

LES VINS BLANCS 75 cl

VAL DE LOIRE – CENTRE

	2018	AOC - Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Les vignes du bourg » – J.Braud <i>100% Melon de Bourgogne</i>	21,50
	2018	AOC - Sancerre « Le clos du Roy » -R.Champault – <i>100% Sauvignon</i>	36,50
	2018	AOC - Pouilly Fumé - Domaine les Chaumes – JJ.Bardin – <i>100% Sauvignon</i>	36,50
	2018	AOP - Quincy « Quartz » - Domaine Tatin – <i>100% Sauvignon</i>	39,50
	2017	AOC - Menetou Salon – Dom. de Beaurepaire – Gilbon – <i>100% Sauvignon</i>	36,50
	2018	IGP – Chardonnay « Les Hauts de la Jousnelinière » - C.Chon – <i>100% Chardonnay</i>	19,90
	2014	AOC – Reuilly « Les Beaumonts » - F.Charpentier et fils – <i>100% Sauvignon</i>	39,50

ALSACE

	2016	AOC - Gewurztraminer « Les Princes Abbés »- Dom. Schlumberger – <i>100% Gewurztraminer</i>	39,50
	2016	AOC - Pinot Gris « Les Princes Abbés » - Dom. Schlumberger – <i>100% Pinot gris</i>	36,50
	2014	AOC - Riesling « Les Princes Abbés » - Dom. Schlumberger – <i>100% Riesling</i>	36,50

RHÔNE

	2017	AOP – Lirac « La Fermade » - Dom. Maby – <i>Clairette, Grenache, Picpoul, Viognier</i>	29,50
	2016	AOP - Saint Joseph « prestige »– Domaine Blachon – <i>Marsanne, Roussanne</i>	49,50

BOURGOGNE


	2017	AOC - Bourgogne aligoté – A.Bichot – <i>100% Aligoté</i>	29,90
	2016	AOC- Pouilly fuissé – A. Bichot – <i>100% Chardonnay</i>	48,50
	2017	AOC - Chablis - Dom. de Fèvre – <i>100% Chardonnay</i>	39,50
	2016	AOP – Meursault « Les Narvaux » - Domaine Jobard – <i>100% Chardonnay</i>	98,00
	2012	AOC – Marsannay- L.Latour – <i>100% Chardonnay</i>	49,50
	2015	AOC – Mâcon Villages « Mémoire du Terroir » - J.Burrier – <i>100% Chardonnay</i>	29,50
	2017	AOC – Saint Aubin 1er Cru – Domaine Billard – <i>100% Chardonnay</i>	69,50

BORDELAIS

	2007	AOC – Pessac Léognan « Château Carbonnieux » – <i>70% Sauvignon, 30% Sémillon</i>	98,50
	2013	AOC – Château Reynon – D et F Dubourdieu – <i>100% Sauvignon</i>	39,50
	2012	AOC – Graves «Clos Floridène» - D et F Dubourdieu – <i>Muscadelle, Sauvignon, Sémillon</i>	58,00

LES VINS BLANCS 37,5 cl

VAL DE LOIRE – CENTRE



2017	AOP – Muscadet Sèvre et Maine (sur lie)Le Fleuron de Chéreau Carré – <i>100% Melon de Bourgogne</i>	13,50
2018	AOC – Pouilly Fumé – Domaine les Chaumes – JJ.Bardin – <i>100% Sauvignon</i>	21,50
 2017	AOC – Menetou Salon – Domaine Gilbert – <i>100% Sauvignon</i>	21,50
2018	AOC – Quincy « La Chagnat » - Domaine Bigonneau – <i>100% Sauvignon</i>	21,50

BOURGOGNE

2015	AOC – Bourgogne aligoté –Bouchatd ainé et fils – <i>100% Aligoté</i>	19,50
2016	AOC – Pouilly fuissé – A.Bichot – <i>100% Chardonnay</i>	26,50
2013	AOC – Chablis - Domaine Fèvre – <i>100% Chardonnay</i>	21,50

LES VINS ROSES 75 cl

PROVENCE

	2018	IGP – Mont Caume « Salettes » - Domaine du Verdarail – <i>Cinsault, Grenache, Mourvèdre</i>	29,50
	2018	AOP - Côtes de Provence – Léoube <i>Cinsault, Grenache</i>	35,00


SUD-OUEST

	2018	IGP - Côtes de Gascogne – Uby N°6 – <i>Cabernet franc, cabernet sauvignon, Merlot, Syrah</i>	19,90
--	------	--	-------


VAL DE LOIRE

	2018	AOC - Reuilly - P.Desroches – <i>Pinot gris</i>	29.50
--	------	---	-------


RHÔNE

	2017	IGP des Comtés Rhodaniens – Coup de Tête ! - Rosé Moëlleux – L.Tête – <i>Gamay noir à jus blanc</i>	21,50
	2017	AOC - Tavel – « La Dame Rousse » - Domaine de laMordorée - Delorme – <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette, Bourboulenc</i>	35,00

LES VINS ROSES 50 cl

	2018	PROVENCE AOP - Côtes de Provence – Léoube <i>Cinsault, Grenache</i>	25,00
---	------	--	-------

LES VINS ROSES 37.5 cl

	2016	PROVENCE AOP - Côtes de Provence « Note Bleue» <i>Grenache, Cinsault</i>	14.50
	2016	RHÔNE AOC - Tavel – « La Dame Rousse » - Domaine de laMordorée - Delorme – <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette, Bourboulenc</i>	18,50

LES VINS ROUGES 75 cl

VAL DE LOIRE

2017	AOC - Saint Nicolas de Bourgueil – L.Mabileau –100% Cabernet Franc	29.50
2017	AOC – Menetou Salon « Le Prieuré de St Ceols »– P.Jacolin – 100% Pinot Noir	35,00
2018	AOC - Sancerre « Les Pierris » - R.Champault – 100% Pinot Noir	39.50
2018	AOP - Saumur Champigny « Les Longes » – 100% Cabernet Franc	29.50
2017	VIN DE FRANCE - Pinot Noir « Le Petit Bellier » - Bellier – 100% Pinot Noir	29.50

ALSACE

2016	AOC - Pinot Noir «Les Princes Abbés » –Domaine Schlumberger – 100% Pinot Noir	32,00
------	---	-------

BEAUJOLAIS

2015	AOP - Juliéna – Domaine Bergeron – 100% Gamay	32.00
2017	AOC - Saint Amour « Les Champs Grillés » – PM.Chermette – 100% Gamay	39,50
2015	AOC - Morgon – «Les Charmes» - G.Brisson – 100% Gamay	36,50
2016	AOP - Côte de Brouilly – Domaine de la Poyebade –100% Gamay	36.00
2013	AOP - Fleurie « Château de Beauregard » - J.Burrier – 100% Gamay	35,00

RHÔNE

2016	AOC - Lirac « La Fermade » - Dom.Maby – Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	35.00
2017	AOC - Crozes Hermitage – Domaine du Colombier –100% Syrah	39.50
2017	AOC - St Joseph «Babylone» - J.Cecillon– 100% Syrah	49.50
2017	AOP - Vacqueyras – « La Ligière » - E et P Bernard – Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	39.00
2016	AOC - Châteauneuf du Pape – Les Bartavelles JL.Colombo– Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah	75.00

BOURGOGNE

2017	AOC - Marsannay – Louis Latour – 100% Pinot Noir	49,50
2015	AOC - Aloxe Corton - M.Olivier – 100% Pinot Noir	75.00
2015	AOC - Pernand Vergelesses « ile des Vergelesses » – Louis Latour – 100% Pinot Noir	49.50
2015	AOC – Voasne Romanée – Manuel Olivier – 100% Pinot Noir	87.00
2016	AOC - Mercurey «Clos La Perrière» - V.Desfontaine et fils –100% Pinot Noir	58.00
2018	AOC – Bourgogne Côte Chalonnaise « Château de Chamilly » - V.Desfontaine et fils –100% Pinot Noir	29,50


BORDEAUX

2015	AOC - Côtes de Bourg « Château Mercier » – Famille Chéty –	25,90
2016	AOC – Castillon Côtes de Bordeaux « Château Cadet » – L.Mitjavile –	45,00
2000	AOP - St Julien « Château Léoville Las Cases » 2 nd cru classé –	750,00
2013	AOC - St Emilion Grand Cru “ La Grâce Dieu » –	59,00
2016	AOP - Pomerol « Château l’Ecuyer » - E.Petit –	65,00
2009	AOP - Saint-Estèphe « Château Haut-Marbuzet » –	110,00
2010	AOC - Margaux « Monbrison » - Davis et fils –	69,50
2000	AOP - Margaux « Château Dauzac » Grand Cru Classé – A.Lurton –	185,00
2014	AOC – Moulis – N°2 de Maucailou » – P.Dourthe –	48,00
2004	AOC - Pessac Léognan « Château Latour Martillac » –	105,00
2012	AOC - Pessac Léognan « Château Ferran » –	58,00

SUD-OUEST


2007	AOC - Cahors « Sanguis Christi » - Les Roques de Cana –	75,00
------	---	-------

LANGUEDOC


2016	AOC – Faugères - « Château de la Liquière » - Vidal Dumoulin 	35,00
------	--	-------

————— LES VINS ROUGES 37,5 cl —————

VAL DE LOIRE

	AOC - Saumur Champigny « Les Longes » –	18,50
	2017 AOC - Menetou Salon Salon – P.Gilbert	23,50
	2017 AOC - Saint Nicolas de Bourgueil – Mabileau –	18,50
	2014 AOC - Sancerre - « Les Pierris » - R.Champault –	23,50

RHÔNE

	AOC - Côtes du Rhône « Château des Coccinelles » –	16,50
---	--	-------

BEAUJOLAIS

2016	AOC – Brouilly – F.Trichard –	18,50
------	-------------------------------	-------

BORDEAUX

2015	AOC - Côtes de Bourg « Château Tour de Guiet » - S.Heurlier –	18,50
2012	AOC – St Emilion Grand Cru – B.Warion –	26,50

LES CHAMPAGNES bruts 75 cl

	Deutz Classic – Maison Deutz – Ay.....	85,00
	Veuve Clicquot – Veuve Clicquot Ponsardin – Reims	115,00
2003	Dom Pérignon « Vintage 2003 » - Moët et Chandon – Epernay.....	295,00
2010	Deutz Blanc de Blancs - Maison Deutz – Ay.....	115,00
2009	Phillipponnat – Blanc de Noirs – Mareuil sur Ay.....	98,00

LES CHAMPAGNES bruts rosés 75 cl

	Deutz brut rosé – Maison Deutz – Ay.....	95,00
--	--	-------

LES CHAMPAGNES bruts 37,5 cl

	Autréau – 1er Cru – Champillon.....	29,50
--	-------------------------------------	-------

LES VINS AU VERRE 12 cl

BLANC/

AOC - Muscadet Sèvre et Maine sur lie « Les vignes du bourg– <i>100% Melon de Bourgogne</i>	5,00
IGP – Sauvignon	4,50
AOC - Pouilly Fumé - Domaine les Chaumes – JJ.Bardin – <i>100% Sauvignon</i>	6,50
AOC - Bourgogne aligoté – A.Bichot – <i>100% Aligoté</i>	5,80
IGP – Chardonnay « Les Hauts de la Jusselinière » - C.Chon – <i>100% Chardonnay</i>	5,00
AOC - Riesling « Les Princes Abbés » - Dom. Schlumberger – <i>100% Riesling</i>	6,50
IGP - Côtes de Gascogne – Uby n° 4 (doux) – <i>80% Gros Manseng / 20% Petit Manseng</i>	5,50

ROSÉ/

IGP - Côtes de Gascogne – Uby N°6 – <i>Cabernet franc, cabernet sauvignon, Merlot, Syrah</i>	5,00
AOP - Côtes de Provence – Léoube – <i>Cinsault, Grenache</i>	5,80
IGP – Syrah Grenache	4,50

ROUGE/

AOC - Côtes de Bourg « Château Mercier» – Famille Chéty– <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec</i>	5,50
AOP - Saint Nicolas de Bourgueil – L.Mabileau – <i>100% Cabernet Franc</i>	5,80

N'oubliez pas de consulter les verres de vin servis avec la Dvine !

