

# CARTE DES VINS A EMPORTER

75cl 150cl

## CHAMPAGNES / VINS PETILLANTS

<b>Brut Premier Cru « Platine »</b> Domaine Nicolas	32€
<b>Brut rosé Premier Cru</b> Domaine Nicolas	36€
<b>AOP Crémant de Savoie « Envol »</b> Domaine Philippe Grisard	12€


## VINS DOUX

<b>IGP Côtes de Gascogne « Elixir » 2017</b> Domaine de Joÿ	11€
--	-----

## VINS ROSES



<b>AOP Côteaux Varois en Provence « Grande Cuvée » 2018</b> Domaine de Valcolombe	14€
--	-----

## BLANCS

<b>AOP Beaujolais « Chardonnay » 2017 / 2016</b> Château de Corcelles	12€	25€
<b>AOP Chignin Bergeron 2019</b> Fabien Trosset	13€	
<b>AOP Montagny 2016 / 2014</b> Les Vignerons de Buxy / Millebuis	14€	32€
<b>AOP Crozes Hermitage 2018</b>  Domaine Pochon	19€	
<b>AOP Hautes-Côtes-de-Nuits 2017</b> David Duband	20€	
<b>AOP Saint Joseph « Quatuor » 2018</b> Pierre Finon	21€	
<b>AOP Givry « Les Grognots » 2017</b> Michel Sarrazin	22€	
<b>AOP Châteauneuf-du-Pape 2018</b> Domaine Perrin	28€	

75cl 150cl

## ROUGES

<b>AOP Vin de Savoie Mondeuse Noire « Obstinée » 201</b> Philippe Grisard	12€	
<b>AOP Beauges-de-Venise 2018</b> Pierre Rougon	13€	
<b>AOP Vin de Savoie Arbin Mondeuse 2018</b> Fabien Trosset	15€	
<b>AOP Haut-Médoc - Cru Bourgeois 2015</b> Château Victoria	17€	37€
<b>AOP Hautes Côtes de Nuits 2017</b> Domaine Cornu	18€	
<b>AOP Crozes Hermitage 2018</b> Domaine Reynaud	22€	
<b>AOP Marsannay « Tradition » 2015</b> Dominique Laurent	31€	
<b>AOP Côte Rôtie « La Giroflaire » 2017</b> Patrick Jasmin	37€	
<b>AOP Chassagne-Montrachet « Vieilles vignes » 2015</b> Vincent Girardin	46€	
<b>AOP Châteauneuf-du-Pape 2015 / 2012</b>   Château La Nerthe	49€	102€