

LA CARTE DES VINS



Les tarifs s'entendent en TTC/ bouteille

Les vins blancs :

- ✓ Côtes du Rhône « Les Argentières » 8 €
- ✓ IGP Pays d'Oc « Marius » Chapoutier 8.50 €
- ✓ Viognier Paul Jaboulet Ainé 11 €
- ✓ Côtes de Gascogne IGP « Tortue » UBY **sec et fruité** 9.50 €
- ✓ Côtes de Gascogne IGP « Tortue » UBY **moelleux** 11.50 €
- ✓ Mâcon Village « réserve » vigneron des terres secrètes 12 €
- ✓ St Véran « Grande réserve » 14.50 €
- ✓ Croze Hermitage « Les Chenêts» **Vin bio** 18 €

Les vins rouges :

- ✓ Côtes du Rhône « Les Argentières » 8 €
- ✓ IGP Pays d'Oc « Marius » Chapoutier 8.50 €
- ✓ Syrah Paul Jaboulet Ainé 11 €
- ✓ St Amour « Cœur de granit » Château de Chénas 12.50 €
- ✓ Vacqueyras « Cuvée prestige » 15 €
- ✓ St Joseph « Les Rochins » 17 €
- ✓ Croze Hermitage « Les Chenêts» **Vin bio** 18 €

Les vins rosés :

- ✓ IGP Méditerranée « Clair Estel » 7.50 €
- ✓ Côtes du Rhône « Les Argentières » 8 €
- ✓ IGP Pays d'Oc « Marius » Chapoutier 8.50 €
- ✓ Côtes du Lubéron « Eléphant Rose » Perrin 9 €
- ✓ Côtes de Provence « Les vignobles de Ramatuelle » 12 €

Les vins effervescents :

- ✓ Blanc de blanc brut méthode traditionnelle Adrien Romet 7 €
- ✓ Crémant de Bourgogne « Valentin Vignot » Brut 12 €
- ✓ Cerdon rosé « Daniel Bocard » 14 €
- ✓ Champagne « Veuve Pelletier » Brut 25 €
- ✓ Champagne « Veuve Pelletier » Brut Rosé 28 €
- ✓ Champagne « Duval Leroy » Brut 1^{er} Cru 32 €

Les bières artisanales « La Soyeuse » : 69 510 Rontalon

En fût de 20 litres

Tradition Blonde, ambrée ou rousse

Avec tireuse et gobelet en carton

130 €

En bouteille : 75 cl

Tradition Blonde, ambrée, rousse 75 cl

7.50 € Blonde, miel 75 cl

8.50 €