



# BIEN ÉLEVÉ *viande de qualité* RESTAURANT

## VINS EFFERVESCENTS

	12CL	75CL
<b>Roc'ambulle</b> , pétillant naturel, Domaine Le Roc, <i>Sud-Ouest</i>	–	27€
<b>Nouveau nez, Montlouis</b> , pétillant naturel, Domaine de la Grange Tiphaine, <i>Loire</i>	–	45€
<b>Champagne</b> , Grande Réserve, Gosset, <i>Champagne</i>	13€	72€

## VINS BLANCS ET ROSES

<b>Muscadet Coteaux de La Loire</b> , Domaine Landron-Chartier, 2017, <i>Loire</i>	5,5€	28€
<b>Muscat de Rivesaltes</b> , Mas Las Cabes, 2015, <i>Languedoc</i>	7€	32€
<b>Clef de sol</b> , Vin de France, Domaine de la Grange Tiphaine, 2016, <i>Loire</i>	–	47€
<b>Silex AOC Sancerre</b> , Domaine Reverdy Ducroux, 2017, <i>Loire</i>	–	38€
<b>Chablis Vieilles Vignes</b> , Domaine Dampt, 2017, <i>Bourgogne</i>	8€	39€
<b>Rosé Côtes de Provence Sainte-Victoire</b> , Henri Bonnaud, 2017, <i>Provence</i>	6,5€	29€

## VINS ROUGES

<b>La Cuisine de ma mère, AOC Chinon</b> , Domaine Grosbois, 2017, <i>Loire</i>	6€	30€
<b>La Dilettante, AOC Bourgueil</b> , Domaine Breton, 2016, <i>Loire</i>	–	37€
<b>Morgon Cuvée Classique</b> , Jean Foillard, 2017, <i>Beaujolais</i>	–	37€
<b>Hautes Côtes de Nuit La Vacherotte</b> , Domaine Dufouleur, 2016, <i>Bourgogne</i>	8€	39€
<b>Volnay</b> , Domaine Sarnin-Berrux, 2015, <i>Bourgogne</i>	–	95€
<b>Tour Du Pas St Georges, St Georges St Emilion</b> , Pascal Delbeck, 2014, <i>Bordeaux</i>	8€	40€
<b>Château La Tour de By AOC Médoc</b> , 2012, <i>Bordeaux</i>	–	55€
<b>La Folle Noire d'Ambat AOP Fronton</b> , Domaine Le Roc, 2016, <i>Sud-Ouest</i>	–	29€
<b>Cuvée Syrah, IGP Côtes du Tarn</b> , Domaine Gayrard, 2016, <i>Sud-Ouest</i>	7€	32€
<b>Liverna IGP Pays d'OC</b> , Domaine Aubai Mema, 2015, <i>Languedoc</i>	–	29€
<b>Les Terres Blanches, AOP Saint Chinian</b> , Domaine Borie la Vitarèle, 2017, <i>Languedoc</i>	–	33€

## VIN ROUGES\_SUITE

	12CL	75CL
<b>L'Orphée, AOP Pic Saint Loup</b> , Mas Foulaquier, 2016, <i>Languedoc</i>	–	41€
<b>Alerte Rouge, AOP Terrasses du Larzac</b> , Le Clos Rouge, 2016, <i>Languedoc</i>	7,5€	38€
<b>Les Etats d'âmes, AOP Côteaux du Languedoc</b> , Mas Jullien, 2015, <i>Languedoc</i>	–	65€
<b>Colline Rouge, AOP Côtes du Rhône</b> , Domaine La Cabotte, 2017, <i>Rhône</i>	5,5€	28€
<b>Les Trois sources, Châteauneuf-du-Pape</b> , La Vieille Julienne, 2013, <i>Rhône</i>	–	89€
<b>Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape</b> , Famille Perrin 2012, <i>Rhône</i>	–	120€
<b>Papillon, Crozes Hermitage</b> , Domaine Gilles Robin, 2017, <i>Rhône</i>	–	36€

## BIÈRES

	33CL
<b>Deck &amp; Donohue Trouble#6</b> , Blonde	6€
<b>Deck &amp; Donohue Mission</b> , Pale ale	6€
<b>LBF</b> , IPA	6€

## DIGESTIFS

	2CL	4CL
<b>Calvados Pays d'Auge 8 ans</b> , Roger Groult	5€	9€
<b>Poire</b> , Domaine Roulot	7€	13€
<b>Bas Armagnac Les Grands Assemblages 8 ans</b> , Francis Darroze	4€	8€
<b>Bas Armagnac Les Grands Assemblages 30 ans</b> , Francis Darroze	7€	13€

## AUTRES BOISSONS

Eau plate Castalie (75CL)_à discrétion
Eau gazeuse Castalie (75CL)_2€
Perrier, sodas_5€
Jus de fruits Alain Milliat_5,5€
Café_2,6€
Thé_4€

