

## Les vins de Loire

	<i>Millésime</i>	<i>La Bouteille</i>	<i>37,5cl</i>
		<u><b>Vins rouges</b></u>	
<i>St Nicolas de Bourgueil « bio »</i>	<b>2022</b>	<b>29.00 €</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Domaine la Cabernelle</i>			
<i>Chinon « La Roche » (bio)</i>	<b>2020</b>	<b>31.00 €</b>	
<i>Chx Bonnelière Plouzeau</i>			
<i>Chinon</i>	<b>2019</b>		<b>18.00 €</b>
<i>« Domaine des clos godeaux »</i>			
<i>Saumur Champigny</i>	<b>2022</b>	<b>41.00 €</b>	<b>26.00 €</b>
<i>Domaine les Roches neuves</i>			

## Vins rosés

<i>Cabernet d'Anjou</i>	<b>2021</b>	<b>21.00 €</b>	
<i>Chinon Domaine Vive</i>	<b>2022</b>	<b>30.00 €</b>	<b>18.00 €</b>

## Vins blancs

<i>La petite Perrière »Sauvignon »</i>	<b>2020</b>	<b>24.00 €</b>	
<i>Saget Perrière</i>			
<i>Chinon Rive Gauche</i>	<b>2019</b>	<b>26.50 €</b>	
<i>Les Caves Plouzeau</i>			

## L'Alsace des Caves de Kuenz-Bas

### Vins blancs

<i>Gewurstraminer</i>	<b>2020</b>	<b>36.00 €</b>	<b>22.00 €</b>
<i>Riesling</i>	<b>2021</b>	<b>35.00 €</b>	<b>20.00 €</b>
<i>Pinot gris</i>	<b>2019</b>	<b>32.00 €</b>	
<i>Pinot noir</i>	<b>2016</b>	<b>35.00 €</b>	

## Vins du Languedoc Roussillon (Vin du Midi)

Millésime

La Bouteille

37,5cl

### Rouges

<b>6<sup>ème</sup> Sens</b>	<b>2019</b>	<b>20.00 €</b>
<b>St Chinian « l'héritage »</b>	<b>2020</b>	<b>27.00 €</b>
<i>Gérard Bertrand</i>		
<b>Domaine Montpeyroux</b>	<b>2018</b>	<b>29.00 €</b>
<i>Gérard Bertrand</i>		
<b>Château La Sauvageonne(bio)</b>	<b>2018</b>	<b>49.00 €</b>
<i>Les terrasses du Larzac grand vin</i>		
<b>St chinian Secret de Paul (bio)</b>	<b>2020</b>	<b>34.00 €</b>
<i>Domaine la Maurine</i>		
<b>St Victor « Pinot Noir »</b>	<b>2021</b>	<b>34.00 €</b>
<b>Domaine de l'Aigle (bio)</b>	<b>2019</b>	<b>41.00 €</b>
<b>« Pinot noir »</b>		
<b>Kosmos (bio)</b>	<b>2019</b>	<b>51.00 €</b>
<i>« Grenade, Syrah, Mourvèdre »</i>		
<b>Château L'hospitalet (bio)</b>	<b>2018</b>	<b>50.00 €</b>
<i>La clape</i>		
<b>Cigalus Gérard Bertrand</b>	<b>2016</b>	<b>51.00 €</b>

### Blancs

<b>Cépage Chardonnay</b>	<b>2021</b>	<b>26.00 €</b>
<i>Domaine Maurel</i>		
<b>Domaine La Maurine</b>	<b>2020</b>	<b>21.00 €</b>
<b>Cigalus Domaine Bertrand</b>	<b>2017</b>	<b>51.00€</b>

### Rosés

<b>Jolies Filles</b>	<b>2021</b>	<b>22.50 €</b>
<i>Vin de Méditerranée</i>		
<b>Hampton Water</b>	<b>2021</b>	<b>31.00 €</b>
<i>South of France</i>		
<b>Château La Sauvageonne</b>	<b>2020</b>	<b>60.00 €</b>
<i>La villa</i>		
<b>Clos du Temple La Cabrière</b>	<b>2018</b>	<b>210.00 €</b>
<i>Reconnu le meilleur rosé au monde</i>		

## La Bourgogne

### Vins rouges

Millésime                      La Bouteille                      37,5cl

**Pommard**    **2002**    **150.00€**  
    « Les Perrières » Vignes centenaires

### Beaujolais rouges

**Brouilly « Château Pierreux » 2021**    **41.00 €**    **24.00 €**  
    Mis en bouteille au château    (2020)

**Chénas « Le bois retour » 2019**    **33.00 €**  
    Domaine des tilleuls argentés

### Les bordelais rouges

#### Bordeaux supérieurs

\***Château Cour Montessant 2020**    **12.00 €**

\***Mouton Cadet 2020**    **39.00 €**  
    Baron Philippe de Rothschild

#### Côte de Blaye

\***Château Le Grand Fort 2021**    **25.00 €**

#### Côte de Bourg

\***Château Les Bascauts 2016**    **27.00 €**    **16.00 €**

#### Saint Emilion

\***Château Vieux Faurie 2016**    **42.00 €**

\***Château La Gaffelière 2019**    **30.00€**

#### Lalande de Pomerol

**Château Haut-Chaigneau 2018**    **98.00 € (magnum 1.5 l)**

#### Moulis-Médoc

\***Château Dutruch 2014**    **52.00 €**  
    Grand Poujeaux

### Bordeaux blanc

#### Sauternes

\***Château Filhot 1989**    **210.00 €**  
    Grand cru classé

Vin du Sud-ouest

Vin rouge

	<i>Millésime</i>	<i>La Bouteille</i>	<i>37,5cl</i>
<i>Madiran</i> <i>Plénitude</i>	<i>2017</i>	<i>42.00 €</i>	

Vins Blancs

<i>Voici mon secret</i> <i>Bas en degré d'alcool 9°</i>	<i>2020</i>	<i>22.00 €</i>	
<i>Arcolan</i> <i>Colombard - Gros Manseng</i>	<i>2021</i>	<i>25.00 €</i>	

Blancs moelleux

<i>Les Charmes colombelles</i>	<i>2020</i>	<i>29.00 €</i>	
<i>St Albert Les Pacherenc d'or</i> <i>Pacherenc du Vic - Bilh</i>	<i>2017</i>	<i>50.00 €</i>	

Vin rosé

<i>Rosé d'enfer</i>	<i>2021</i>	<i>25.00€</i>	
---------------------	-------------	---------------	--

Les champagnes

	<u><i>La Bouteille</i></u>	<u><i>37,5cl</i></u>
<i>J.M Goulard</i>		<i>29.00 €</i>
<i>Louis Tollet 1<sup>er</sup> Cru</i>	<i>52.00 €</i>	

Mousseux

<i>Crémant de Loire</i>	<i>26.00 €</i>	
-------------------------	----------------	--

*Verre de 12 cl*    *Pichet de 25 cl*    *Pichet de 50 cl*

### Vin blanc

<b>Arcolan</b> Colombard-Gros Manseng	4.00 €	8.00 €	16.00 €
<b>Chardonnay</b> <i>Domaine Maurel</i>	4.30 €	8.60 €	17.20 €
<b>La Petite Perrière « Sauvignon »</b>	3.80 €	7.60€	15.20 €
<b>Voici mon secret</b>	3.50 €	7.00 €	14.00 €

### Vin blanc moelleux

<b>Les Charmes colombelles 2020</b>	4.80 €		
<b>St Albert Pacherenc du Vic-Bilh 2017</b> <i>Les Pacherenc d'or</i>	8.00 €		

### Vin rosé

<b>Rosé d'enfer vin de Gascogne 2021</b>	4.00 €	8.00 €	16.00 €
<b>Jolies filles</b> vin de Méditerranée	2022 3.60 €	7.20 €	14.40 €

### Vins rouges

<b><u>Pays d'oc</u></b> 6 <sup>ème</sup> Sens 2020	3.00 €	6.00 €	12.00 €
<b><u>Bordeaux Rouges</u></b> Château Tour Balette 2020	3.00€	6.00 €	12.00 €
<b><u>Bordeaux Médoc</u></b> Château Lalande 2019	4.00 €	8.00 €	16.00 €
<b><u>Bordeaux Lussac St Emilion</u></b> Château La Croix st Roc 2020	4.00 €	8.00 €	16.00 €
<b><u>Beaujolais</u></b> Brouilly 2022	4.00 €	8.00 €	16.00 €

### Digestifs

## Les Rhums

<b>Diplomatico Réserve 40°</b>	<b>5 cl</b>	<b>7.00€</b>
<i>Réserve exclusive</i>		
<b>Zacapa « Grande réserve » 23 ans</b>	<b>5 cl</b>	<b>12.00€</b>
<b>Cognac Jules Gautret VSOP</b>	<b>4 cl</b>	<b>5.00€</b>
<b>Armagnac Delaitre</b>	<b>4 cl</b>	<b>7.00 €</b>
<i>hors d'âge 10 ans</i>		
<b>Calvados pays d'Auge</b>	<b>4cl</b>	<b>7.00€</b>
<i>Hors d'âge 10 ans</i>		
<b>Vieille prune élevé en fût de bois</b>	<b>4 cl</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Eau de vie de Poire</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00€</b>
<b>Bénédictine</b>	<b>4 cl</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Williamine « Morand »</b>	<b>4cl</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Crème de Pêche</b>		<b>5.00€</b>
<b>Crème de Cassis</b>		<b>5.00€</b>
<b>Crème de Mûre</b>		<b>5.00€</b>
<b>Crème de Cerise</b>		<b>5.00€</b>
<b>Crème de Fraise des Bois</b>		<b>5.00€</b>
<b>Mandarine Impériale</b>		<b>6.00€</b>
<b>Bailey's</b>		<b>6.00€</b>
<b>Liqueur de Fruit de la Passion</b>		<b>5.00€</b>
<b>Liqueur de Pomme verte</b>		<b>6.00€</b>
<b>Menthe pastille</b>		<b>6.00 €</b>
<b>Get 27</b>		<b>6.00€</b>
<b>Get 31</b>		<b>6.00€</b>
<b>Coupe de Champagne</b>		<b>7.00€</b>