

Vin&Marée

LA CAVE

(à retirer sur place)

Ouvert 7/7 jours

De 11 h à 14h30 et de 19h à 23h

Les Champagnes

Drappier Brut Carte d'Or	24,00 €
Jacquart Brut Mosaïque	26,00 €
Charles Clément Brut Rosé	24,00 €

Les Vins Rosés

IGP Méditerranée,	
La Demoiselle Sans Gêne AB 	6,50 €

AOC

Côteaux d'Aix-en-Provence, Jasso de Calissanne	6,00 €
Côteaux d'Aix-en-Provence, de Jean-Luc Colombo	8,00 €
Côte de Provence, Côté Presqu'île, Sélection Minuty	9,50 €
Bandol AOC, Château Barthès de Monique Barthès	12,00 €

Les Vins Rouges. Nos Découvertes « Coup de Cœur »

Costière de Nîmes AOP, Château Saint Bénézet	6,00 €
Vin de Pays d'Oc, Château de la Haute Cassagne	6,00 €

AOC

Fitou AOC, Domaine Foncalieu Prestige	7,00 €
Pinot Noir d'Alsace de Léon Beyer	12,00 €
Bandol AOC, Château Barthès de Monique Barthès	12,00 €

La Loire AOC

Chinon, Cuvée Pain	8,50 €
Menetou Salon, Domaine de Beaurepaire, la Famille Gilbon	10,00 €
Sancerre vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	12,00 €

Le Bourgogne AOC

Brouilly, Château de la Perrière de Geoges Duboeuf	8,00 €
Fleurie, Beaujolais AOC de Geoges Duboeuf	10,00 €
Mercurey 1er Cru, Clos du Roy Domaine Chanzy	22,00 €
Chassagne-Montrachet par Olivier Leflaive	29,00 €
Vosne-Romanée, La Croix Blanche, Domaine Chanzy	47,00 €

Le Bordelais AOC


Médoc AOC, Duval & Blanchet	9,00 €
Lussac Saint-Emilion, Château du Courlat	11,00 €
St Georges St Emilion, Château St Georges	22,00 €
Pomerol Clos du Clocher	42,00 €

Tarifs TTC Hiver - Printemps 2017
pour une bouteille de 75 cl en vente à emporter.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Vins Blancs. Nos Découvertes « Coup de Cœur »

Vin de Pays du Val de Loire, La Bacchusate de J-M. Sorbe	5,00 €
Chardonnay, VDP du Val de Loire, Marquis de Goulaine	6,50 €
Vin de Pays d'Oc, Viognier la Violette par Jean-Luc Colombo	8,00 €
Vin de Pays d'Oc, Les Vignes de Madame, Dom.de la Baume	9,00 €



AOC

Bergerac Sec, Château Tour des Gendres, Cuvée des Conti 	9,00 €
Vouvray Tranquille Sec, Domaine du Viking de L.Gauthier	11,00 €
Vouvray Brut pétillant, Domaine du Viking de L.Gauthier	10,00 €

L'Alsace AOC

Pinot blanc, Cuvée Louis Klipfel	6,50 €
Riesling par Léon Beyer	11,00 €
Gewurztraminer Grand Cru Kirchberg de Barr, Clos Zisser, Louis Klipfel	17,50 €

La Loire AOC

Muscadet Sèvre & Maine sur Lie,	
La Levraudière par Bonnet-Huteau  	8,00 €
Quincy, Domaine Jean-Michel Sorbe à Brinay	9,00 €
Menetou-Salon, Domaine de Beaurepaire de la famille Gilbon	9,00 €
Pouilly Fumé, Domaine de La Loge, David et Hervé Millet	10,00 €
Pouilly Fumé, La Demoiselle de Bourgeois par H.Bourgeois	22,00 €
Sancerre vendangé à la main par Gérard et Pierre Morin	11,00 €
Sancerre, La Côte des Monts Damnés par Henri Bourgeois	19,50 €

La Provence AOC

Côteaux d'Aix-en-Provence, Château Calissanne	7,50 €
Bandol AOC, Château Barthès de Monique Barthès	11,50 €

Les Côtes du Rhône AOC

Crozes Hermitages, Les Gravières de Jean-Luc Colombo	11,00 €
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes	33,00 €
Condrieu, Amour de Dieu de Jean-Luc Colombo	35,00 €

La Bourgogne AOC

Petit Chablis, Domaine d'Elise par Frédéric Prain	9,00 €
Chablis, Domaine d'Elise par Frédéric Prain	11,00 €
Chablis Premier Cru, Domaine d'Elise par Frédéric Prain	17,50 €
Mâcon Lugny, par André Goichot	12,00 €
Saint Véran, Domaine du Val Larmartinien de G.Duboeuf	11,00 €
Auxey-Duresses par Olivier Leflaive	23,00 €
Mercurey, Château de Chamirey par A&A Devillard	21,00 €
Meursault, Les Vireuils, par André Goichot	39,00 €
Chassagne-Montrachet par André Goichot	32,00 €
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru, Abbaye de Morgeot par Olivier Leflaive	55,00 €
Puligny-Montrachet, Les Reuchaux, Domaine Chanzy	35,00 €
Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru, Champs Gain par Olivier Leflaive	59,00 €

Les Vins du Monde

Fantelli, Chardonnay Blanc Torrontes, Mendoza, Argentine	6,50 €
Chenin blanc, Afrique du Sud, Drostdy-Hof	9,00 €
Mont Hermon Blanc, Israël	12,00 €
D.O Alicante, Mudo, Monastrell rouge, Espagne	7,50 €
Mont Hermon Rouge, Israël	12,00 €