

## Champagnes (75 cl)

Canard Duchêne, Charles VII, Cuvée Léonie	90€
Canard Duchêne, Charles VII, Rosé	90€
Brocard Pierre, « Tradition », Brut d'assemblage	95€
Champagne Thiénot, Rosé	100€
Champagne Henriot, Blanc de Blanc	100€
Eloquence, Vergnon, Extra brut Blancs de Blancs	100€
Champagne Thiénot, Blanc de Blancs	130€
R de Ruinart, Brut	150€
Louis Roederer, Collection 244	160€
Ruinart, Rosé	160€
Ruinart, Blanc de Blancs	170€
Thiénot Millésimé 2008, Cuvée Alain Thiénot, Brut	220€
Thiénot Millésimé 2008, Cuvée Stanislas, Extrat Brut, Blancs de Blancs	220€
Thiénot Millésimé 2012, Cuvée Garance, Extra Brut, Blanc de Noir	220€
Millésimé 2016 Ruinart, Brut	200€
Millésimé 2011 Deutz « Amour de Deutz », Brut	280€
Laurent Perrier « Grand Siècle », Brut	310€
Krug, Grande Cuvée, « 170e Edition », Brut	360€

## Vins blancs (75 cl)

IGP Ile de Ré, Petit Bonheur	35€
Bordeaux Dourthe N°1, Sauvignon, 2022	40€
Les Rotissants, Domaine Des Champs Fleuris Saumur Blanc, 2021	50€
Terra Vecchia, Corse, 2023	50€
VDP Vaucluse, Aimé Arnoux, Viognier Chardonnay, 2022	60€
Ange-Charles, Clos Poggiale, Corse, 2023	65€
Château Sainte Marguerite, Fantastique, Cru Classé, Côtes de Provence 2022	75€
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, 2023	85€
Chablis, Domaine Yvon et Laurent Vocoret, 2022	85€
Chablis 1er cru, Fourchaume, Domaine Yvon et Laurent Vocoret, 2022	90€
Meursault « Les Clous », Domaine Bouchard, 2021	100€

## Vins rouges (75 cl)

IGP Ile de Ré, Les P'tits Bonheurs	35€
Esprit de Pavie, Bordeaux, 2018	40€
Les Gneiss, AOC Fief Vendéen, 2018	40€
Audace, Domaine Des Champs Fleuris, Saumur Champigny, 2022	50€
Morgon, Domaine des Nugues 2022	60€
Ange-Charles, Clos Poggiale, Corse, 2022	65€
Château Lagrave-Martillac, Pessac-Léognan, Bordeaux, 2019	75€
La Terrasse de La Garde, Pessac-Léognan, Grand Vin de Graves, 2018	80€
Le Puy « Emilien », Saint-Emilion, 2018	120€
Château Martet, réserve de famille, Bordeaux, 2018	130€
La Gravette de Certan, Pomerol 2017	195€
Château de Malengin, Montagne Saint-Emilion, 2018	200€

## Vins rosés (75 cl)

IGP Ile de Ré, Les P'tits Bonheur	35€
Dourthe N°1, Cabernet Franc, Bordeaux 2021	40€
IGP Château Puech-Haut, « Argali », Languedoc	45€
Terra Vecchia, Corse, 2023	50€
Chinon, Rose de Saignée	50€
Mouton Cadet, Mathilde, 2022	50€
Château Peyrassol, Côtes de Provence, 2023	70€
Château Sainte Marguerite, Cru Classé 2023	75€

## Vins moelleux (75 cl)

Les Trois Lézards, Malvoisie, Pinot Gris, 2022	50€
Domaine Mont Gilet, Coteaux de l'Aubance, Loire, 2022	60€

## Sélection de vins au verre (12.5 cl)

### Champagnes

NM J.L. Vergnon, « Eloquence », Blancs de Blanc, Brut	13,00 €
NM Champagne Henriot, Blanc de Blanc, Brut	14,00 €
NM Champagne Thiénot, Rosé	14,00 €

### Vins blancs

IGP Ile de Ré, Les P'tits Bonheurs, 2022	8,00 €
IGP Ile de Beauté, Cuvée Stella, Domaine Terra Vecchia	8,00 €
Saumur Blanc, Domaine Des Champs Fleuris, 2021	12,00 €
Pouilly Fumé, Pascal Jolivet, 2022	12,00 €
Chablis, Domaine Yvon et Laurent Vocoret, 2022	14,00 €

### Vins rouges

IGP Ile de Ré, Les P'tits Bonheurs, 2022	8,00 €
Saumur Champigny, Domaine Des Champs Fleuris, 2022	12,00 €
Pessac-Léognan, La Terrasse de La Garde, 2018	14,00 €
« Le Rouge » de l'Azerolle, Minervois, 2022	12,00 €

### Vins rosés

IGP Ile de Ré, Les P'tits Bonheurs, 2022	8,00 €
IGP Ile de Beauté, Cuvée Stella, Domaine Terra Vecchia	8,00 €
Languedoc, Puech-Haut Okapii, 2020	12,00 €
Côtes de Provence Bio, Château Peyrassol, 2023	14,00 €

### Vins de desserts

Les Trois Lézards, Malvoisie, pinot gris, 2019	12,00 €
Domaine Mont Gilet, Coteaux de l'Aubance, Loire, 2019	14,00 €
NM Porto Tawny, 20 ans, Graham's	6,00 €

Prix TTC – Service compris