



CARTE DES BOISSONS

ARRKADITZ

Tous nos prix sont TTC, service compris.
Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

JUS DE FRUITS ET NECTARS :

Orange, Ananas, Abricot, Fraise, Pomme, Tomate (20cl) 3,50€

SODAS

Coca-Cola (25cl) 3€

Coca-Cola light (33cl) 3,50€

Orangina (25cl) 3€

Perrier (33cl) 3,50

Schweppes Indian tonic (25cl) 3,50€

SIROPS

Grenadine, Pêche, Menthe (2cl) 1,50€

BIERES

Bénédictine Le Bec « la béné Bio » Blonde artisanale (33cl) 8€

Brasserie Béarnaise «Mousse ta Shuc» Ambrée artisanale (33cl) 7€

Brasserie Naba « Maria Blanca » blanche artisanale (33cl) 7€

EAUX MINERALES

	50cl	1l
Evian	3,50€	5€
Badoit	4€	5,50€

	75cl
Chateldon	7€

Ogeu 5.50€

Ogeu Gazeuse 5,50€

APERITIFS

Anisés :

Ricard (4cl)	3€
Versinthe Pastis « P'tit Bleu » (4cl)	5€

Apéritifs à base de vin :

Martini (Bianco, Rosso, Dry) (7cl)	5€
Lillet blanc (8cl)	6€
Floc de Gascogne Blanc ou Rosé (8cl)	4€
Porto Rouge Gran cruz« Tawny 10 ans » (8cl)	7€

Gentiane :

Suze (7cl)	4€
------------	----

Gins :

Gin Gordon's (7cl)	6€
Distillerie Sugaar «Orregin » (7cl)	15€

Vodka :

Vodka Zubrowka (Pologne) (7cl)	7€
Moulin by Jean-Paul (7cl)	12€

Whiskies :

Bourbon : Whisky Bourbon Four Roses (4 cl)	5€
Irish whiskey : Clontarf « 1014 » (4cl)	8€
Whisky français : Michel Couvreur « the unique » (4 cl)	11€

Whiskies écossais :

Cardhu 15 ans Speyside single malt (4cl)	13€
Oban 14 ans Highlands single malt (4cl)	10€
Talisker Port Ruighe Isle of skye single malt(4cl)	9€
Signatory vintage « caol ila very cloudy 2008 » Islay single malt (4cl)	15€

Whisky japonais : Nikka « From the barrel » (4cl)	13€
--	-----

Whisky Pays de Galles : Penderyn « Legend » welsh single malt (4cl)	13€
--	-----

CHAMPAGNES A LA COUPE

Coupe de Champagne Pannier Brut Blanc (16cl)	11€
Kir Royal (12cl)	9€
Pousse rapière	10€

COCKTAILS

Cocktail Arraditz	10€
Kir Vin Blanc	6€
Americano	9€
Gin tonic	7€
Cuba Libre	7€
Cocktail de jus de fruits sans alcool	8€

BOISSONS CHAUDES

Cafés :

Café	3,50€
Décaféiné	3,50€
Cappuccino	4,50€
Irish Coffee	12€

Thés :

Thé Earl grey	4€
Thé noir Darjeeling	4€
Thé vert de Chine	4€

Infusions :

Verveine	4€
Menthe	4€
Tilleul	4€
Camomille	4€

Tous nos prix sont TTC, service compris.
Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

DIGESTIFS

<u>Armagnacs :</u>	2cl	4cl
AOC Bas-Armagnac		
Francis Darroze Domaine de Salié 1996	7€	12€
Pierre Laberdolive Domaine de Jaurrey 1995	12€	21€
Fitte et Laterrade Domaine de Chaou 1987	9€	17€
 <u>Cognac :</u>		
AOC Grande Champagne		
Maison Dudognon « Cognac 1er Cru Napoléon 15 ans »	6€	10€
 <u>Rhums :</u>		
Venezuela : Diplomatico « reserva exclusiva »	5€	9€
AOC Rhum de Martinique : Rhum agricole HSE « XO »	8€	15€
Panama : Plantation « Panama » 2004	5€	9€
 <u>Eaux-de vie :</u>		
Domaine de Joÿ « Folle blanche de Joÿ » (Gessler)	5€	8€
Maison Brana Eau-de-vie de poire william	7€	13€
Maison Brana Eau-de-vie de framboise	8€	15€
Maison Brana Eau-de-vie de prune	8€	15€
 <u>Liqueurs :</u>		
		7cl
Egiazki « Patxaran artisanal »		7€
Mandarine Napoléon		7€
Izarra vert		8€
Egiazki Manzana verde		7€
Get 27		5€
Baileys Irish cream		5€
Cointreau		7€
Liqueur de fraises des bois		7€
Distillerie de Biercée liqueur « Noir d'Ivoire »		9€
Distillerie de Biercée liqueur « Griotte »		9€
Distillerie de Biercée « Eau de Villée »		

Tous nos prix sont TTC, service compris.

Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.



Tous nos prix sont TTC, service compris.
Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

VINS BLANCS SECS

VIGNOBLE DU SUD OUEST

<u>AOC Jurançon sec :</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Camin Larredya « La Part Davant » 2018 (Jean-Marc Grussaute) AB		41€
Uroulat « Cuvée Marie » 2016 (Charles Hours)	19€	35€
Domaine du Cinquau « Ambitions » 2018 (Pierre Saubot)		33€
Domaine Cauhapé « La Canopée » 2017 (Henri Ramonteu)		61€
Domaine Nigri « Confluence » 2019 (Jean-Louis Lacoste)		22€
Clos Lapeyre « Vitatge vielh » 2014 (Jean-Bernard Larrieu) AB		35€
Domaine Bellegarde « La pierre blanche » 2017 (Pascal Labasse)		29€
Domaine Castéra « Tauzy » 2017 (Franck Lihour)		38€
<u>Vin de France :</u>		
Château Lafitte « Argile » 2018 (50 cl) (Antoine Arraou)		62€
<u>AOC Béarn :</u>		
Domaine de la Caillabère « Atypique » 2014 (Jean-Marc Larroudé)		35€
<u>IGP Comté Tolosan :</u>		
L'Escudé « Osez l'Escudé » 2017 (Murielle et Laurent Caubet)		20€
<u>AOC Pacherenc du Vic Bilh sec :</u>		
Château Laffitte-Teston « Cuvée Ericka » 2016 (Jean-Marc Laffitte)		29€
Clos Les mets d'âmes « L'ove » 2017 (Céline Oulié) AB		38€
<u>AOC Saint-Mont :</u>		
« Le Faîte » 2011 (Producteurs de Plaimont)		34€
<u>AOC Irouleguy :</u>		
Domaine Arretxea « Hegoxuri » 2014 (Michel et Thérèse Riouspeyrous)		67€
Domaine Bordaxuria « Errotik » 2016 (Elorri Reça et Brice Robelet) AB		69€
<u>AOP Gaillac Premières Côtes :</u>		
Domaine Plageoles « Mauzac vert » 2018 (Bernard Plageoles) AB		33€

Tous nos prix sont TTC, service compris.

Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

VIGNOBLE DU BORDELAIS

<u>AOC Graves :</u>	75 cl
Château Puy Boyrein 2017 (Jean Medeville et fils)	23€
<u>AOC Entre deux mers :</u>	
Château Marjosse 2013 (EARL Pierre Lurton)	22€
<u>AOC Pessac Léognan :</u>	
Château Carbonnieux 2018 Grand cru classé de Graves (Famille Perrin)	89€

VIGNOBLE D'ALSACE

<u>AOC Alsace :</u>	
Valentin Zusslin Gewurztraminer « Bollenberg » 2015 (Marie et Jean Paul Zusslin) AB	39€
Domaine Bott Geyl « Pinot Gris les éléments » 2016 (Jean Christophe Bott) AB	41€
Domaine Léon Boesch Riesling « Les Grandes Lignes » 2017 (Gérard et Matthieu Boesch) AB	28€

VIGNOBLE DE LA BOURGOGNE :

<u>AOC Chablis :</u>	
Vignoble Damppt « Vieilles vignes » 2018 (Damppt frères)	38€
Domaine Pommier « Chablis 1 ^{er} cru Côte de Léchet » 2016 (Isabelle et Denis Pommier) AB	73€
<u>AOP Saint-Véran :</u>	
Domaine Saumaize-Michelin 2017 (Roger, Christine et Vivien Saumaize-Michelin)	43€
<u>AOC Chassagne-Montrachet :</u>	
Domaine Bachelet-Ramonet 2017 (Bachelet-Ramonet Père et fils)	89€
<u>AOC Saint-Bris :</u>	
Domaine Goisot « Fié Gris Corps de Garde » 2015 (Guilhem et Jean-Hugues Goisot) AB	43€
<u>AOC Saint-Aubin 1^{er} Cru :</u>	
Domaine Larue « Les Champlots » 2018 (Denis Didier et Bruno Larue)	67€
<u>AOC Meursault :</u>	
Domaine fichet « Les gruyaches » 2013 (Jean Philippe Fichet) AB	138€
<u>AOC Santenay 1^{er} cru :</u>	
Jean-Marc Vincent « Le Beurepaire » 2014 (Jean-Marc Vincent) AB	85€

VIGNOBLE DE SAVOIE

<u>AOC Vin de Savoie Chignin-Bergeron :</u>	
Domaine du cellier des Cray « Cuvée Raipoupou » 2018 (Adrien Berlioz)	74€

VIGNOBLE DU JURA

75 cl

AOC Côtes du Jura :

Jean François Ganevat «Champs poids» 2015
(J.F. Ganevat) AB

69€

AOC Arbois Pupillin :

Domaine de la Loue « savagnin » 2016
(Catherine Hannoun) AB

71€

AOP Arbois :

Domaine de la Tournelle « Vin jaune » 2008
(Evelyne et Pascal Clairet) AB (62.5cl)

149€

VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHÔNE :

AOC Côtes du Rhône Villages Visan:

Domaine La Florane « A fleur de pampre » 2018
(F. et A. Fabre) AB

29€

AOC Côtes du Rhône villages Cairanne :

Domaine Richaud « Cairanne » 2014/2015/2017
(Marcel Richaud)

55€

AOC Condrieu :

Domaine Ogier « La combe de Malleval » 2018
(Stéphane Ogier)

94€

AOC Saint-Peray :

Domaine Auguste Clape 2016
(Pierre et Olivier Clape)

79€

AOP Costieres de Nimes

Château Mourgues du Grés « Galets dorés » 2019
(François Collard) AB

20€

AOC Saint-Joseph :

Christophe Curtat « Sous l'amandier » 2018
(Christophe Curtat)

59€

VIGNOBLE DE LA VALLEE DE LA LOIRE

AOC Cour-Cheverny :

Domaine des Huards « Romo » 2017
(Michel Gendrier) AB

34€

AOC Sancerre :

Domaine Vacheron 2018
(Famille Vacheron) AB

37.5cl

32€

56€

(2019)

AOC Saumur :

Le Pas St Martin « La pierre frite » 2018
(GAEC Charrier-Massoteau) AB

26€

AOC Vouvray :

Sébastien Brunet « Arpent » 2018
(Sébastien Brunet)

36€

AOC Pouilly Fumé :

Domaine Didier Dagueneau « Buisson Renard » 2014
(Louis-benjamin et Charlotte Dagueneau) AB

189€

AOC Muscadet Sèvre et Maine :

Domaine Landron « Amphibolite » 2016
(Joseph Landron) AB

35€

Tous nos prix sont TTC, service compris.

Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

<u>Vin de France :</u>	75cl
Richard Leroy « Les Rouliers » 2015 (Richard Leroy) AB	79€
<u>AOC Savennières :</u>	
Clos Ferrard « Fides » 2013 (Eric Morgat) AB	119€
<u>VIGNOBLE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON :</u>	
<u>AOC Saint-Chinian :</u>	
Mas Champart 2017 (Isabelle et Mathieu Champart)	35€
<u>VDP des côtes Catalanes :</u>	
Mas Las Cabes 2017 (Jean Gardies) AB	27€
<u>VDP d'Oc :</u>	
Le Mas de mon père « Quitte ou Double » 2011 (Frédéric Palacios)	44€
<u>AOC Corbières :</u>	
Maxime Magnon « La Bégou » 2015 (Maxime Magnon)	67€
<u>AOP Languedoc :</u>	
Mas Bruguière « Les mûriers » 2017 (Marjorie et Xavier Bruguière) AB	39€
<u>VIGNOBLE DE PROVENCE</u>	
<u>AOC Bandol :</u>	
Domaine Tempier 2016 (famille Peyraud)	85€
<u>VINS D'ESPAGNE</u>	
<u>DO Valdeorras :</u>	
Bodéga Rafael Palacios « Louro do Bolo » 2017 (Rafael Palacios)	41€
<u>DO Rias Baixas :</u>	
Bodega Rodrigo Mendez « Cies » 2014 (Rodrigo Mendez)	41€
<u>DO Rioja :</u>	
Bodega Olivier Rivière « La Bastid » 2016 (Olivier Rivière)	54€
<u>DO Getariako Txakolina :</u>	
Bodegas Bengoetxe « Txakoli » 2018 (Bodegas Bengoetxe) AB	28€
<u>VINS D'ITALIE</u>	
<u>DOC Falerio</u>	
Saladini Pilastrri 2018 (Azienda Agricola Pilastrri) AB	18€

VINS BLANCS DOUX

VIGNOBLE DU SUD-OUEST :

<u>AOC Jurançon :</u>	<u>75cl</u>
Clos Benguères « Le chêne couché » 2012 (Thierry Bousquet) AB	41€
Uroulat « Happy Hours fruity » 2016 (Charles Hours)	35€
Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre » 2016 (Henri Ramonteu)	57€
Clos Lapeyre « La Magendia » 2014 (Jean-Bernard Larrieu) AB	48€
Domaine Bordenave « Cuvée Savin » 2015 (Gisèle Bordenave)	38€
Domaine Nigri « toute une histoire » 2015 (Jean-Louis Lacoste)	39€
Domaine du cinquau « l'esprit » 2014 (Pierre Saubot)	40€

<u>AOC Gaillac doux :</u>	
Domaine Plageoles « Muscadelle » 2013 (Bernard Plageoles) AB	37€
Domaine Plageoles « Loin de L'œil » 2011 (50cl) (Bernard Plageoles) AB	30€

<u>AOC Pacherenc du Vic-Bilh</u>	
Château Laffitte-Teston « Rêve d'Automne » 2015 (Jean-Marc Laffitte)	40€

<u>AOC Sauternes :</u>	<u>37.5 cl</u>
Clos Haut-Peyraguey 1999 1 ^{er} grand cru classé (J. Pauly)	42€

<u>AOC MontLouis sur Loire :</u>	
Domaine François Chidaine « Moelleux » 2010 (François Chidaine)	51€

<u>AOC Banyuls :</u>	
Domaine La Tour Vieille « Rimage » 2015 (50 cl) (Vincent Cantié) AB	34€

<u>AOC Alsace grand cru :</u>	
Domaine Bott Geyl « Gewurztraminer Sonnenglanz » VT 2011 (50cl) (Jean Christophe Bott) AB	79€

Tous nos prix sont TTC, service compris.
Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

VINS



ROSES

ARRADITZ

Tous nos prix sont TTC, service compris.
Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

VIGNOBLE DU SUD-OUEST :

AOC Béarn : **75cl**
Domaine de la Caillabère «Fragrance » 2015 29€
(Jean-Marc Larroudé)

AOC Irouléguay : 33€
Domaine Arretxea 2017
(Michel et Thérèse Riouspeyrous)

VIGNOBLE DE PROVENCE :

AOC Côtes de Provence : **50cl**
Domaine de Jale « Les fenouils » 2019 20€ 26€
(SCEA du Domaine de Jale)

VIGNOBLE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON :

IGP Côtes de Thongue : 18€
Domaine Montrose 2017
(Bernard et Olivier Coste)

VIGNOBLE DE LA VALLEE DE LA LOIRE

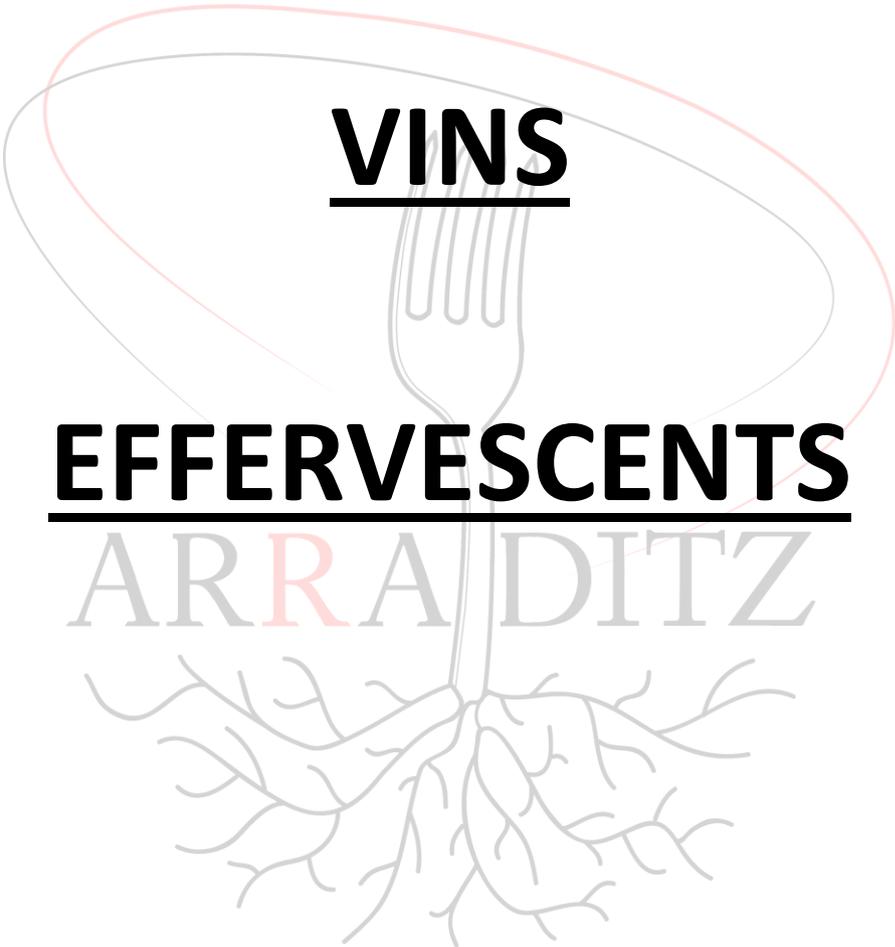
AOC Cabernet d'Anjou : 24€
Domaine de La Bergerie « Les buissons » 2018
(Yves Guegniard) AB

VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHÔNE

AOP Costieres de Nimes : 16€
Château Mourgues du Grés « Galets rosés » 2019 (50cl)
(François Collard) AB

VINS D'Espagne

DO Navarre : 18€
Azul y Garanza « Rosa » 2018
(Fernando Barrera Belzunegui) AB



VINS

EFFERVESCENTS

ARRADITZ

Tous nos prix sont TTC, service compris.

Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

VIGNOBLE DE LA CHAMPAGNE :

<u>AOC Vins de Champagne :</u>	<u>37.5cl</u>	<u>75cl</u>
Louis Huot « Cuvée Carte Noire » (Earl Huot)	41€	69€
Lenoble « Grand cru blanc de blancs Chouilly » (Anne et Antoine Malassagne)		85€
Bollinger « Spécial cuvée » (Champagne Bollinger SA)		105€
Lenoble rosé « Terroirs Chouilly Bisseuil » (Anne et Antoine Malassagne)		96€
Françoise Bedel « l'Âme de la Terre » Millésime 2005 (Françoise Bedel) AB		169€
Larmandier-Bernier « Rosé de saignée premier cru » (Pierre et Sophie Larmandier) AB		134€
Lenoble « Blanc de Noirs » Millésime 2012 (Anne et Antoine Malassagne)		148€
Jean Marc Sélèque « Solessence » (Jean Marc et Oriane Sélèque)		79€

VIGNOBLE DE SAVOIE

<u>AOC Bugey Cerdon</u>		
Domaine Balivet « Méthode Ancestrale » (Philippe Balivet) AB		36€

VIGNOBLE DE LA LOIRE

Jo Landron « Atmosphères » Méthode traditionnelle (Joseph Landron) AB		37€
--	--	-----

VIGNOBLE DU SUD-OUEST

<u>AOC Gaillac :</u>		
Domaine Plageoles « Mauzac Nature » 2017 (Bernard Plageoles) AB		35€

VIGNOBLE DU LANGUEDOC

<u>AOC Blanquette de Limoux :</u>		
Etienne Fort « Monsieur S » 2017 (Etienne Fort) AB		38€

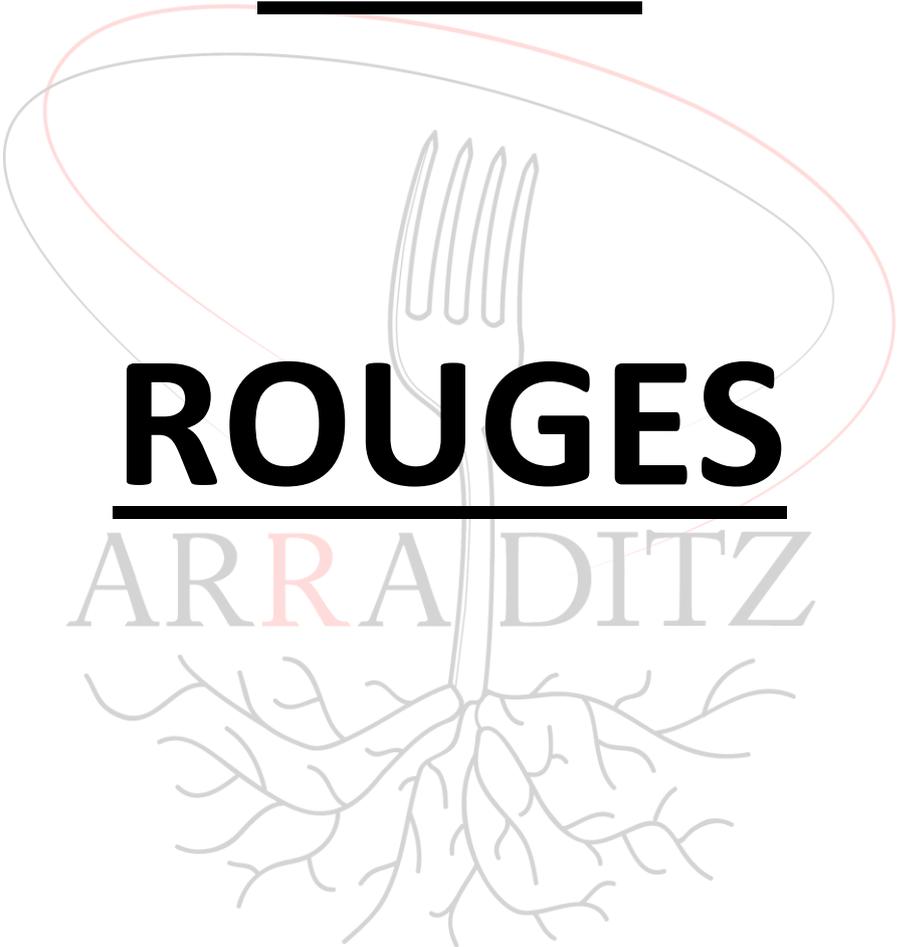
CIDRES

Eric Bordelet Sydre « Argelette » 2016 (Eric Bordelet) AB		35€
Eric Bordelet Poiré « Granit » 2016 (Eric Bordelet) AB		49€

VINS D'ITALIE

<u>DOCG Moscato d'Asti :</u>		
Azienda agricola l'Armangia « Canelli » 2018 (Ignazio Giovine)		29€

VINS



ROUGES

ARRADITZ

Tous nos prix sont TTC, service compris.

Toute bouteille entamée pourra être emportée, le nécessaire sera mis à votre disposition.

VIGNOBLE DU SUD-OUEST :

<u>AOC Madiran :</u>	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
Château Barréjat « Tradition » 2017 (Denis Capmartin)	11€	18€
Château Laffitte-Teston « Vieilles vignes » 2016 (Jean-Marc Laffitte)		34€
Domaine Berthoumieu « Cuvée Charles de Batz » 2015 (Bortolussi-Osmin)		38€
Château Aydie 2014 (Famille Laplace)		49€
Clos Basté 2016 (Chantal et Philippe Mur) AB		37€
Domaine Labranche Laffont « Vieilles Vignes » 2016 (Christine Dupuy) AB		36€
<u>AOC Béarn :</u>		
Domaine de la Caillabère « Confidence » 2010 (Jean-Marc Larroudé)		44€
Domaine Lapeyre 2016 (Pascal Lapeyre)		32€
<u>AOC Irouléguay :</u>		
Domaine Arretxea 2017 (Thérèse et Michel Riouspeyrous)	25€ (2016)	38€
Domaine Ameztia 2017 (Gexan Costera)		36€
<u>AOC Cahors :</u>		
Domaine Cosse Maisonneuve « Le petit Sid » 2014 (Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve)		36€
Mas del Périé « La Roque » 2015 (Fabien Jouvès) AB		39€
<u>AOC Pécharmant :</u>		
Château Barouillet 2016 (Vincent Alexis)		29€
<u>AOC Fronton :</u>		
Château Plaisance « Thibaut cuvée du pitchou » 2017 (Marc Penavayre) AB		29€
<u>Vin de France (cotes de Gascogne) :</u>		
Domaine Séailles « Cubik » 2017 (SAS La petite Gascogne) AB		18€
<u>AOC Côtes du Marmandais :</u>		
Elian Da Ros « Chante Coucou » 2016 (Elian Da Ros)		45€

VIGNOBLE DE LA BOURGOGNE :

<u>AOC Maranges</u>		
Domaine des Rouges queues « Vigne Blanche » 2017 (Isabelle et Jean-Yves Vantey) AB		74€
<u>AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre :</u>		
Domaine Goisot «Cuvée corps de garde» 2017 (Guilhem et Jean-Hugues Goisot) AB		42€
<u>AOC Chassagne-Montrachet :</u>		
Domaine Bachelet-Ramonet 2016 (Bachelet-Ramonet père et fils)		69€

<u>AOC Gevrey-Chambertin :</u>	75 cl
Domaine Harmand-Geoffroy 2014 (Jean et Laurent Fournier)	105€
<u>AOC Nuits-Saint-Georges premier cru :</u>	
Domaine Henri Gouges « Clos des Porrets St-Georges » 2017 (Christian Gouges)	165€
<u>AOC Echezeaux Grand cru :</u>	
Jean Tardy « Les Treux » 2012 (Guillaume Tardy)	299€
<u>VIGNOBLE DE LA VALLEE DE LA LOIRE :</u>	
<u>AOC Saumur Champigny :</u>	37.5cl
Domaine des Roches Neuves 2018 (Thierry Germain) AB	25€ 37€
<u>AOC Sancerre :</u>	
Domaine Vacheron « Belle Dame » 2014 (famille Vacheron) AB	98€
<u>AOC Cheverny :</u>	
Domaine des Huards « Envol » 2016 (Michel Gendrier) AB	28€
<u>AOC Anjou :</u>	
Domaine Cady « Cabernet Franc » 2018 (Philippe et Sylvie Cady) AB	24€
<u>AOC Chinon :</u>	
Bernard Baudry « Les Grézeaux » 2017 (Bernard Baudry) AB	40€
<u>AOC Bourgueil :</u>	
Domaine de la chevalerie « Les galichets » 2011 (Stéphanie, Emmanuel et Pierre Caslot)	39€
<u>VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS :</u>	
<u>AOC Morgon :</u>	
Domaine de la Bèche « Vieilles Vignes » 2017 (Olivier Depardon)	21€
<u>AOC Moulin à vent :</u>	
Domaine Thillardon 2017 (Paul-Henri et Charles Thillardon)	59€
<u>VIGNOBLE DU BORDELAIS :</u>	
<u>AOC Lustrac Médoc :</u>	
Château Fourcas Dupré 2011 (SCE du Château Fourcas Dupré)	36€
<u>AOC Saint-Estèphe :</u>	
Château Ormes de Pez 2013 (Jean-Michel Cazes)	88€
<u>AOC Pauillac :</u>	
Lacoste Borie 2014 (François-Xavier Borie)	59€
<u>AOC Saint-Julien :</u>	
Château Talbot 2014 Grand cru classé (Château Talbot SAS)	149€

<u>AOC Saint-Emilion :</u>	75 cl
Château Fonroque 2016 Grand cru classé (Alain Moueix) AB	66€
<u>AOC Pessac-Léognan :</u>	37.5 cl
Château Olivier 2015 Grand cru classé (Famille Bethmann)	45€ 79€
<u>AOC Pomerol :</u>	
Château Grange-Neuve 2016 (SCE Gros et fils)	47€
<u>AOC Margaux :</u>	
Château Monbrison 2014 (Laurent Vonderheyden)	89€

VIGNOBLE DU JURA

<u>AOC Côtes du Jura :</u>	
J.F . Ganevat «Julien en Billat- l'enfant terrible du Sud» 2017 (Anne et Jean François Ganevat) AB	122€

VIGNOBLE DE SAVOIE

<u>AOC Vin de Savoie :</u>	
Domaine du Cellier des Cray « Cuvée Marie Clothilde » 2017 (Adrien Berlioz) AB	64€

VIGNOBLE DE LA VALLEE DU RHÔNE :

<u>AOC Vacqueyras :</u>	
Domaine La Monardière « Les 2 Monardes » 2017 (Martine, Christian et Damien Vache) AB	40€
<u>AOC Crozes Hermitage :</u>	
Domaine Alain Graillot 2017 (Antoine et Maxime Graillot)	66€
<u>AOC Côte-Rôtie</u>	
Domaine Jamet 2014 (Corinne, Jean-Paul et Loïc Jamet)	170€
<u>AOC Côtes du Vivarais :</u>	
Domaine Gallety 2016 (Alain Gallety)	48€
<u>AOC Châteauneuf-Du-Pape :</u>	
Domaine des trois celliers « Alchimie » 2017 (Famille Cellier) AB	61€
<u>AOC Cornas :</u>	
Franck Balthazar « Cuvée Casimir » 2017 (Franck Balthazar) AB	91€
<u>AOC Côtes du Rhône :</u>	
Domaine Gramenon « La Sagesse » 2018 (Michèle Aubery) AB	55€

VIGNOBLE DU LANGUEDOC-ROUSSILLON :

<u>AOC Faugères :</u>	<u>75 cl</u>
Domaine Léon Barral « Valinière » 2011 (Didier Barral)	97€
<u>VDP Pays de l'Hérault :</u>	
Mas Laval « Les Pampres » 2017 (SCEA du Mas Laval)	27€
Domaine de La Grange des Pères 2015 (Laurent Vaillé)	179€
<u>AOC Cabardès :</u>	
Domaine de Cabrol « Vent d'Est » 2017 (Claude Carayol)	46€
<u>AOC Collioure :</u>	
Domaine de La Rectorie « Côté Mer » 2018 (Thierry et Jean-Emmanuel Parcé)	43€
<u>AOC Corbières :</u>	
Maxime Magnon « Rozeta » 2016 (Maxime Magnon)	60€
<u>AOP Terrasses du Larzac</u>	
Mas Jullien « Autour de Jonquières » 2013 (Olivier Jullien)	79€
<u>AOC Côtes du Roussillon Villages :</u>	
Domaine Gauby « les Calcinaires » 2018 (Gérard et Lionel Gauby) AB	53€

VIGNOBLE DE PROVENCE

<u>AOC Bandol :</u>	
Domaine Tempier 2015 (Famille Peyraud)	89€

VIGNOBLE D'ALSACE :

<u>AOC Alsace :</u>	
Domaine Barmès-Buecher « Pinot noir vieilles vignes » 2018 (Sophie, Geneviève et Maxime Barmès) AB	85€

VINS D'ESPAGNE :

<u>DO Ribeira Sacra :</u>	
Dominio do Bibei « Lalama » 2014 (Javier Dominguez)	48€
<u>DO Priorat :</u>	
Bodega Meritxell Palleja « Nita » 2017 (Meritxell Palleja)	36€
<u>DO Rioja :</u>	
Telmo Rodriguez « LZ » 2018 AB	23€
<u>DO Ribera del Duero :</u>	
Telmo Rodriguez « M2 de Matallana » 2013	56€
<u>DO Arlanza :</u>	
Bodega Olivier Rivière « El Cadastro » 2015 (Olivier Rivière)	81€

ET POURQUOI PAS AU VERRE ?

VINS BLANCS MOELLEUX

<u>AOC Jurançon</u>	<u>8cl</u>
Camin Larredya « Costat Darrèr » 2018 (Grussaute) AB	6€
<u>Vin de table de France</u>	
Château Plaisance « Lakaat-e-Barzh » 2018 (Penavayre)	5€
<u>DO Màlaga</u>	
Telmo rodriguez « MR » 2015(Rodriguez)	8€

VINS BLANCS SECS

<u>AOC Jurançon sec</u>	<u>12cl</u>
Château Lafitte 2018 AB (Arraou)	7€
<u>AOC Sancerre</u>	
Domaine de la Rossignole « Cuvée l'Essentiel » 2018 (Cherrier)	7€
<u>AOC Côtes du Rhône</u>	
La ferme du Mont « La Truffière » 2019 (Vedeau)	6€

VIN ROSE

<u>IGP Comté Tolosan</u>	<u>12cl</u>
Osez L'Escudé 2019 (Caubet)	5€

VINS ROUGES

<u>AOC Côtes du Marmandais</u>	<u>12cl</u>
Elian Da Ros « Le vin est une fête » 2018(Da Ros)	6€
<u>AOC Saint Nicolas de Bourgueil</u>	
Domaine de la Cotelleraie 2018 (Vallée) AB	7€
<u>AOC Collioure</u>	
Domaine de Villa Rose 2017 (Campadiou)	9€
<u>AOC Maury (vin doux naturel)</u>	<u>8cl</u>
Domaine des schistes « La Cerisaie » 2018 (J et M.Sire)	7€

VINS EFFERVESCENTS

<u>AOC Champagne</u>	<u>16cl</u>
Pannier Brut blanc	11€