




## Quelques vins figurants sur notre carte

	75 cl	37,5 cl
<i>AOC Champagne Brut Blanc de blancs</i> <i>Domaine Gimonnet Gonet</i>	54	26
<b>Cidre</b> <i>"Fournier-Frères"</i> <i>Cidres La Pommeraie</i> 	8	---
<i>AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie</i> <i>Domaine L'Espinose, Cyril &amp; Sylvain Paquereau</i>	15	---
<i>AOC Quincy "Vignes d'antan"</i> <i>Domaine Jacques Rouzé</i>	27	17
<i>AOC Menetou Salon</i> <i>Domaine de Chatenoy, P. Clément</i>	31	19
<i>AOC Chinon "Les Graves"</i> <i>Domaine Fabrice Gasnier</i> 	22	12
<i>Vin de France, ¼ d'heure Angevin</i> <i>Domaine des sablonettes</i> 	32	---
<i>AOC Chassagne-Montrachet</i> <i>Domaine Coffinet-Duvernay</i>	62	---
<i>AOC Bourgogne Tonnerre "Chevalier d'Eon"</i> <i>Domaine Emmanuel Damp</i>	22	14
<i>AOC Côte du Rhône</i> <i>Domaine de Piaugier</i>	18	---
<i>AOC Entre Deux Mers</i> <i>Château Nardique la Gravière</i>	18	---
<i>AOC Côtes de Bourg</i> <i>Château Nodoz</i>	26	12
<i>AOC Médoc Cru Bourgeois</i> <i>Château Le Pey</i>	42	18
<i>AOC Madiran</i> <i>Domaine Labranche Laffont</i>	21	---