

**VOUS DESIREZ DEGUSTER L'UN DE NOS CRUS ?
MAIS ENTRE BOIRE ET CONDUIRE IL FAUT CHOISIR...
SAVOUREZ UN VERRE OU DEUX ET N'HESITEZ PAS
A REPARTIR AVEC VOTRE BOUTEILLE DE VIN.**

Rosés

		<i>Verre</i>	<i>50cl</i>	<i>1 litre</i>
	❖ IGP Montfort sur Argens en carafe _____ (du lundi au samedi midi uniquement, sauf jour férié)		8€	16€
	❖ IGP Syrah rosé Montfort sur Argens _____	<i>Verre</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
		6€		22€
<i>Coteaux Varois</i>	❖ Château Margüi BIO 2018 "Appellation d'Origine Protégée" _____			44€
<i>Luberon AOP</i>	❖ "Loulou Charmeuse" 2018 _____			22€
<i>Côtes de Provence</i>	❖ Domaine Saint Victorin OR 2018 "Cuers" _____		19€	29€
	❖ Domaine Lolicé BIO 2018 "Voltige" _____			24€
	❖ Château Farambert BIO 2018 "Pierrefeu du Var" _____			29€
	❖ Vignoble Kennel "Un été sous les ombrages" _____			35€
	❖ Château de la Clapière Cru classé 2018 "La violette" _____			39€
	❖ Château Sainte Marguerite BIO 2018 "Symphonie" _____			45€
	❖ Château Sainte Marguerite BIO 2018 "Fantastique" _____			50€
	❖ Château de l'Aumérade Cru classé 2018 "Cuvée Marie- Christine" _____			39€
	❖ Château Hermitage Saint Martin BIO 2018 "IKON" _____			45€
	❖ Château d'Esclan La Motte 2017/2018 "Les Clans" _____			65€
	❖ Cuvée "Bon Pin" "La Crau" _____			33€
	❖ Cuvée "Intemporelle" "La Crau" _____			36€

Nos vins au verre de la semaine vous seront proposés par nos serveur·ses

Blancs

		<i>Verre</i>	<i>50cl</i>	<i>1 litre</i>
	❖ IGP Montfort sur Argens en carafe _____ (du lundi au samedi midi uniquement, sauf jour férié)		8€	16€



		Verre	50cl	75cl
<i>Coteaux Varois</i>	❖ Château Margüi BIO 2018 "Appellation d'Origine Protégée"			44€
<i>Côtes de Provence</i>	❖ Domaine Saint Victorin BIO 2018 "Cuvée Argent"		19€	29€
	❖ Domaine Filhéa d'Hyères 2018 "Cuvée Rachel"		19€	29€
	❖ Château Farambert BIO 2018 "Cuvée Séduction"			39€
	❖ Château de Brégançon Cru classé 2018 "Réserve"			39€
	❖ Château de l'Aumérade Cru classé AOP 2018 "Sully"			48€
	❖ Château Hermitage Saint Martin BIO 2018 "IKON"			45€
	❖ Château Sainte Marguerite BIO 2018 "Symphonie"			45€
<i>Cassis</i>	❖ Château de Fontcreuse BIO 2018 "Appellation Cassis Protégée"			41€
	❖ Château de Fontcreuse PURE INTENSE BIO 2018 "Appellation Cassis Protégée"			55€
	❖ Château Barbanau BIO 2015 "Cuvée Kalahari"			49€
	❖ Château Barbanau BIO 2017 "Clos Val Bruyère"			39€
<i>Bourgogne</i>	❖ Chablis Grand Régnard 2017 "Appellation Chablis Contrôlée"			50€
	❖ Chablis Domaine de Fèvre 2017 "Appellation Chablis Contrôlée"			45€
	❖ Chablis M de ligny 2018 "Appellation Chablis Contrôlée"			35€
	❖ Cuvée Louis Latour 2016 "Appellation Bourgogne Contrôlée"			39€
	❖ Domaine Luquet AOP 2015 "Pouilly-Fuisse"			49€
<i>Pays d'Ardèche</i>	❖ Louis Latour Grand Ardèche 2016 "Chardonnay"			35€
<i>Côte du Rhône</i>	❖ Saint-Joseph Blanc Deschants 2017 "Maison M. Chapoutier"			45€
<i>Loire</i>	❖ Sauvignon Blanc 2017 "Les deux tours"			29€
	❖ Sancerre Roger Neveu 2017 "Côte des embouffants"			45€
	❖ Sancerre Comte Lafond 2017			45€
<i>Côte de Gascogne</i>	❖ XVIII Saint-Luc Gascogne Moelleux 2017 (conseillé avec foie gras, apéritif et fromages)	7€		29€

Nos vins au verre de la semaine vous seront proposés par nos serveur·ses

Rouges

		Verre	50cl	1 litre
	❖ IGP Montfort sur Argens en carafe _____ (du lundi au samedi midi uniquement, sauf jour férié)		8€	16€
	❖ IGP Syrah Cabernet Montfort sur Argens _____	Verre 6€	50cl	75cl 22€
<i>Côte de Provence</i>	❖ Domaine Saint Victorin Cuivre BIO 2018 "Cuers" _____		19€	29€
	❖ Domaine Lolicé BIO 2018 "Cuvée Évasion" _____			34€
	❖ Domaine Filhéa d'Hyères 2018 "Cuvée André" _____		19€	29€
	❖ Château Sainte Marguerite BIO 2018 "Symphonie" _____			45€
	❖ Château Sainte Marguerite BIO 2018 "Fantastique" _____			50€
	❖ Château de la Clapière Cru classé 2018 "La violette" _____			39€
	❖ Château Farambert BIO 2018 "Pierrefeu du Var" _____			29€
	❖ Château Hermitage Saint Martin BIO 2018 "IKON" _____			49€
	❖ Château de Brégançon Cru classé 2018 "Réserve" _____			45€
<i>Coteaux Varois</i>	❖ Domaine de la Bergerie "Étoiles d'Aquino" _____			29€
	❖ Château de Cancerilles "L'ambroisie du terroir" _____			38€
	❖ Château Margüi AOP BIO 2014/2015 "Titien" _____			47€
<i>Bandol</i>	❖ Les Restanques du Moulin AOP _____			35€
	❖ Château de Pibarnon 2015 _____			60€
<i>Côte du Rhône</i>	❖ Le Petit Visan "Appellation d'Origine Protégée" _____			25€
	❖ Crozes Hermitage AOP "Calunas" _____			35€
	❖ Plan de Dieu AOP _____			30€
	❖ Dédicace AOP 2015 "Famille Fabre" _____			30€
	❖ Domaine de la Janasse 2012 "Châteauneuf-du-Pape Chaupin" _____			89€
	❖ Domaine de la Janasse 2014 "Châteauneuf-du-Pape" _____			55€
	❖ Domaine de la Janasse 2015 "Châteauneuf-du-Pape" _____			52€
	❖ Domaine de la Janasse 2016 "Terre d'Argile" _____			42€
	❖ Domaine de la Janasse 2016 "Terre de Bussière" _____			34€
	❖ Châteauneuf-du-Pape 2015 "Pierre Amadiou La Paillousse" _____			58€
	❖ Saint-Joseph Pierre Amadiou "Les capelets" _____			49€
	❖ Château de la Gardine ARC "Rasteau" _____		27€	
	❖ Brunel de la Gardine AGC "Gigondas" _____			45€
	❖ Les Bécasses CÔTE-RÔTIE "Maison M. Chapoutier" _____			78€
	❖ Les Granilites Saint-Joseph "Maison M. Chapoutier" _____			49€
	❖ Les Meysonniers Crozes Hermitages "Maison M. Chapoutier" _____			42€
	❖ Petite bûche Crozes Hermitages "Maison M. Chapoutier" 37cl			22€

Rouges

<i>Languedoc Roussillon</i>	❖ La danse de loup ALP "Pic Saint Loup" _____	35€
	❖ Terrasses du Larzac AOP "Aigal" _____	30€
<i>Loire</i>	❖ Saumure Champigny "Beauregard" _____	35€
<i>Bourgogne</i>	❖ Hautes Côtes de Beaune Pierre Gruber "Pinot Noir" _____	47€
	❖ Hautes Côtes de Nuits Pierre Gruber "Pinot Noir" _____	47€
	❖ Domaine Arnoux Aloxe-Corton AACC "Les Chaillots" _____	69€
	❖ Côte de Nuits-Villages "Louis Latour" _____	49€
	❖ Cuvée Latour ABC "Louis Latour" _____	37€
	❖ Nuits-Saint-Georges "Bouchard Père et Fils" _____	69€
	❖ Aloxe-Corton AACC "Louis Latour" _____	69€
<i>Bordeaux</i>	❖ R du Château Roylland ASEC "Saint-Émilion" _____	39€
	❖ Château Fournay Vignobles Rollet AOP "Saint-Émilion Grand cru" _____	45€
	❖ Margaux de Brane "Margaux" _____	45€
	❖ Château Giscours La Sirène de Giscours AOP "Margaux" _____	66€
	❖ Château Larrieu-Terrefort "Margaux" _____	55€
	❖ Château Tour de Pez Hauts de Pez AOP "Saint-Estèphe" _____	45€
	❖ Haut-Médoc AOC "Ailes de Paloumey" _____	39€
	❖ Haut-Médoc de Giscours AHMC "Grande réserve" _____	49€
	❖ Château Maucaillou AMC "Moulis" _____	47€
	❖ Château Gruaud Larose AOP "Sarget de Gruaud Larose" "Saint-Julien" _____	60€
	❖ L'Héritier de Grand-Puy Ducasse "Pauillac" _____	55€
	❖ Château Vieux Chevrol "Appellation Lalande-de-Pomerol Contrôlée" _____	49€
	❖ Château Coucheroy AOP "Pessac-Léognan" _____	48€
	❖ Connétable Talbot Grand Vin de Bordeaux "Saint-Julien" _____	68€

Champagnes

	<i>Verre</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
❖ Ayala Brut Majeur _____			60€
❖ Ayala Blanc de Blanc _____			90€
❖ Ayala Brut Majeur Magnum _____			125€
❖ Bollinger Brut Spécial Cuvée _____			85€
❖ La coupe d'Ayala _____	10€		
❖ Ruinart Blanc de Blanc _____			120€