

# NOS VINS



# LES BULLES ...

## CHAMPAGNE DE SOUSA

**AVEC LE TEMPS** 69 €  
100 % Chardonnay  
Avize, Oger en Grand Cru  
12,5%  
En Conversion biodynamique  
Dosage : Extra Brut 5 gr/L

<https://www.champagnedesousa.com/champagne-de-precision-a-avize/>

## DEUTZ

75 cl **LE BRUT ROSE** 75 €  
100 % PINOT NOIR

75 cl **LE BRUT CLASSIC** 70 €  
33 % CHARDONNAY  
33 % PINOT NOIR  
33 % PINOT MEUNIER

<https://www.champagne-deutz.com>

## DUVAL LEROY

75 cl	PRESTIGE GRAND CRU BLANC de BLANC 100% CHARDONNAY	70 €
37,5 cl	½ 1er Cru PRESTIGE Rosé CHARDONNAY / PINOT NOIR	37 €
37,5 cl	½ 1er Cru FLEUR DE CHAMPAGNE CHARDONNAY / PINOT NOIR	35 €

LES  
VINS BLANCS

75 cl

**BOURGOGNE**

2018	MEURSAULT « le Limozin »	Rodolphe Demougeot	79 €
2018	CHASSAGNE MONTRACHET	Roux Père & Fils	68 €
2017	ST AUBIN « Vieilles Vignes »	Roux Père & Fils	54 €
2017	CHABLIS LES VENERABLES	La Chablisienne	42 €
2017	MERCUREY	Château de Santenay	43 €
2016	MONTAGNY 1er Cru	Ruris Amor	42 €
2016	POUILLY VINZELLES « Le Point du Jour »	Ferraud	39 €
2018	RULLY « Vieilles Vignes »	Les Héritiers de St Abel	39 €

**VALLEE DU RHÔNE - PROVENCE**

2019	M DE MINUTY <i>Côtes de Provence rosé</i>	Ste Roseline	30 €
2019	CONDRIEU	C.Pichon	55 €
2019	ST PERAY « Les Sauvagères»	Jaboulet	55 €

**LOIRE**

2019	POUILLY FUME «Tronsec»	J.Mellot	39 €
2018	MENETOU SALON	J.M Sorbe	37 €

LES  
VINS ROUGES

**BOURGOGNE****75 cl**

2017	CORTON GD CRU « Les Maréchaudes »	Cornu	89 €
2017	MONTHELIE « La Combe Danay »	Rodolphe Demougeot	45 €
2017	AUXEY DURESSES	Ropiteau	42 €
2019	GIVRY 1er Cru	Goubard	42 €
2018	MARANGES 1er Cru	Cht° de Mercey	42 €
2018	ST ROMAIN « Vignes sous la Côtes »	JP. Marchand	42 €
2014	CÔTES DE NUIT VILLAGE	Cornu	39 €

**LOIRE**

2020	SANCERRE « Le Rabault » (servi frais)	J. Mellot	39 €
------	--	-----------	------

**RHÔNE**

2017	CROZES HERMITAGE	Jaboulet	39 €
2018	CÔTE ROTIE	Delas	76 €
2018	CHÂTEAUNEUF DU PAPE «Grand Vallon »	Laurent Brotte	56 €

**BORDELAIS**

2016	CHT FERRAND	Pomerol	52 €
2014	CHT TOUR DE PEZ	Margaux	46 €
2016	CHT MAUCAILLOU	Moulis	52 €

LES  
APERITIFS



12 cl	- LE VERRE DE VIN Blanc, Rouge « selon la sélection de la semaine »	6,50 €
10 cl	- LE VIN DOUX & MOELLEUX	5,50 €
10 cl	- LE VRAI KIR ALIGOTÉ « Bourgogne Aligoté, crème de cassis »	6,00 €
12 cl	- LE KIR ROYAL « Champagne & crème de cassis »	12,00 €
12 cl	- LA FLÛTE DE CHAMPAGNE	11,00 €
6 cl	- LE MARTINI ROUGE ou BLANC	5,50 €
25 cl	- LA BIÈRE BLONDE en bouteille	5,50 €
28 cl	- LE PICON BIÈRE	6,00 €
6 cl	- WHISKY Mason's « BLENDED SCOTCH »	10,00 €

#### LES SOFTS

33 cl	- COCA NORMAL ou 0, PERRIER	4,50 €
20 cl	- NESTEA Pêche	4,50 €
25 cl	- JUS DE FRUITS (Orange, Ananas, Tomate)	4,50 €

#### LES EAUX

LITRE	- VITTEL	6,00 €
LITRE	- BADOIT VERTE	6,00 €
75 cl	- CHATELDON	6,00 €
50 cl	- VITTEL ou BADOIT VERTE	4,00 €

#### LES BOISSONS CHAUDES

- LE CAFÉ FOLLIET Espresso	2,50 €
- LE DÉCA / LE RALLONGÉ	2,50 €
- LE CAPPUCCINO LIEGEOIS & SA CHANTILLY MAISON	5,00 €
- INFUSION / THÉ	5,00 €
- L'IRISH COFFEE	9,00 €

Bistro

St Jean

N'hésitez pas à repartir avec votre bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération