

Vins au verre – 10 cl

Blanc

 Alsace – Riesling « <i>Sauvage</i> » 2018 <i>Vin sec et élégant avec des notes minérales et florales de lavande</i>	Joseph Cattin	6,00€
Bourgogne – Mâcon-Village 2018 <i>Vin sec, léger et minéral aux arômes de fruits jaunes avec une finale florale</i>	Les Emalières	6,00€
 Loire – Touraine « <i>Sève Blanche</i> » 2017 <i>Vin sec, vif et léger aux arômes de pêche</i>	Henry Marionnet	6,00€
 Rhône - Costière de Nîmes - « <i>Expression</i> » 2017 <i>Vin frais et acidulé aux arômes de citrus et verveine</i>	Château Beaubois	7,00€
Alsace – Muscat « <i>Fleure de Printemps</i> » 2018 <i>Vin moelleux tendre et gourmand à l'arôme très fruité typique du muscat</i>	Ruhlmann	5,00€
Alsace – Gewurztraminer 2015 <i>Vin moelleux, riche et puissant aux arômes de roses et de litchis</i>	Jean-Marie Haag	6,00€
Gascogne IGP « <i>XVIII Sain Luc</i> » 2018 <i>Vin moelleux, gourmand et finement acidulé aux arômes de fruits à chair blanche et de fruits exotiques</i>	Domaine Plaimont	6,00€
<h3><u>Rouge</u></h3>		
Alsace – Pinot noir « <i>Mosaïque</i> » 2017 <i>Vin fin et léger aux arômes délicat de cerises acidulées</i>	Ruhlmann	5,00€
Bourgogne – Mercurey 2016 <i>Vin riche aux arômes de sous-bois et de fruits confits</i>	Domaine Voarick	7,00€
 Rhône – Vacqueyras 2018 <i>Vin équilibré et soyeux aux arômes de fraises mûres</i>	Domaine Carobelle	6,00€
Bordeaux – Saint Emilion 2016 <i>Vin complexe et élégant aux arômes de fruits rouge</i>	Baron Philippe de Rothschild	6,00€
Argentine – Mendoza « <i>Réserve</i> » 2018 <i>Vin charnu et fruité aux arômes de prunes et de framboises</i>	Domaint Trivento	5,50€
Californie – Zinfandel « <i>Twin Oaks</i> » 2014 <i>Vin fruité et tannique aux arômes boisés et poivrés, finale vanillée</i>	Robert Modavi	5,50€
Languedoc – Corbière Boutenac 2017 <i>Vin puissant et parfumé aux arômes de cuir, de musc et aux tanins fondus</i>	Domaine de Villemajou	5,50€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

Apéritifs

Apéritif maison	10 cl	6,00€
Kir Alsacien	11 cl	4,50€
Kir Crémant	11 cl	7,00€
Kir Royal	11 cl	12,00€
Crémant brut « <i>Émotion</i> » - Joseph Cattin	10 cl	6,00€
Crémant brut rosé « <i>Pfaff</i> »	10 cl	6,00€
Champagne brut « <i>Cordon Rouge</i> » - G.H. Mumm	10 cl	10,00€
Champagne brut « <i>La Cuvée</i> » - Laurent Perrier	10 cl	14,00€
Champagne brut « <i>R</i> » - Ruinart	10 cl	15,00€
Suze	4 cl	4,00€
Ricard	2 cl	4,00€
Ricard Tomate, Perroquet ou Mauresque	3 cl	4,00€
Porto rouge	6 cl	5,00€
Muscat de Rivesaltes « <i>17ans d'élevage en barrique</i> » Parcé Frères	6 cl	7,00€
Martini blanc ou rouge	6 cl	6,00€
Campari	4 cl	6,00€
Campari – orange	15 cl	8,00€
Bitter San Pellegrino	10 cl	5,00€
Vodka Wyborowa	4 cl	7,00€
Tequila Viuda de Romero	4 cl	7,00€
Amaretto	4 cl	6,00€
Grand Marnier	4 cl	6,00€
Chartreuse verte	4 cl	6,00€

Bières

Pression Fischer « <i>Tradition</i> »	25 cl	4,00€
	50 cl	8,00€
Pression du moment	25 cl	4,50€
	50 cl	9,00€
Amer – Picon	25 cl	5,00€
	50 cl	10,00€
Cynar	25 cl	5,00€
	50 cl	10,00€
Fischer sirop	25 cl	4,20€
Panaché	25 cl	4,50€
Monaco	25 cl	4,50€
Galopin	15 cl	2,50€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

Boissons sans alcool

Cocktail maison sans alcool	25 cl	5,00€
Jus de fruits Charles Papillon		
<i>Orange, pomme, abricot, tomate</i>	25 cl	4,00€
<i>Framboise</i>	25 cl	7,00€
Lipton Ice Tea Pêche	25 cl	4,00€
Coca Cola	33 cl	4,00€
Coca Cola Zéro	33 cl	4,20€
Orangina	25 cl	4,00€
Schweppes	25 cl	4,00€
Limonade	20 cl	4,00€
Diabolo	20 cl	4,20€
Sirop à l'eau	20 cl	2,50€
<i>Citron, grenadine, fraise, menthe, pêche, orgeat</i>		

Eaux

Vittel	Litre	5,00€
San Pellegrino	Litre	5,00€
Eau de Perrier	Litre	5,00€
Lisbeth Nature	50 cl	3,50€
Lisbeth gazeuse	50 cl	3,50€
Lisbeth légèrement pétillante	50 cl	3,50€
Perrier	33 cl	3,00€

Les pichets de Louise

25 cl à 7,50€
50 cl à 13,00€



Rouge – Méditerranée
Blanc – Edelzwicker
Rosé – Côtes de Provence – « A l'ombre de l'Olivier »

Domaine Carobelle
Joseph Hanskeller
Cave Saint Roman



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

Champagne – 75 cl

Champagne brut « <i>Cordon Rouge</i> »	Mumm	65,00€
Champagne brut « <i>Excellence</i> »	Gosset	70,00€
Champagne brut millésimé 2009	Taittinger	85,00€
Champagne brut « <i>La Cuvée</i> »	Laurent Perrier	95,00€
Champagne brut « <i>R de Ruinart</i> »	Ruinart	100,00€
Champagne brut « <i>Blanc de Blancs</i> »	Ruinart	130,00€
Champagne brut millésimé « <i>Cuvée Louise</i> » 2004	Pomery	135,00€

Crémant – 75 cl

Crémant brut « <i>Émotion</i> »	Joseph Cattin	29,00€
Crémant brut rosé « <i>Pfaff</i> »	Cave de Pfaffenheim	29,00€

Rosé – 75 cl

Côtes de Provence – A l'ombre de l'Olivier	Cave de Saint Roman	25,00€
Provence – Le « <i>M</i> » de Minuty 2017	Château de Minuty	33,00€

Magnums – 1,5L

Morgon « <i>Les Sybarites</i> »	Château de Pizay	100,00€
Champagne brut « <i>R de Ruinart</i> »	Ruinart	200,00€

Les vins du Monde – 75cl

Rouge

Twin Oaks 2014 – Californie	Robert Mondavi	27,00€
Mendoza « Réserve » 2018 – Argentine	Domaine Trivento	29,00€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris


Les demi-bouteilles ...

Champagne

Mumm brut « <i>Cordon Rouge</i> »	37,5 cl	Domaine Mumm	40,00€
Ruinart brut	37,5 cl	Maison Ruinart	60,00€

Alsace

Blanc

Riesling « <i>Heimberger</i> » 2016	37,5 cl	Cave de Beblenheim	16,00€
 Riesling Grand Cru « <i>Kaefferkopf</i> » 2017	37,5 cl	Maurice Schoech	30,00€
Gewurztraminer « <i>Grande Réserve</i> » 2015	37,5 cl	Pierre Sparr	18,00€

Rouge

Pinot Noir 2017	50 cl	Jean-Marie Haag	22,00€
Pinot Noir 2018 « <i>Cuvée Mosaïque</i> »	37,5cl	Ruhmann	19,00€

Bourgogne

Blanc

Bourgogne Aligoté 2017	37,5 cl	Maison Mommessin	22,00€
Saint-Véran « <i>Les Ombrelles</i> » 2017	37,5 cl	Loron & Fils	29,00€

Rouge

Saint Amour 2018	37,5 cl	Cave Lamartine	24,00€
Hautes-Côtes de Beaunes 2014	37,5 cl	Maison Bouchard	28,00€

Rhône

Rouge

Vacqueyras 2017	37,5 cl	Marquis de Fonséguille	20,00€
-----------------	---------	------------------------	--------

Blanc

Le Côte du Rhône du Château 2019	37,5 cl	Château Mont-Redon	23,00€
----------------------------------	---------	--------------------	--------



Les demi-bouteilles ...

Provence

Rosé

Valadas	37,5cl	Famille Savatier	21,00€
---------	--------	------------------	--------

Languedoc

Rouge

Faugère « <i>Les Amandiers</i> » 2018	50 cl	Château de la Liquière	26,00€
---------------------------------------	-------	------------------------	--------

Bordeaux

Rouge

Lussac Saint Emilion 2016	37,5 cl	Château La Rose Perruchon	24,00€
---------------------------	---------	---------------------------	--------

Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015	37,5 cl	Château Lieujean	27,00€
-------------------------------	---------	------------------	--------

Loire

Blanc





Sancerre « <i>Les Ormeaux</i> » 2018	37,5 cl	Joseph Mellot	26,00€
--------------------------------------	---------	---------------	--------

Rouge

Saint-Nicolas de Bourgueil 2017	37,5 cl	Les Javeaux	17,00€
---------------------------------	---------	-------------	--------



L'Alsace – 75 cl

 Pinot Auxerrois « <i> Vieilles Vignes »</i> 2018	Maurice Schoech	24,00€
 Les 7 Grains d'Alsace 2018	Domaine Barmès-Buecher	30,00€
Muscat « <i>Fleur de Printemps »</i> 2017	Ruhlmann	25,00€
Riesling « <i>Heimberger »</i> 2016	Cave de Beblenheim	25,00€
 Riesling « <i>Rosenberg »</i> 2017	Domaine Barmès-Buecher	33,00€
 Riesling Grand Cru « <i>Kaefferkopf »</i> 2017	Maurice Schoech	40,00€

Le coup de  de Louise: Les 7 Grains d'Alsace

Le domaine Barmès-Buecher a été créé à Wettolsheim en 1885.

Cette cuvée « 7 grains » est un harmonieux assemblage de six cépages blancs alsaciens et du cousin auxerrois. Le résultat est un vin complexe et bien équilibré, offrant de délicats arômes de fruits jaunes bien mûrs et de fleurs blanches.



La bouche est tendre, ronde et délicieusement gourmande et fruitée. Le final, sans aucune acidité, amène la belle minéralité du Riesling avec une subtile touche iodée qui donne envie d'y revenir.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

L'Alsace – 75 cl

Pinot gris « <i>Breitenberg</i> » 2014	Jean-Marie Haag	32,00€
 Pinot gris Grand Cru « <i>Eichberg</i> » 2014	Kuentz-Bas	49,00€
Gewurztraminer « Grande Réserve » 2016	Pierre Sparr	28,00€
 Gewurztraminer Grand Cru « <i>Pfersigberg</i> » 2012	Kuentz-Bas	52,00€

Rouge

Pinot noir 2018	Jean-Marie Haag	28,00€
Pinot noir « <i>Rouge d'Ottrott</i> » 2016	Pierre Sparr	36,00€
Pinot noir « <i>La Griffé du Diable</i> » 2015 <i>Elevé en fût de chêne</i>	Cave de Pfaffenheim	40,00€
Pinot noir des Hospices de Strasbourg 2017	Ruhlmann	42,00€

Le coup de  de Louise : Pinot noir des Hospices de Strasbourg

La cave historique des Hospices de Strasbourg est une des plus vieilles institutions viticoles de France. Créée en 1395, elle servait au stockage des vins, du grain et d'autres denrées périssables permettant ainsi à l'Hôpital de vivre en autarcie.

Aujourd'hui on y vinifie en renouant avec avec les traditions de l'élevage en fût de chêne. Ce pinot noir issu des vieilles vignes du domaine Ruhlmann, a été magnifié par l'expertise du maître de chais strasbourgeois.

La robe présente la brillance et la clarté des beaux pinots. Le nez, discret et délicat, invite à la dégustation. En bouche le vin se dévoile immédiatement avec une petite astringence qui met bien en valeur ses arômes de petits fruits rouges légèrement acidulés. Les tanins sont bien présents et on peut sentir le résultat de l'utilisation maîtrisée du fût : un boisé subtil qui n'écrase pas le fruit mais qui apporte ampleur et complexité.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

Bourgogne Blanc – 75cl

Macon-Lugny « <i>Saint-Pierre</i> » 2017	Maison Bouchard	34,00€
Saint-Véran « <i>Les Ombrelles</i> » 2018	Loron & Fils	38,00€
Clos du Château 2013	Château de Meursault	46,00€
Montagny 1 ^{er} Cru 2015	Château de la Saule	48,00€
Chablis 1 ^{er} Cru « <i>Beuroy</i> » 2015	Domaine La Chablisienne	65,00€
Saint Romain 2013	Olivier Leflaive	68,00€
Saint aubin 1 ^{er} Cru « <i>La Chatenière</i> » 2013	Olivier Leflaive	70,00€
Meursault 2016	Château de Meursault	92,00€

Le coup de  de Louise : Chablis 1^{er} Cru « Beuroy »

Le Premier Cru Beuroy se trouve sur la rive gauche du Serein,
en aval immédiat de Chablis.

Les parcelles de chardonnay ont été planté à la fin des années 1980,
avec une exposition au sud-est, sur un sol calcaire qui donne aux vins de Chablis leur
minéralité si particulière.

Ce Premier Cru Beuroy est un vin charnel et rond, doté d'un nez floral et boisé.

Sa minéralité toute en tension et sa finale toute en longueur,
font de ce Chablis Premier Cru un vin à boire sans se presser.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

Bourgogne rouge – 75 cl

Julié纳斯 « <i>Grande Réserve</i> » 2017	Château de Julié纳斯	32,00€
Moulin-à-Vent « <i>Vieilles Vignes</i> » 2016	Xavier & Nicolas Barbet	35,00€
Mercurey 2016	Domaine Voarick	44,00€
Beaune « <i>Clos Maladière</i> » Monopole 2015	Domaine Cauvard	55,00€
Santenay 1 ^{er} Cru Clos Rousseau 2017	Domaine Chevrot	75,00€
Morey Saint Denis « <i>Vieilles Vignes</i> » 2012	Domaine Roche de Bellene	78,00€
Chambolle Musigny 2014	Maison Bouchard	98,00€
Nuits-Saint-Georges 2016	Domaine Decelle Villa	143,00€

Le coup de  de Louise : Chambolle-Musigny

L'appellation Chambolle-Musigny provient du village du même nom, situé en plein cœur de la Côte de Nuits. Le vignoble s'étend sur 150 hectares était autrefois la propriété de l'Abbaye de Citeaux.

Ce vin équilibré issu du cépage Pinot noir, est considéré comme le plus féminin des vins de la Côte de Nuits. Ses arômes intenses de fruits noirs, moka et agrumes, sa robe couleur grenat et son goût fruité, légèrement porté sur les tanins, en font un grand vin d'exception de la région bourguignonne.




Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière



Prix Nets TTC – service compris

Vallée du Rhône – 75 cl

Blanc

IGP Ardèche - « <i>Métisse</i> » 2013	Pierre Finon	24,00€
Le Côte du Rhône du Château 2019	Château Mont-Redon	40,00€
 Crozes Hermitage 2018	Yann Chave	48,00€
Saint-Joseph « <i>Deschants</i> » 2017	Michel Chapoutier	55,00€

Rouge

 Vacqueyras 2018	Domaine Carobelle	35,00€
 Crozes Hermitage 2018	Natacha Chave	42,00€
Saint Joseph « <i>Deschants</i> » 2016	Michel Chapoutier	55,00€
Châteauneuf-du-Pape « <i>Château de Vaudieu</i> » 2014	Famille Bréchet	64,00€
Côte-Rôtie « <i>Brune et Blonde</i> » 2015	Etienne Guigal	97,00€

Le coup de de Louise : Crozes-Hermitage

Ce domaine est situé sur la commune de Mercuriol, près de Tain L'Hermitage. Jadis orienté vers la culture d'abricotiers et de pêchers, la propriété ne prit sa véritable orientation qu'en 1996 lorsque Yann Chaves la destine à la viticulture.

Aujourd'hui le domaine se distingue par la diversité de son terroir.

Ce Crozes-Hermitage représente fidèlement son appellation. A l'œil sa robe violine est dense et profonde. Le nez dévoile un bouquet typique de syrah jeune avec un côté fruits des bois et cassis très prononcé. En bouche l'attaque est franche, croquante et éclatante avec des saveurs de fruits rouges et d'épices.




Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

Provence – 75 cl

Blanc

 Ventoux « Les Ribes du Vallat » 2019	Château Juvenal	40,00€
---	-----------------	--------

Rouge

 Ventoux « Les Ribes du Vallat » 2017	Château Juvenal	40,00€
---	-----------------	--------

Languedoc – 75 cl

Blanc

Val de Montferrand IGP « <i>La Bergerie</i> »	Domaine de l'Hortus	32,00€
---	---------------------	--------

Cigalus	Domaine Gérard Bertrand	90,00€
---------	-------------------------	--------

Rouge

Minervois « <i>Grès</i> » 2017	Château Guéry	26,00€
--------------------------------	---------------	--------

 Faugères « <i>Les Amandiers</i> » 2018	Château de la Liquière	32,00€
---	------------------------	--------

Corbières Boutenac 2017	Domaine de Villemajou	35,00€
-------------------------	-----------------------	--------

Pic Saint-Loup « <i>Grande Cuvée</i> » 2017	Domaine de l'Hortus	48,00€
---	---------------------	--------

Terrasse du Larzac « <i>La Sauvageonne</i> » 2016	Gérard Bertrand	70,00€
---	-----------------	--------


Sud-Ouest – 75 cl

Blanc

 VdF « <i>Nuit Blanche</i> » 2014	Château Flotis	30,00€
---	----------------	--------

Rouge

Gaillac « <i>Reserve</i> » 2015	Mas de Bicary	24,00€
---------------------------------	---------------	--------

 Madiran « <i>Tradition</i> » 2015	Domaine Labranche Laffont	33,00€
--	---------------------------	--------

Cahors « <i>La Roque</i> » 2017	Mas del Perié	38,00€
---------------------------------	---------------	--------



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière


Prix Nets TTC – service compris

Bordeaux – 75 cl

Blanc

Cuvée Majeure 2015	Château Turcaud	35,00€
Sauternes « <i>Baronne Pauline</i> » 2015	Baron Philippe de Rothschild	72,00€

Rouge

 Saint Emilion « <i>Grand Cru</i> » 2016	Château du Mignon	49,00€
Pauillac « <i>Baron Nathaniel</i> » 2016	Baron Philippe de Rothschild	50,00€
Margaux 2015	Domaine l'Enclos du Banneret	55,00€
Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2014	Château Olivier	88,00€
Saint-Emilion « <i>Petit Figeac</i> » 2012	Château Figeac	105,00€
Margaux « <i>La Sirène de Giscours</i> » 2015	Château de Giscours	110,00€
Saint Julien 2012	Château Gloria	123,00€

*Le coup de  de Louise : **Pauillac « Baron Nathaniel »***

Cette cuvée créée en 1988 rend hommage à l'une des figures emblématiques de la généalogie de la famille de Rothschild : le Baron Nathaniel. Il a été, en 1853, le premier propriétaire du fameux château Mouton-Rothschild.

C'est l'appellation Pauillac, une des plus prestigieuses de la région, qui a été choisie pour le représenter et cette cuvée en est un très bel échantillon.

La robe est d'un rouge sombre, intense et soutenu. Le nez bien équilibré annonce un mariage complexe de fruité, de boisé et de cacao. En bouche le vin est charnu, suave et les tanins bien fondus apportent une matière dense très agréable.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

Val de Loire – 75 cl

Blanc

Touraine « <i>Sève blanche</i> » 2018	Henry Marionnet	36,00€
 Sancerre Chavignol 2017	Yves & Pierre Martin	38,00€
Pouilly Fumé « <i>Les Petites Eaux Bues</i> » 2017	Domaine Trabordet	46,00€

Rouge

 Chinon « <i>Les Graves</i> » 2017	Domaine Gasnier	29,00€
Touraine « <i>Sève Rouge</i> » 2017	Henry Marionnet	38,00€
Touraine « <i>Sève Noire</i> » 2015	Henry Marionnet	55,00€
Saumur-Champigny « <i>LesFevettes</i> » 2012	Château du Hureau	57,00€

Le coup de de Louise : Touraine « Sève Noire »

Cette cuvée a été créée à partir du cépage le Côt ou Malbec, qui est apparu en Touraine au 11^{ème} siècle.

La cuvée « Sève Noire », est issue d'une parcelle unique non greffé et cueillie en totalité à la main et travaillée sans soufre ajouté.

Le vin que l'on obtient ici est un véritable phénomène de couleur, d'arômes, de matières et aussi de douceur.

Sa teinte n'est pas rouge mais noire. Ses arômes ont des notes de cassis, myrtilles et mûrs. La bouche est impressionnante avec une matière énorme, une densité incroyable mais qui se termine dans une douceur tout à fait velouté.



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

Boissons Chaudes

Café ristretto, expresso, lungo	2,50€
Double expresso	4,00€
Café Viennois (chantilly maison)	4,00€
Cappuccino (mousse de lait)	4,00€
Décaféiné ristretto, expresso, lungo	3,00€
Coffret de thés & Tisanes Comptoirs Richard	3,50€

Irish Coffee en famille – 4cl d'alcool

	<u>Les Babies</u> (2cl)	<u>Les Normaux</u>
<i>Irlandais</i> - classique au whisky Paddy	4,50€	8,50€
<i>Italien</i> - à l'Amaretto Luxardo	4,50€	8,50€
<i>Elsass</i> - au marc de gewurztraminer d'Alsace Théo Preiss	5,00€	9,00€
<i>Bâlois</i> - à l'eau de vie de quetsche de Jean-Luc Meyer	5,00€	9,00€
<i>Français</i> - au cognas VS Jules Robin	5,50€	10,00€
<i>Antillais</i> - au rhum blanc agricole La Mauny	5,50€	10,00€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris

L'Alambic de Louise – 4 cl

Eaux-de-Vie de la distillerie Théo Preiss à Mittelwhir 6,00€
Marc de gewurztraminer, Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Quetsche, Vieille Prune

Whiskies du monde 10,00€

<i>Ecosse</i> – Chivas Regal 12 ans d'âge	Chivas Brothers Distillers
<i>Irlande</i> – Connemara Distillers Edition	Cooley Distillery
<i>France</i> – Authentique Whisky d'Alsace	Téo Preiss
<i>Etats-Unis</i> – Jack Daniel's Gentleman Jack	Jack Daniel's Distillery
<i>Japon</i> – Togouchi	Distillerie Chugoku Jozo

Rhums, Ron & Rum 10,00€

Saint James « 1765 » - Rhum vieux Agricole	Plantation Saint-James
Trois-Rivière « <i>Double Wood</i> »	Plantation Trois Rivières
Ron Diplomatico « <i>Reserva Exclusiva</i> »	Distilerias Unidas
Rum The Kraken « <i>Black Spiced</i> »	The Kraken Rum Company

Armagnac

Bas Armagnac VSOP	Château Maniban	12,00€
Bas Armagnac 1980	Laubade	20,00€
Bas Armagnac 1966	Laubade	35,00€

Cognac

Cognac VS	Jules Robin	8,00€
Grande Champagne VSOP	Domaine Frapin	25,00€
Cognac Grande Champagne XO VIP	Domaine Frapin	45,00€

Calvados

Fine Calvados	Château du Breuil	8,00€
Réserve des Seigneurs XO 20 ans d'âge	Château du Breuil	15,00€



Agriculture Biologique – Tous nos vins sont AOC sauf indication particulière

Prix Nets TTC – service compris