



Nos Vins Rouges

50 cl 75 cl

VIN DE PAYS

201	Sable de Camargue igp	Dom.. De Pive		16.50
201	Côte de Thongue igp	St Georges d'Ibry «Excellence»	14.50	19.50
201	Igp du Gard St Côme	Dom.Foltoçon « Sancti Cosmae »		24.50
201	Aop Duché d'Uzès	Dom.Aqueduc « Garrigues de Bornègre »		28.00
201	Côte de Thongue igp	St Georges d'Ibry « Cuvée 1860 »		45.00
	Herault	Dom La Grange des Pères		155.00
2014	Du gard igp	Roc d'Anglade		65.00

COSTIERES de Nîmes

201	Aop	Mas Aupellière		15.50
201	Aoc	Mas des Bressades « Tradition »	11.50	16.50
2015	Aop	Domaine Galus		17.50
2015	Aop	Domaine des Clément		19.00
201	Aop	Les Grimaudes (Dom.Kreydenweiss)		21.50
201	Aop	Chât. St Cyrgues « Cuvée Amérique »		24.50

COTES du RHONE

37.50 cl

201	Côtes du Rhône	Gentilhomme « Caves des Papes »	12.50	24.00
201	Aop Lirac	Les 3 Cellier « Le Vieux Moulin »		32.00
20	Châteauneuf Aop	Les 3 Cellier « Marceau »		52.00
2011	Aoc Gigondas	Dom. Santa Roc		63.00

BORDEAUX

201	Puisseguin St-Emilion	Chapelle Saint-Martin		42.00
20	Sainte Foy	Château Martet « Réserve de famille »		47.00

BOURGOGNE

201	Côteaux Bourguignons	Joseph ROTY		41.00
-----	----------------------	-------------	--	-------

Suggestion

201	Pays d'Oc	Cuvée <u>LE CHAPON FIN</u> 100% Merlot		16.50
-----	-----------	--	--	-------

Vin « sans Soufre »

201	Duché d'Uzès	Dom.Malaïgue « Mélodie du Sol »		18.50
-----	--------------	---------------------------------	--	-------



Nos Vins Rouges

75cl /Euros

COTEAUX DU LANGUEDOC

Terrasse du Larzac

201 Côt. du Lang.	Mas Haut buis « les Carlins »	26.00
201 Côt. du Lang.	Dom. des Grécaux « Terra Solis »	32.00

Terrasse Cévenole

2011 Côt. du Lang	Dom. Salle de Gour « Fleur de Garrigue »	26.50
-------------------	--	-------

Terroir de La Méjanelle

201 Côt. du Lang.	Dom. P.Clavel « Les Garrigues »	28.00
201 Côt. du Lang.	Dom. P.Clavel « Copa Santa »	36.00

Terres de Sommières

201 Côt. du Lang.	Château Langlade « Les Pierres Brûlées »	21.00
201 Côt. du Lang.	Château Langlade « Les Grès »	29.00

Terroir du Pic Saint-Loup

201 Pic St-Loup	Mas Bruguière « l'Arbouse »	33.00
201 Pic St-Loup	Mortiès « Jamais Content »	45.00

FAUGERES

201 Faugères	J.M. Alquier « les Premières »	34.00
2012 Faugères	J.M. Alquier « Réserve des Bastides »	55.00

SAINT-CHINIAN

201 St-Chinian	Roquebrun « La Queue du Cochon »	26.50
----------------	----------------------------------	-------

CORBIERES

201 Aop	Les Clos Perdus « Cuvée 111 »	30.00
---------	-------------------------------	-------

COTES DU ROUSSILLON

201 Côtes du Rouss.	CAZES « Cuvée Hommage »	27.00
201 Côtes Rouss.Vill.	Dom. Gauby « Les Calcinaires »	31.00

ESPAGNE

2010 Muro	Celler la Muntanya « Paquito el Chocolatero »	18.00
-----------	---	-------



Nos Vins Blancs

		50 cl	75 cl
<u>Vin de Pays</u>			
201 du Gard igp	Mas Montel « Bouquet de Blancs »		15.50
2015 de Sable de Camargue igp	Domaine de Pive		16.50
2015 des Cévennes Igp	Dom. Salle de Gour « 100% sauvignon »		18.00
2015 Côte de Thongue igp	St Georges d'Ibry « Excellence »	14.50	19.50
2015 d'Oc igp	Mas Rouge « Muscat Sec »		19.00
2015 d'Oc igp	La Chevalière « 100% Viognier »		21.50
201 2 du Gard igp	Roc d'Anglade		54.00
11/12/13 Hérault igp	La Grange des Pères		165.00

Costières de Nimes

2015 Aop	Mas des Bressades « Tradition »		16.50
2015 Aoc	Mourgues du Grès « Galets Dorés »	14.00	19.50
2014 Aop	Chât. St Cyrgues « Cuvée Amérique »		21.50

Côtes du Rhône

201 Aoc Côtes du Rhône	Artésis « Antoine Ogier »		25.00
2015 Aoc Châteauneuf du Pape	Les 3 Cellier « L'Insolente »		42.00

Côteaux du Languedoc

201 Aoc	Château Langlade Prestige		17.50
2015 Aoc	Mas Granier « Les Marnes »		21.50
201 Aop	Mas Espanet « Eolienne »		26.50

Alsace

		37.50cl	
201 Sylvaner	Cuvée Louis Klipfel		16.50
201 Pinot Blanc	Cuvée Louis Klipfel		18.00
201 Riesling	Cuvée Louis Klipfel	14.50	26.50
2012 Gewurztraminer	Cuvée Louis Klipfel		32.00

Suggestion

2014 Pays d'Oc	<u>LE CHAPON FIN</u> 100% Chardonnay		16.50
----------------	--------------------------------------	--	-------

Vin Semi-Moelleux

2014 d'Oc igp	Vignoble Jeanjean « L'Inédit »		18.00
	Le verre		4.00



Nos Vins Rosés

Vin de Table

N.M Français	Eclat de Rose	50 cl	75cl	14.50
--------------	---------------	-------	------	-------

Vin de Pays

2013 du Gard igp	Mas Montel «Vin d'une Nuit»			15.50
2014 Côt. du Pont du Gard igp	Dom. Galus «Lina Rose»			15.50
2015 de Sable de Camargue igp	Le Pive «Gris»	12.50		16.50
2015 d'Oc Igp	Le Gris du Domaine de L'Aqueduc			18.00
2014 Côtes de Thongue igp	St Georges d'Ibry «Excellence»	13.50		19.50

Costières de Nîmes

2015 Aop	Mas des Bressades	11.50		16.50
201 Aoc	Les Grimaudes			17.50
2015 Aop	Domaine des Clément			19.00

Coteaux du Languedoc

2013 Aoc	Château Langlade (Grenache-Syrah)			16.50
201 Aop	Mas Bruguière «L'Arbousé»			18.50
2015 Aop	Mas de Lunès			19.00

Côtes de Provence

2015 Aop	Château Gassier «Cuvée Loubierou»			21.50
		37.50 cl		13.00

Tavel

201 Aop	Dom. Ogier «Etamines»			26.50
---------	-----------------------	--	--	-------

Suggestion

2015 Pays d'Oc	Cuvée <u>LE CHAPON FIN</u> 100% Cinsault			16.50
----------------	--	--	--	-------