €