

VINS BLANCS — 37,5 cl / 75 cl

Bourgogne

13.90 / 23.90	Bourgogne Blanc Laurent Roze	— / 47	Chablis 1^{er} cru Beauroy 2018 Hamelin
— / 22.90	Bourgogne Aligoté Laurent Roze	— / 75	Meursault Bio “Les Narvaux” 2017 J. Fery & Fils
— / 24.30	Bourgogne Chardonnay Château de l’Hestrange	— / 41	St Véran Bio “Les Buis” 2016 Matisco
— / 32.20	Chablis Ellevin	— / 54	Pouilly Fuissé - Bio 2017 Matisco
— / 40.00	Chablis La Boissonneuse 7 lieux Brocard	— / 41	Chablis 1^{er} Cru Vaudevey 7 lieux Brocard

Loire

— / 18.90	Sauvignon Val de Loire	— / 36	Coteaux du Layon “St Aubin” Cady
— / 19.90	Muscadet	— / 36	Menetou Salon “Morogues”

Alsace

14.20 / 24.50	Pinot Gris	14.20 / 24.50	Riesling G. Metz
---------------	-------------------	---------------	----------------------------

Côtes du Rhône

— / 48	St Joseph Chapoutier
--------	--------------------------------

VINS ROSÉS — 37,5 cl / 75 cl

14.50 / 25	Épineuil-Bourgogne Laurent Roze		
14.50 / 27	Coulange-Bourgogne Maltoff	— / 39	Rosé des Riceys-Moutard Champagne
— / 23	Château de l’Hestrange Bourgogne	— / 28	Cabernet d’Anjou - Bio Cady

VINS ROUGES — 37,5 cl / 75 cl

Bourgogne

14.50 / 25	Épineuil Laurent Roze	— / 36	Hautes Côtes de Beaune 2019 Domaine Germain
— / 29.90	Irancy Givaudin	— / 41	Chorey Les Beaunes 2019 Nuiton Beaunoy
— / 24.5	Château de l'Hestrange Metge Topin	— / 58	Savigny Les Beaunes - Bio 2018 J. Fery & Fils
— / 27	Coulanges la Vineuse Maltoff	— / 75	Gevrey 2017 Ferry et Fils
— / 26	Côtes d'Auxerre Felix et Fils		

Bordeaux

— / 31.90	Haut Médoc cru bourgeois Château Muret 2012	— / 49	St Estèphe Château Seguin 2014
19 / 34	Puisseguin St Émilion Château Guibeu 2016-2018	— / 74	Pauillac Haut Bages Monpelou 2015
— / 24	Graves de Vayres Château Haut Bessac 2018	— / 55	Margaux Château de Clairefont 2016
— / 28.90	Château de l'Escart - Bio 2016		

Côtes du Rhône

— / 26	Côtes du Rhône Chapoutier	— / 60	Côte Rôtie Guigal 2016
— / 48	St Joseph Chapoutier	— / 62	Château Neuf du Pape - Bio Jaume 2017

Loire

— / 21.00	Chinon Laurent	— / 36	Menetou Salon Turpin
-----------	--------------------------	--------	--------------------------------

Beaujolais

— / 21.50	Brouilly Vonnier	— / 23.70	Beaujolais Village Metge Topin
-----------	-------------------------	-----------	--

Autres

— / 47	Côteaux Champenois Champagne Blossville	— / 19	Cahors 2018 Les Causses d'Olt
14.20 / 24.5	Alsace Pinot Noir G. Metz		

ŒNOTHÈQUE

Fruités, intenses, doux, éclatants, frais, gourmands, légers, mordants, riches ou soyeux, notre sélection de vins d'ici ou d'ailleurs... !

VINS AU VERRE — 10cl / 20 cl

Blanc

- / 5.30 Muscadet
- / 6.60 Bourgogne Chardonnay
l'Hestrange
- / 8.60 Chablis
Ellevin
- / 6.20 Bourgogne Aligoté
- / 9.90 Menetou Salon blanc, Turpin
- / 5.00 Sauvignon
Val De Loire
- / 9.80 Coteaux du Layon «Saint Aubin» Cady
- / 5.00 Côtes de Gascogne
- / 8 Monbazillac

Rosé

- / 7.70 Cabernet d'Anjou - Bio
Cady
- / 6.80 Epineuil rosé
- / 7.30 Coulanges la Vineuse
- / 5.00 Rosé du Gard
- / 6.10 Château l'Hestrange Rosé

Rouge

- / 5.10 Cahors
Les Causses d'Olt
- / 5.90 Chinon M. Laurent
- / 5.00 Rouge Pays d'Oc
- / 7.50 Bourgogne Coulanges la Vineuse
Maltoff
- / 6.30 Beaujolais Village
Château de L'Hestrange
- / 6.00 Brouilly
- / 7.50 Côtes d'Auxerre
- / 5.90 Bourgogne
Château de l'Hestrange
- / 9.00 Puisseguin Saint Emilion
Château Guibeaup 2015
- / 6.40 Graves-de-Vayres
- / 8.50 Haut Médoc Cru Bourgeois
Château Muret 2012
- / 9.00 Menetou Salon - rouge
Turpin

POTS

- 10.90 Blanc, Rouge, Rosé
- 13.90 Brouilly
- 14.40 Beaujolais Village
Château de L'Hestrange