

# CARTE DES APÉRITIFS

## Les vins au verre

12.5cL 25cL 50cL

### Rouge

Languedoc, Gérard Bertrand, 2019	5€	9€	17€
Côtes du Rhône, Les Cranilles, 2021	5€	9€	17€

### Blanc

Entre-Deux-Mers - Château Bruni 2023	5€	9€	17€
Chardonnay Mont d'Hortes, 2022	5€	9€	17€

### Rosé

By Ott, Côtes de Provence, 2022	7€		
Château Callissane, Aix en Provence, 2021	5€	9€	17€

## Les bulles

10cL

## Les bières

25cL 50cL

Crémant du Jura	6€	Heineken	3.80€	7.00€
Prosecco	7€	1664	3.80€	7.00€
Champagne Roederer	12€	Grimbergen	4.10€	7.50€
		Affligem	4.10€	7.50€

## Les softs

## Les eaux minérales

Coca/Coca zéro	5€	Évian 33cL	5€
Fuzetea	4€	Badoit rouge 33cL	3€
Orangina	4€	Évian 75cL	5,50€
Jus de fruit	6,50€	Badoit 75cL	5,50€

## Les vins rosés

---

75cL 150cL

By Ott, Côtes de Provence, 2022	29€	58€
Château Romassan, Domaines Ott, Bandol, 2023	35€	
Château Ste Marguerite Fantastique, cru classé de Provence, 2022	45€	
Château Ste Marguerite Symphonie, côtes Provence 2023	35€	

## Les vins blancs

---

### Bourgogne

Pouilly Fuissé, Terroir Roger Lassarat, 2021	33€	
Saint Véran cuvée Plaisir, Roger Lassarat, 2023	34€	
Beaune, Bouchard père & fils, 2020	45€	
Beaune du château 1er cru, Bouchard père & fils, 2019	58€	

### Loire

Sancerre Domaine Denizot, 2022	37€	
--------------------------------	-----	--

### Vallée du Rhône

Côte du Rhône, La Solitude, 2022	27€	
Grand Ardèche, Chardonnay, Louis Latour, 2022	27€	

### Jura

Arbois, Domaine Rolet, Chardonnay, 2019	25€	
---	-----	--

## Les Bulles

Prosecco	30€	
Crémant du Jura	39€	
Champagne Roederer, Théophile	59€	
Champagne Roederer, Brut Premier	75€	

## Les vins rouges

	<b>37.5cL</b>	<b>75cL</b>	<b>150cL</b>
<b>Bordeaux</b>			
Château du Courlat, Lussac-Saint-Emilion, 2018	<b>24€</b>	<b>45€</b>	
Château pey Lescours, Saint-Emilion grand cru, 2016	<b>39€</b>		
Moulin de la Lagune, Haut Médoc, 2019	<b>45€</b>		
Second de Pez, Saint-Estèphe, 2020	<b>47€</b>		
Les Fiefs de Lagrange, Saint Julien, 2018	<b>48€</b>	<b>98€</b>	
Château de la Lagune, Haut-Médoc grand cru classé,2015	<b>95€</b>		
<b>Bourgogne</b>			
Givry, Clos de Mortière, 2022		<b>40€</b>	
Mercurey, Château de Chamirey, 2022	<b>26€</b>	<b>39€</b>	
Savigny-les-Beaunes,clos des guettotes, 2015		<b>48€</b>	
<b>Loire</b>			
Sancerre, Domaine Denizot 2020		<b>35€</b>	
Reuilly, les pierres plates, Denis Jamain		<b>30€</b>	
<b>Jura</b>			
Arbois, Rouge tradition, Domaine Rolet, 2019		<b>25€</b>	

## Vallée du Rhône

**75cL 150cL**

Saint Joseph, L'Arzelle, 2022	<b>33€</b>	
Cornas, Les Grandes Terasses, Jaboulet, 2020	<b>48€</b>	
Crozes-Hermitage, Domaine Thalabert, Jaboulet, 2015	<b>49€</b>	<b>92€</b>
Saint-Joseph, Domaine Boisseyt, Izeras, 2019	<b>48€</b>	
Châteauneuf-du-Pape, Les Cèdres, Jaboulet, 2022	<b>47€</b>	

## Le coin connaisseur

Petit Figeac, Saint Emilion Grand cru, 2016	<b>105€</b>
Château Brane cantenac, Margaux, 2014	<b>110€</b>
Château Talbot, Saint Julien grand cru classé, 2015	<b>120€</b>
Champagne Roederer, Blanc de Blancs, 2013	<b>140€</b>