



Les Vignerons

Les bulles

	75cl
<i>Cerdon AOC méthode ancestrale, Domaine de la Belière, Céline Ronger</i>	25,00 €
<i>Champagne Brut AOC, Lucien Lalardier</i>	54,00 €

Bugey et Jura

	37,5CL	75cl
<i>Le Mont July blanc 2023, Domaine de la Belière, Céline Ronger Vin de CEYZERIAT</i>		25,00 €
<i>Bugey Blanc AOC 2023 BIO, La Serranne Domaine Monin à Vongnes</i>	14,00 €	25,00 €
<i>Bugey Rouge AOC 2021, Les Falconnières Domaine Monin à Vongnes</i>	14,00 €	25,00 €
<i>Manicle Rouge AOC 2023 BIO, Domaine Monin à Vongnes</i>		40,00 €
<i>Côte du Jura Savagnin blanc AOC 2020, Domaine Clavelin & Fils à Le Vernois</i>		40,00 €

Bourgogne, Mâconnais et Beaujolais

	75cl
<i>Montagny AOC 2022 blanc, Vignerons de Buxy</i>	35,00 €
<i>Givry AOC 2022 blanc, René Bourgeon à Givry</i>	48,00 €
<i>Rully AOC 2022 blanc, Domaine Laborbe Juillot</i>	40,00 €
<i>Hautes Côtes de Beaune AOC 2022 rouge, Domaine Nuiton-Beaunoy à Beaune</i>	37,00 €
<i>Monthélie AOC 2022 rouge, Domaine Nuiton-Beaunoy à Beaune</i>	49,00 €
<i>Mercurey AOC 2019 rouge, Domaine F.Picard</i>	52,00 €
<i>Givry AOC 2022 rouge, René Bourgeon à Givry</i>	44,00 €
<i>Bourgogne Chevalier d'Eon AOC 2022 rouge HVE, Domaine Dampt Frères à Collan</i>	35,00 €
<i>Beaujolais blanc AOC 2022, les pierres dorées Cédric Vincent</i>	28,00 €
<i>Saint Véran AOC 2023 vieilles vignes, Domaine des Crais Famille Tissier</i>	38,00 €
<i>Viré-Clessé AOC 2022 vieilles vignes, Cadole du Chapitre, Raphaël Sallet</i>	40,00 €
<i>Pouilly-Fuissé AOP 2022, Domaine des Crais Famille Tissier</i>	48,00 €
<i>Chénas AOP 2020, Cuvée QUARTZ Domaine Piron</i>	35,00 €
<i>Côte de Brouilly AOC 2022, Olivier PEZENNEAU à Lacenas</i>	32,00 €

Prix net TTC - service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



La Coq'hôte

Vallée du Rhône & Ailleurs

75cl

<i>Côtes de Provence AOP 2023 rosé , Les Barescas à Nîmes</i>	25,00 €
<i>Crozes-Hermitage AOP 2023 rouge, Roches Blondes</i>	37,00 €
<i>Saint-Joseph AOP 2023 rouge, Les Rochins</i>	39,00 €
<i>Côtes du Rhône Village AOC 2023 rouge, Sainte Cécile Domaine Aubert</i>	27,00 €
<i>Ventoux AOP 2021 rouge, Domaine Clos des Patris BIO</i>	36,00 €
<i>Beaumes de Venise Laurus AOP 2021 rouge, Gabriel Meffre à Gigondas</i>	40,00 €
<i>Vacqueyras domaine de Longue Toque AOP 2019 rouge, Gabriel Meffre à Gigondas</i>	51,00 €
<i>Costière de Nîmes Safranée AOP 2022 rouge, Gabriel Meffre à Gigondas</i>	34,00 €
<i>Saint-Chinian AOP 2022 rouge, Excellence de Saint-Laurent</i>	32,00 €
<i>Faugères AOP 2021 rouge, vieilles vignes, Mas des Capitelles BIO</i>	34,00 €
<i>Corbières AOP 2018 rouge, Château de Lastours Famille P&J Allard</i>	36,00 €

Un peu de prestige

75cl

<i>Chablis 1er Cru Les Fourneaux AOC 2020 blanc HVE, Domaine Dampt Frères à Collan</i>	65,00 €
<i>Condrieu Les Chays AOP 2022 blanc, Gilbert et Aurélien Chirat à Saint-Michel-sur-Rhône</i>	85,00 €
<i>Aloxe-Corton AOC 2022 rouge, Dubreuil-Fontaine à Pernand Vergelesses</i>	85,00 €
<i>Chassagne-Montrachet AOC 2018 rouge, Domaine F.Picard</i>	90,00 €
<i>Châteauneuf-du-Pape AOC 2020 rouge, Château Mont-Redon à Châteauneuf-du-Pape</i>	95,00 €

**Votre bouteille n'est pas terminée ?
Vous pouvez l'emporter
En Doggy bag !**

Il peut y avoir des variations sur les vigneron et les millésimes...merci de votre compréhension

*Prix net TTC - service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

