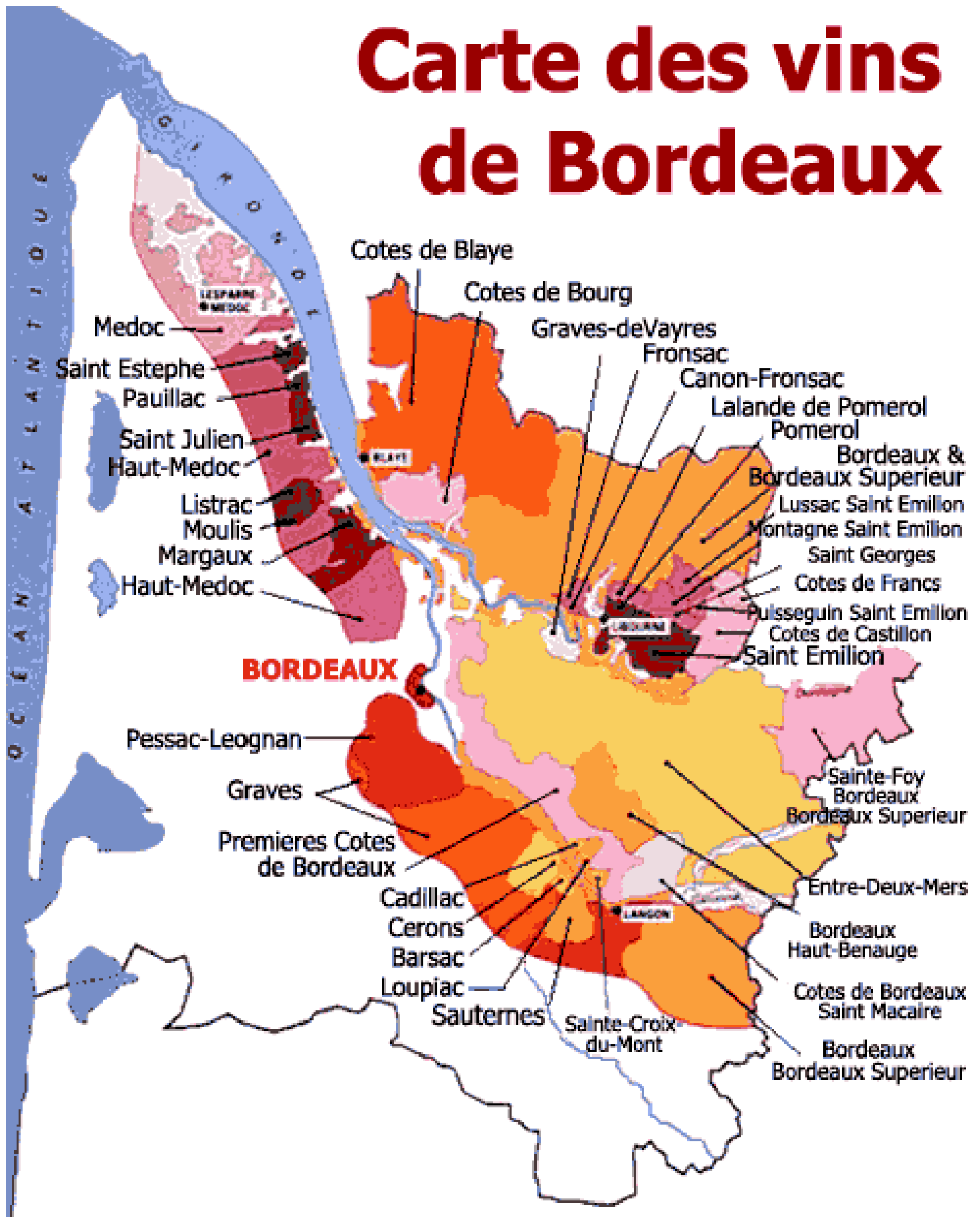
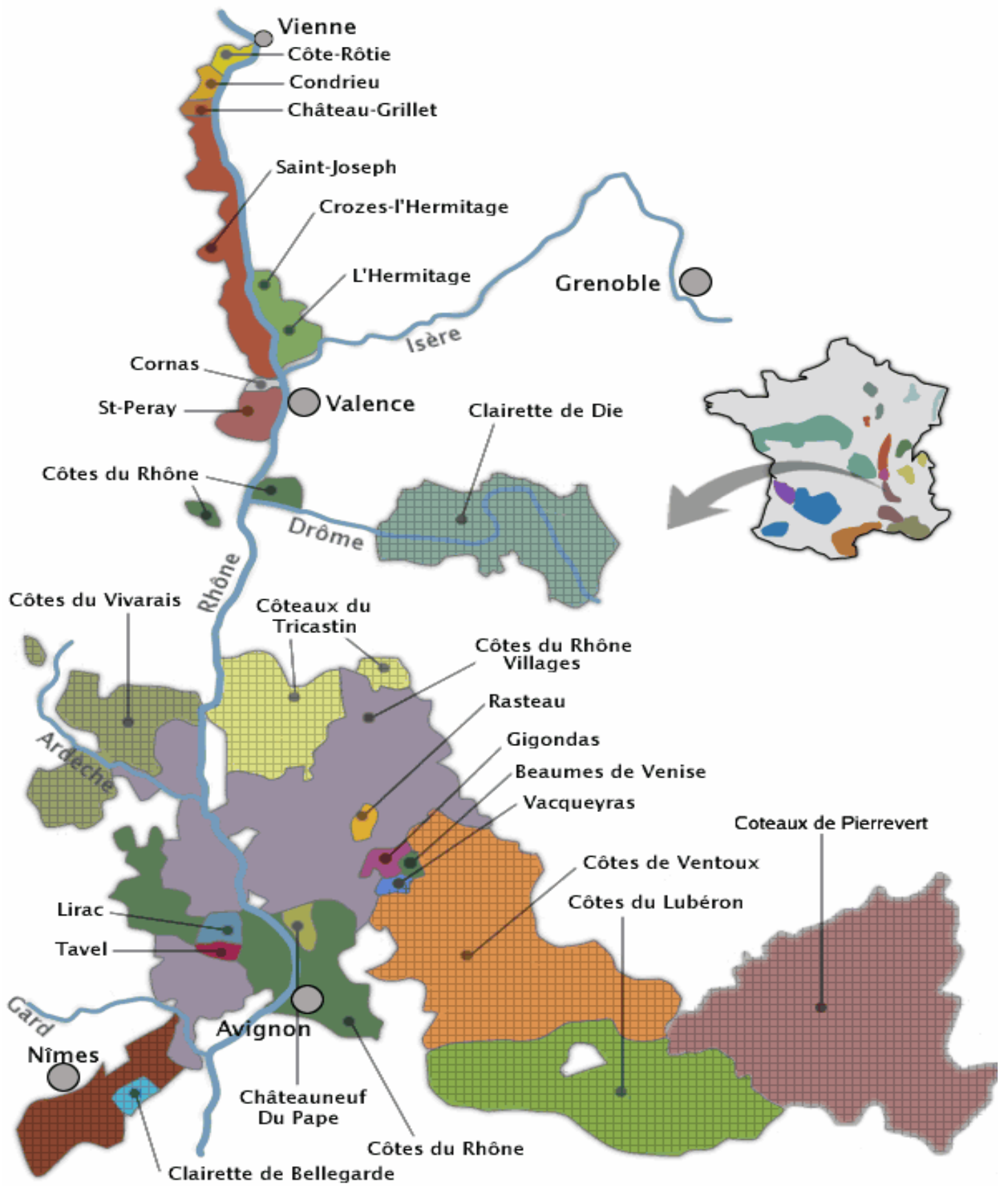


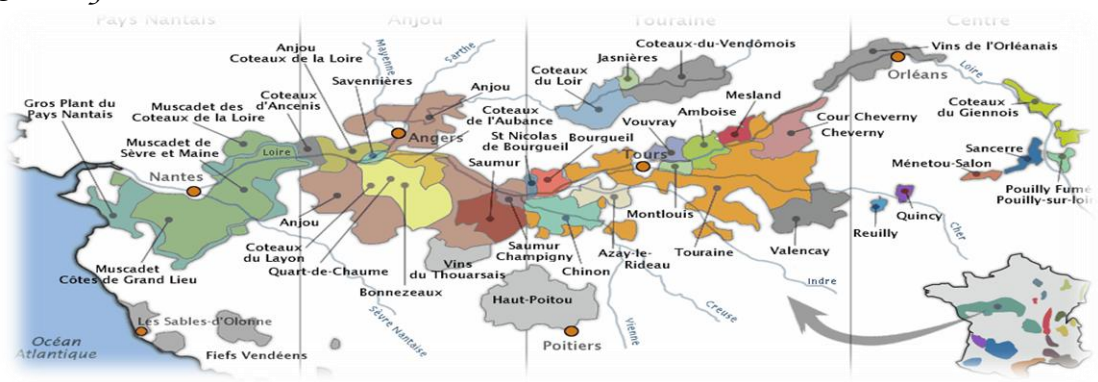
<i>Volumes proposés</i>	<b>37,5cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
<i>Fronsac aoc château Bellevue</i>			31,00€
<i>Bordeaux aoc Château Haut-Mazières, C.Vazelle 2011</i>			21,00€
<i>Blaye aoc Côtes de Bordeaux Château L'Escadre 2012</i>		12,00€	18,00 €
<i>Graves, aoc cuvée Callipyge Château Respide 2012</i>			39,00€
<i>Lussac Saint-Emilion aoc 2010 Château de Barbe Blanche</i>	16,00 €		
<i>Puisseguin Saint-Emilion aoc Château puisseguin Curat 2012</i>			28,00€
<i>Saint-Emilion Grand Cru aoc Château Lartigue 2011</i>			47,00€
<i>Saint Emilion aoc château le Meynot 2008</i>			42,00€
<i>Saint-Julien aoc 2007 Connetable de Talbot</i>			60,00€
<i>Saint-Julien aoc 2007 Château Talbot Grand Cru Classé</i>			119,00 €
<i>Saint-Julien aoc 2008 Sarget de Gruaud Larose</i>			59,00€
<i>Saint-Julien aoc 1998 Sarget de Gruaud Larose</i>			102,00 €
<i>Saint-Julien aoc 2003 Château Lagrange Grand Cru Classé</i>			174,00 €
<i>Saint-Estephe aoc 2010 cru bourgeois Tour de Pez</i>			61,00 €
<i>Saint-Estephe, aoc château Saint Estephe 2009</i>			45,00€
<i>Pauillac aoc 2007 Château Lacoste Borie</i>			51,00 €
<i>Pessac-Léognan aoc 2008 Château de Rochemorin A.Lurton</i>	17,00 €		
<i>Pessac-Léognan aoc 2004/2006 Château La Louvière A.Lurton</i>	29,00 €		58,00 €
<i>Pessac-Léognan aoc 1997 Château L de La Louvière A.Lurton</i>			<b>41,00 €</b>
<i>Pessac-Léognan aoc 2008 Château Carbonnieux Grand Cru Classé</i>			67,00€
<i>Pessac-Léognan aoc 2009 Château Carbonnieux Grand Cru Classé</i>			80,00 €
<i>Pomerol aoc 2002 Château Haut-Ferrand, H.Gasparoux</i>			49,00€
<i>Pomerol aoc 2000 Château Bel-Air</i>			51,00€
<i>Lalande de Pomerol aoc 2011 Château La Croix Saint-André</i>			43,00€
<i>Moulis aoc 2008 Château Maucaillou</i>			67,00€
<i>Moulis aoc 2006 ou 2009 Chasse Spleen Cru Exceptionnel</i>			110,00€
<i>Margaux aoc 2007 Grand Cru Classé Château Dauzac</i>			72,00 €
<i>Margaux aoc 2012/2008 La Bastide Dauzac A.Lurton</i>	21,00 €		42,00 €
<i>Margaux aoc 2010 Château Cordet</i>			49,00€
<i>Haut-Médoc aoc 2005/2006 Château Aney Cru Bourgeois</i>	24,00€	35,00€	46,00€
<i>Haut-Médoc aoc 2012 Château Labarde A.Lurton</i>	18,00€		<b>32,00 €</b>
<i>Haut-Médoc aoc 2010 Château Citran Cru Bourgeois</i>			39,00 €
<i>Haut-Médoc aoc 1999 Château La Tour Carnet Grand Cru Classé</i>			120,00 €
<i>Haut-Médoc aoc 2006 château Charmail</i>			46,00€
<i>Médoc aoc 2010 Château Tour saint Bonnet</i>			36,00€
<i>Médos aoc 2007 Château Ramage la Batisse</i>			72,00€
<i>Médoc aoc 2000 Château le Vieux Roudey</i>			41,00€
<i>Médoc aoc 2011 château Haut-Maurac, cru bourgeois</i>			39,00€
<i>Haut-Médoc aoc 2012 Héritage de Chasse Spleen</i>			41,00€

# Carte des vins de Bordeaux



<i>Volumes proposés</i>	<b>37,5cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
<u><i>Vin de la Vallée du Rhône rouges</i></u>			
<i>Beaumes de venise aoc 2010 cuvée chapelle saint Sixte</i>			29,00€
<i>Côtes du Rhône aoc Domaine le Pointu 2012</i>			18,00€
<i>Châteauneuf du Pape aoc 2009 La Bernardine</i>	35,00 €		
<i>Châteauneuf du Pape aoc 1994 Clefs des Prelats</i>			325,00 €
<i>Cornas aoc 2013 Les Arènes M.Chapoutier</i>			54,00 €
<i>Saint-Joseph aoc 2006 Les Granits M.Chapoutier BIO (magnum)</i>			162,00 €
<i>Saint-Joseph aoc 2011/2014 Deschants M.Chapoutier</i>	18,00 €		35,00 €
<i>VDP des Collines Rhodaniennes 2010 Lucidus M.Chapoutier</i>			45,00 €
<i>Crozes-Hermitage aoc 2013 Meyssonier M.Chapoutier BIO</i>	15,00 €		30,00 €
<i>Lirac aoc BIO, 2013 domaine méjan Taulier</i>			28,00€
<i>Rasteau arc 2011 Ortas tradition</i>		12,00€	19,00€
<i>Rasteau aoc 2013 M.Chapoutier</i>			34,00 €
<i>Gigondas aoc 2013, Domaine de la Mavette</i>			36,00€
<i>Côtes du Rhône aoc 2014 domaine de la Mordorée</i>	11,00€		20,00 €
<i>Châteauneuf du pape aoc 2007 domaine le Pointu</i>			55,00€
<i>Châteauneuf du pape aoc 2009 Croix de Bois M.Chapoutier</i>			215,00€
<i>Châteauneuf du Pape aoc 2006 Château Beaucastel(94 r.parker)</i>			168,00€
<u><i>Les Vins du Beaujolais</i></u>			
<i>Brouilly aoc 2013 Domaine des Chevaliers</i>			21,00€
<i>Morgon aoc Château de Pizay 2012</i>	16,00 €		29,00 €
<i>Régnié aoc 2012 Château de Pizay</i>	14,00€		28,00€
<i>Julienas aoc Domaine Bergeron 2012</i>	16,00 €		29,00 €
<i>Chénas aoc Paola et Rémi Benon</i>			24,00€
<i>Moulin à Vent aoc 2010 Merlin</i>			29,00€
<i>Grand vin du Château de Pizay BIO</i>		19,00€	

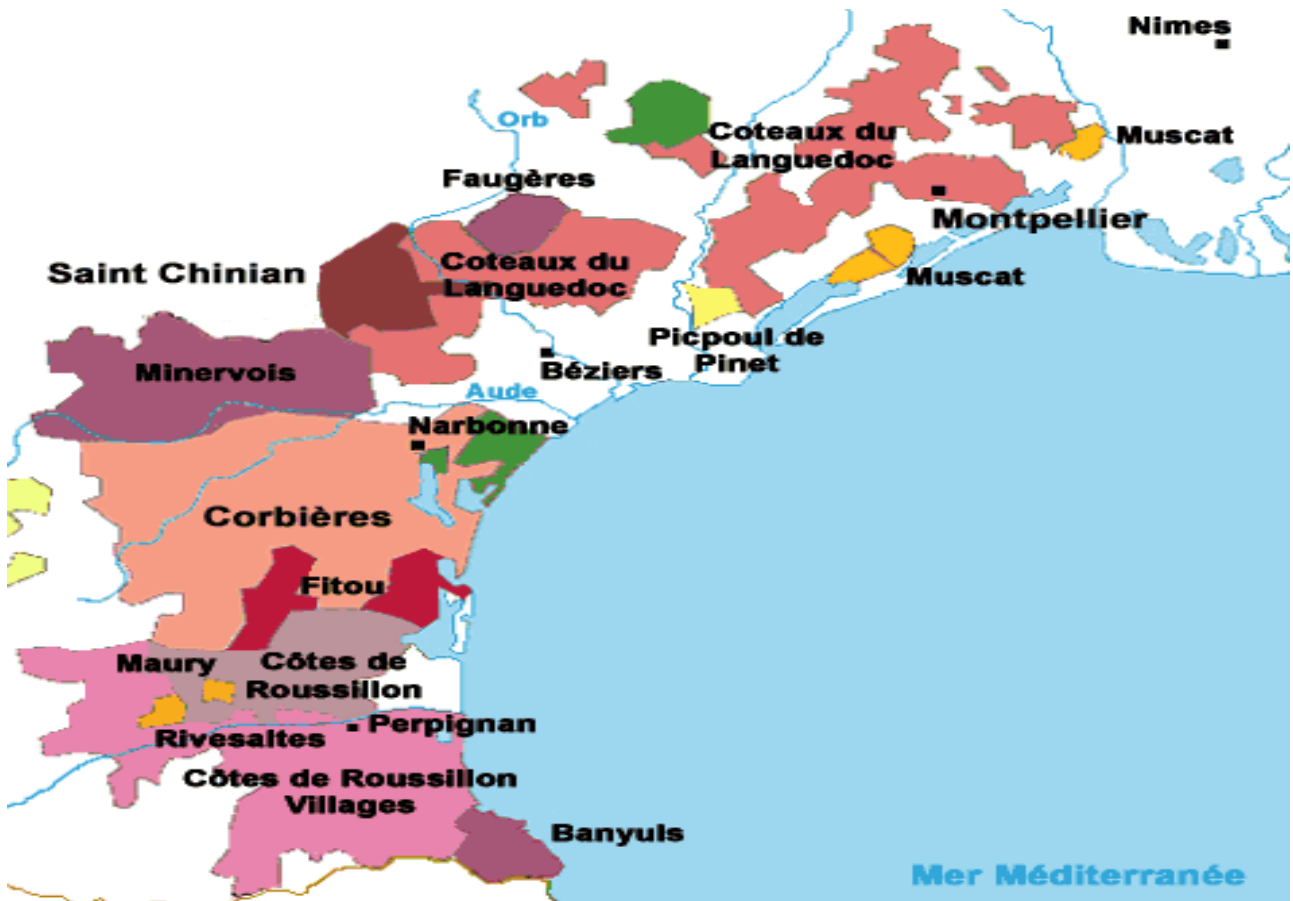
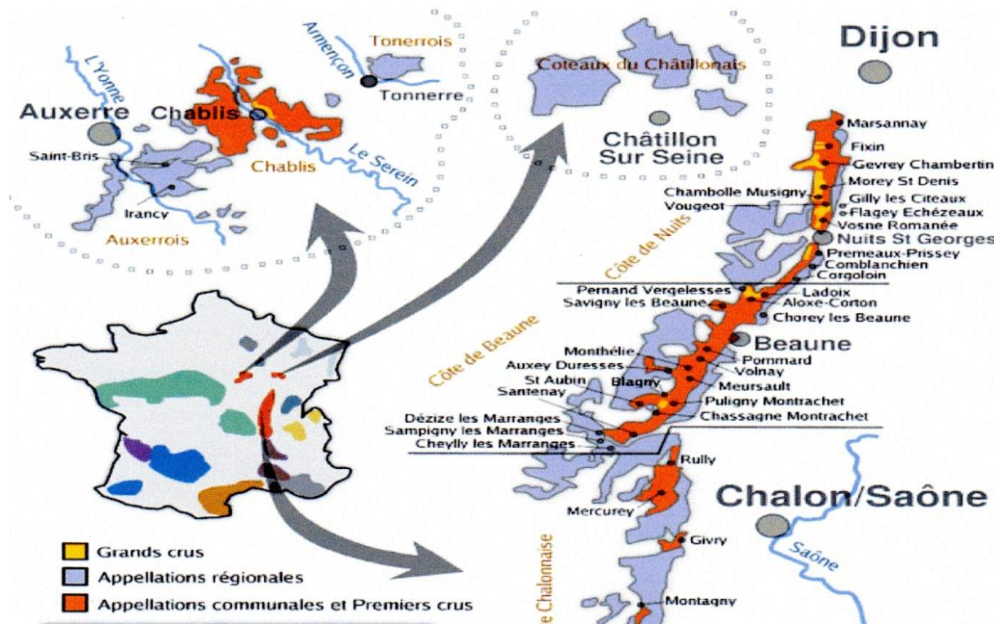


<i>Volumes proposés</i>	37,5cl	50cl	75cl
<u><i>Les Vins De Loire rouges</i></u>			
<i>Saumur Champigny aoc 2011 Clos des Meuniers, la Giraudière</i>			26,00€
<i>Saumur aoc 2012 Bagatelle BIO manoir tête rouge</i>			26,00€
<i>Saint Nicolas de Bourgueil aoc domaine Taluau 2011</i>			26,00 €
<i>Bourgueil aoc 2011 domaine des Chesnaies</i>			19,00€
<i>Chinon aoc terroir des graviers, Domaine Brocourt 2011</i>			19,00 €
<i>Chinon aoc BIO les Galuches, W.Rousse</i>			24,00€
<i>Chinon aoc Cuvée des Folies, J.Spelty 2012</i>			21,00€
<i>Sancerre aoc 2008 La Poussie</i>	28,00 €		
<i>Sancerre aoc 2011 Gérard et Hubert Thirot</i>			28,00€
<i>Sancerre aoc 2014 domaine Bizet</i>			26,00€
<i>AD Vitam Touraine aoc Chenonceaux Vieilles Vignes 2011</i>			28,00€
<i>Menetou-Salon 2013 aoc Chavet et Fils</i>		20,00€	26,00€
<i>Menetou-Salon 2013/2015 domaine Jacolin</i>		20,00€	26,00€
<i>Gamay de Touraine aoc 2013 Domaine Michaud</i>			21,00€
			
<u><i>Languedoc Roussillon, Madiran Provinces rouges et juras :</i></u>			
<i>Côtes de Provence aoc 2007 Rocher de Croix Château Pas du Cerf</i>		17,00€	30,00 €
<i>Coteaux du Languedoc aop 2012 Château Puech Haut Tête de Béliér</i>			44,00€
<i>Coteaux du Languedoc aop 2003 domaine de Reilhé</i>			26,00€
<i>Corbières aoc 2011 Vieilles Vignes, château grand moulin</i>		20,00€	
<i>Saint chinian aoc, cuvée des chevaliers, château milhau lacugue 2008</i>			24,00€
<i>Pic saint Loup aoc Château Lascaux 2012 BIO</i>			31,00€
<i>Faugères aop 2011 L'Auster, cuvée Mosaïque</i>			25,00€
<i>Faugères aop 2009, cuvée florentin abbal, domaine valambelle</i>			28,00€
<i>Tarani 2013 igp Comté Tolosan</i>			18,00€
<i>Vin de Pays D'Oc igp Mas de la Source 2012</i>			14,00€
<i>Arbois aoc Trousseau 2013 Château Béthanie</i>			28,00€
<i>Côtes du Jura aoc 2013 Poulsard Caveau des Byards</i>			23,00€
<i>Côtes du Jura aoc 2011 Trousseau Caveau des Byards</i>			26,00€

<i>Volumes proposés</i>	<b>37,5cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
<u><i>Les Vins de Bourgogne</i></u>			
<i>Bourgogne domaine eloy aoc cuvée prestige 2008, Fuissé</i>			22,00€
<i>Bourgogne 2012 aoc Pinot noir, les Vignes de St Germain, Azé</i>	12,00€		
<i>Bourgogne 2014 aoc Epineuil, domaine Damp</i>	15,00€		27,00€
<i>Mâcon-Bussières aoc Les Giraudières 2013</i>			24,00€
<i>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru aoc Clos des Grands Voyens 2013 J.Naltet</i>			42,00€
<i>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru aoc Clos l'éveque 2000, Louis Gras</i>			152,00 €
<i>Gevrey Chambertin aoc les Murots du clos Frantin 2007</i>			69,00 €
<i>Gevrey Chambertin aoc Vieilles Vignes 2008, F.Magnien</i>			67,00 €
<i>Givry 1<sup>er</sup> cru aoc La grande berge, domaine des vignes 2012</i>			45,00€
<i>Chorey les Beaune 2001 aoc Clos Margot, Louis Gras</i>			74,00 €
<i>Chorey les Beaune 2010 aoc Les bons grès, Edmond Cornu</i>			42,00€
<i>Morey saint Denis 1<sup>er</sup> cru aoc 2004 domaine Magnien</i>			69,00€
<i>Beaune Premier cru aoc 2011 Bouchard père et fils</i>			49,00€
<i>Chassagne Montrachet 2000, Louis Gras</i>			122,00 €
<i>Fixin aoc premier cru 1999 domaine « les Arvelets »</i>			72,00€
<i>Auxey-Duresses aoc 2008 1<sup>er</sup> cru Le Val, domaine Prunier</i>			<b>52,00€</b>
<i>Corton grand cru aoc Domaine les Héritiers L.Jadot 2007</i>			83,00€
<u><i>Les Vins Rosés</i></u>			
<i>Côteaux du Languedoc 2015 Château Puech cuvée prestige</i>			26,00€
<i>Côteaux du Languedoc 2013 Château Puech Tête de Bélier</i>			32,00€
<i>Domaine de Grabiéou igp 2012, Côtes de Gascogne</i>			18,00€
<i>Beaujolais Rosé aoc 2011, Château de Pizay</i>			20,00€
<i>Sancerre aoc Domaine André Vatan</i>			28,00€
<i>Domaine de Saint-Ser, Cuvée de l'Ermitte 2014</i>			28,00€

*Demandez notre VIN du MOIS que nous pouvons vous servir :  
au verre 13cl, en carafe : 25cl ou en 50cl.*

# Les vins de Bourgogne



<i>Volumes proposés</i>	<b>37,5cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
<i>Les Vins Blancs :</i>			
<u><i>Vallée du Rhône</i></u>			
<i>Lirac aoc domaine de la Mordorée 2014</i>			28,00€
<i>Châteauneuf du Pape aoc 2009 Bernardine, M.Chapoutier</i>			68,00 €
<i>Hermitage aoc 2007 Chante-Alouette, M.Chapoutier</i>			84,00 €
<i>Condrieu aoc 2010 Invitare, M.Chapoutier</i>			63,00 €
<i>Croze Hermitage aoc 2014 Petite Ruche, M.Chapoutier</i>	14,00 €	18,00€	36,00 €
<i>Croze Hermitage aoc 2013/2014 cave des Clairmonts</i>	15,00€		28,00€
<i>Saint-Joseph aoc 2013 Deschants, M.Chapoutier</i>	18,00€		35,00€
<u><i>Bordeaux</i></u>			
<i>Graves 2011 aoc Château Respide</i>			21,00€
<i>Graves 2010 aoc Château Respide cuvée Callipyge</i>			31,00€
<u><i>Loire</i></u>			
<i>Pouilly Fumé aoc 2013/2015 domaine Tabordelet « les Calcis »</i>	21,00€		44,00€
<i>Pouilly Fumé aoc 2008 Domaine de Ladoucette</i>	26,00 €		52,00 €
<i>Sancerre aoc 2010 Domaine la Poussie</i>	24,00 €		48,00 €
<i>Chinon aoc 2011, Marc Bredif</i>			31,00 €
<i>Viognier vdp oc, domaine de l'herbe sainte 2014</i>			18,00€
<u><i>Bourgogne</i></u>			
<i>Bourgogne aligoté aoc 2013 Vignes de Saint-Germain</i>	12,00€		22,00€
<i>Mâcon-villages 2013 aoc, Domaine de la Belouse</i>			24,00€
<i>Chablis 1<sup>er</sup> cru aoc 2015 Fourchaume</i>			<b>42,00€</b>
<i>Saint Romain aoc 2012 la Combe Bazin, domaine Prunier</i>			42,00€
<i>Mâcon-villages 2014, Trenel</i>			23,00€
<i>Chorey les Beaune aoc domaine chapuis, 2013</i>			44,00€



<i>Volumes proposés</i>	<b>37,5cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
<b><i>Les Vins Blancs</i></b>			
<u><i>Autres Régions :</i></u>			
<i>Coteaux du Languedoc aop 2012 Château Puech Haut Blanc Prestige</i>			30,00 €
<i>Côtes de Provence aoc 2011 Domaine de l'île de Porquerolles</i>			26,00€
<i>Gewurztraminer Grand cru Mambourg 2010 pierre Schillé</i>			49,00€
<i>Riesling aoc 2013, cuvée réserve, M et J-L Stoecklé</i>			21,00€
<u><i>Franche-Comté :</i></u>			
<i>Chardonnay Guillaume 2014, Vieilles Vignes</i>			26,00€
<i>Chardonnay de Franche-Comté, 2013, Vignoble Guillaume</i>		12,00€	18,00 €
<i>Arbois Chardonnay, Caveau des Byards 2010</i>			24,00 €
<i>Côtes du Jura Savagnin, Caveau des Byards 2008</i>			32,00 €
<i>Côtes du Jura aoc, Sainte Avoye, cuvée Bethanie</i>			24,00€
<i>Château-Châlon Vin Jaune 62cl aoc 2005</i>			74,00 €
<u><b><i>Moelleux et Liqueureux</i></b></u>			
<u><i>Loire :</i></u>			
<i>Chaume aoc 2007 1<sup>er</sup> Cru des Côteaux du Layon moelleux</i>			59,00 €
<i>Coteaux du Layon aoc 2009, Raymond Morin</i>			49,00 €
<u><i>Languedoc-Roussillon :</i></u>			
<i>Maury aoc 2009 Mas Amiel vintage</i>			36,00 €
<i>Maydie Tannat rouge moelleux aoc 2010</i>			45,00€



<b>Apéritifs :</b>			
<u>Les Champagnes :</u>			
	<b>10 cl</b>		<b>75 cl</b>
Champagne A.Laurans Brut Réserve(Damery)	7,00 €		49,00 €
Champagne A.Laurans Rosé Brut(Damery)	8,60 €		65,00 €
Exclusivité Jean-Nicolas Mahé			
Champagne Millésimé 2005 Nicolas Feuillatte (Chardonnay Blanc de Blanc)			66,00 €
Champagne Colin Guillaume (Sillery) Brut	7,00€		49,00€
Champagne Laurent Perrier Brut Réserve			63,00 €
Crémant du jura Caveau de byards			28,00€
<u>Les Anisés :</u>			<b>2cl</b>
Pastis, Ricard	<b>2cl</b>		3,00 €
Pontarlier-Anis			4,00 €
<u>Les classiques :</u>			
Martini Bianco ou Rosso	<b>5cl</b>		4,00 €
Américano (martini Rosso, martini dry, campari et eau gazéifiée)	<b>18cl</b>		7,00 €
Porto blanc ou rouge	<b>5cl</b>		4,00 €
Kir Cassis, Mûre, Pêche ou Mirabelle	<b>14cl</b>		5,00 €
( Crèmes de chez Paul Devoille à Fougerolles(70)			
Apéritif maison : (crème de pommes et crémant du jura)			5,50€
Cidre Fermier Bouché de Normandie, G Durand			12,00€
<u>Les Bières à la pression : Heineken ou Leffe</u>			4€ les <b>25cl</b> 7€les <b>50cl</b>
<u>Les Bières de la Vallée de Chevreuse BIO :</u>			
Volcelest blonde : robe jaune clair, les arômes citronnés du houblon lui confère sa fraîcheur et son parfum	<b>33cl</b>		6,00€
Volcelest ambrée : bel équilibre pour cette bière maltée, arômes grillés et biscuit des malts munichs	<b>33cl</b>		6,00€
<u>Les bières Jurassiennes Rouget de Lisle :</u>			
Blanche des plateaux :			6,00€
Brune de Garde			6,00€
Jack daniel's, clan campbell, paddy, JB	<b>4cl</b>		7,00 €
Whisky supérieur plus de 12 ans, Whisky Français	<b>4cl</b>		9,00 €
Whisky supérieur plus de 14 ans(à la demande)	<b>4cl</b>		11,00€
<u>Les digestifs :</u>			
Cognac, Armagnac, calvados, rhum diplomatico	<b>4cl</b>		9,00 €
get27, manzana, liqueur	<b>4cl</b>		6,00€

<i>Les softs du RESTO</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>	<i>litre</i>
<u><i>Les eaux minérales :</i></u> <i>Vittel, San Pellegrino</i>		4,00 €	6,00 €
<u><i>Les sodas</i></u>	4,00 €		
<u><i>Les jus de fruits PAGO</i></u> <i>(orange, ace, pomme, ananas, tomates, fraise, poire ou citron vert)25cl</i>	4,00 €		
<u><i>Les Limonades Artisanales</i></u> <i>(nature, citron, orange, pamplemousse et cola)</i> <i>LA MORTUACIENNE est une limonade authentique et artisanale, crée par Marcel Alcide Rieme, elle est fabriqué à Morteau(Franche-Comté), depuis 1921. Pur sucre elle n'est composée que de produits naturels.</i> <i>Exclusivité distribué pour nous</i> <i>parFrançoisLeroux.www.uncomtoisaparis.com</i>	4,00 €		
<u><i>Les sirops :</i></u> <i>(Grenadine, fraise, menthe, orgeat, caramel, citron, mirabelle et violette)</i> <i>Fabriqués à Morteau dans le Haut-Doubs, ces sirops sont 100% naturels, aucun élément chimique n'entre dans sa composition, sa douceur et son agréable saveur appelle à la gourmandise.</i> <i>Exclusivité distribué pour nous</i> <i>parFrançoisLeroux.www.uncomtoisaparis.com</i>	+1,50€		
<u><i>Café Nespresso</i></u> <i>(Ristretto, espresso forte, espresso leggero, lungo forte, déscaféinato...)</i> <i>Café crème ou chocolat chaud</i> <i>Thé, Infusions</i>		2,50 € 3,50 € 3,50 €	