

Carte des boissons



- ☞ Nos boissons avec ou sans alcool sont naturelles, sans filtration, ni intrant chimique, sans artifice.
- ☞ Elles expriment l'authenticité d'un terroir, d'un cépage, d'un climat, le travail d'hommes et femmes.

SANTÉ.

<< Prix ttc, service compris >>

☀️ Boissons sans alcool

SIROP **2€**

Fraise *ou* menthe – Du jardin de la goutte d'eau – Empurany 07 

JUS DE FRUITS (25CL) **3,5€**

Poire / Raisin / Pomme / Pomme-cassis / Pomme-kiwi / Tomate / Orange

De l'Atelier Nectardéchois – Pailharès 

SODAS (33CL) **3,5€**

Limonade de la Brasserie de la Pleine lune – Chabeuil 26 

Perrier

Cola Fizz – Maison Meneau (Saint Loubes 33) 

TONIC NATUREL (25CL) **3,5€**

11 H 11 – SOFT NATUREL (33CL) (Boisson non pasteurisées) **6€**

Fusion 3000 (Gingembre)

Shrek (Menthe)

Lamia (Basilic, Menthe Pouliot)

Ah bon (Poire, Nashi, Tagètes Mélilot)

Aya (Mimosa)

EAU PLATE (1L) **4€**

Vittel

EAU GAZEUSE (1L) **4, 5€**

Reine de Basaltes



CAFÉ, RISTRETTO, DÉCA **1,90€**

Café lait / Crème / Allongé **2,50€**


Double ou Cappuccino **3€**

Café frappé **3€**

Italia Arabica Robuste Torréfié par Laurent de Kaopa Café - Lamastre 07

CHOCOLAT CHAUD **3,50€**

Chocolat Bonnat, Pur chocolat – Voiron 38

NATACHA THE-SENCHA (37 AVOINE)  **3€**

Thé Vert citron-abricot / Thé Blanc Mangue-Pamplemousse / Thé Noir fraise 


NOS TISANES SONT FABRIQUÉES AVEC DES PLANTES NATURELLES, LE TEMPS D'INFUSION EST ~ 8MINUTES

TISANE (NAT AND SENCHA 37)  **3€**

Amour Provence, Citronnelle, cannelle, romarin, verveine, lavande

Pêche enchanteresse, Pomme, hibiscus, rooibos naturel, menthe, raisin, pêche

Sweet Berry, Feuille de mure, écorces orange, fraise, sureau

SITAEI (QUINTENAS 07)  **3€**

Au pays des rêves, passiflore, valériane, bleuet, tilleul

Sous le parasol, Hibiscus, Cassis, Menthe, Verveine, Citron, Rose

Verveine seule



🌸 Avec quelques degrés °

COCKTAIL (25CL)

Marquissette d'Azimut: Pétillant, uin blanc, perrier, citron _____ **9€**

Red : Vodka (43), liqueur de menthe LOCA, Hibiscus, tonic bio, _____ **9€**

PÉTILLANT NATUREL (12,5CL) _____ **9€**

Méthode traditionnelle ou ancestrale – Demandé notre sélection du moment

ANISÉ ARTISANAL (2CL) _____ **3€**

Sentema – Lolita (83 Correns) 

VERMOUTH (6CL) _____ **5€**

<Le Verdot> Grenache blanche, Ugni , Sauvignon – Distillerie des Bughes (43) 


< Extra Dry > Grenache rouge – Distillerie Sentema – Correns (83)  

LIQUEUR (4CL) _____ **5€**

Menthe *ou* Framboise *ou* Limoncello – Distillerie de la Loire 

Liqueur Maison, Verveine , Lavande, Sapinette _____ **4€**

L'inattendu < Céranium rose > Sentama   _____ **6€**

Paul < Verveine > Distillerie Chavanay   _____ **6€**

VIN MUTÉ (4CL) _____ **6€**

Ratafia, marc de champagne – Sébastien Bénard 

Mutin, Rolle muté à l'eau de vie de raisin – Sentama_  


Macuin, Carmina – Les Dolomies 

EXTRA BITTER GENTIANE (4CL) _____ **6€**

Patrick Bouju, Justine Loiseau & Harry Lester (63) 



GIN (4CL)

< Boréal > Maison I6 – 42 Sury le Comtal  _____ **6€**

< Ginstère > – Distillerie Sentema – 83 Correns   _____ **7€**

RHUM (4CL)

7€


Distillerie des Bughes Home distillers – Polignac 43 
Réunion vieilli en fut de Condrieu
Venezuela

Les feux de Saint Jean de Chambre O7  
Rhum Ambré
Rhum Blanc grand Arome
Rhum Arrangé Framboise
Rhum Arrangé Violette – Hibiscus

WHISKY (4CL)

7€

Tanargue <Shiste> – Saint Laurent les Bains O7

Balade aux Narces – Home distillers 

Pur Malt Les feux de Saint Jean de Chambre O7  

Whisky single Malt finish Cornas – Les feux de Saint Jean   _____ **8€**

EAUX DE VIE (4CL)

8€

Poire Alambic des Monts d’Ardèche – Beauvène O7 

Grande sapinette solera fût Cognac – Maison I6 

Framboise fumée – Mont d’ardeche  

L’Henriette < Absinthe > Distillerie Chavanay  

Liqueur Chartreuse (4cl)

Chartreuse verte ou jaune 2023 _____ **9€**

Chartreuse Elixir _____ **12€**

Chartreuse VEP verte ou jaune 2024 _____ **22€**



BRASSERIE FREEMOUSSE ~ PHILIPPE & LAURENT (SAINT JEAN MUZOLS)

33cl – Blanche < Freeskette > _____ **5€**

BRASSERIE PLEINE LUNE ~ BENOIT & GEORGES (CHABEUIL) 

33cl – _____ **5, 5€**

- < Lunette > blanche blé
- < Conteuse Lune > Blonde Pale Ale
- < Aubeloun > IPA
- < Lunik > Ambrée
- < Lune et l'autre > Blonde
- < Demolition Poiure > IPA
- < Rasbeer > Framboise

33cl / 75 cl – < Shiro > 2022 Moût de Gramenon Michèle Aubery _____ **6, 5€ / 14€**

BRASSERIE LONGUE VIE – COLINE & FLORIAN (SAINT VICTOR) 

33cl – _____ **5, 5€**

- < Harvest > Blonde Pale seigle
- < Blackbird > Dry Stout
- < Tombée du ciel > Kveit Ale

75 cl – Brett Sour Ale 30 mois sur lie _____ **19€**

BRASSERIE DES FRAGMENTS – ARTISANALE ASSOCIATIVE (VAULX EN VELIN)

75cl – _____ **9€**

- Blonde Gingembre
- APA
- Stout

75cl – Grape Ale (Mondeuse – Domaine d'ici là) _____ **12€**

JEAN YVES PERON – DOMAINE LES RÊVEURS DE VINS

75cl – Poiré de la Combe d'Ire _____ **30€**



Brasserie mosaïque

Bières NATURELLES en bouteilles de **75 cl**

Quelques indications,

Or Zagury est un compositeur de fermentations spontanées, ses œuvres sont issus de levures sauvages cueillit tout droit dans la nature. Des bières hors normes, non conventionnel. Elles ne sont ni filtrés, ni pasteurisées, sans adjonction de gaz carbonique, finement pétillante et faible en teneur d'alcool.

KNOCKIN' ON HEAVENS DOOR _____ **15€**

10 types de malts, Cara biscotté, Blé praliné, fleur de griottes, fleur de prunier 3%

IT'S SOMETHING UNPREDICTABLE BUT IN THE END IT'S RIGHT _____ **18€**

sarrasin, balle de riz, cerises, Lie de baco, gamay, grenache, syrah (Daniel Sage & Jordi Torgue) GLUTEN FREE – 2%

AND ALL THAT I CAN SEE, IT'S JUST A YELLOW LEMON TREE _____ **18€**

5 céréales Fruits : raisin Othello et villard blanc, figue, poivre de Sichuan 3%

COUNTRY ROADS TAKE ME HOME _____ **18€**

grappes de raisin Gamay (parcelle non traitée, non taillée – Chiroubles Beaujolais) 3%

CIDRE EXTRA BRUT – LET THE SUNSHINE IN _____ **20€**

pommes de la Ferme des Eminées à Véranne (Loire) (Delisdor, Golden, Jonagored, Chantecler), coings, raisins dattier de St Vallier, Levures : sarrasin, cerises et vin de macération (cépage dattier de St Vallier) 5%






CHERRY BLOSSOM GIRL _____ **22€**

flocons 5 céréales, fleurs de griottes 3%



VINS AUX VERRES








(12,5CL)

BLANC – Côtes du Vivarais – Domaine Gallety – 2023	8€	
VDF, Domaine des Sablonnettes < P'tit blanc > 2024	6€	
ROUGE – Saint Pourçain < L'instant T > 2022	7€	
Pic St Loup, Château Del Ranq < Redares > 2023	8€	
ROSÉ – VDF Mirabel Charmis < Le Saint Sot > 2023	6€	
SWEET – Sauternes – Château Sigalas Raud, <Le 5 sans souffre >	8€	(Hve)
PÉTILLANT NATUREL (12,5CL) Méthode traditionnel ou ancestrale	8€	
ACCORD METS & BOISSONS 2 verres ou 3 de 12,5CL / Pour 2 ou 3 plats par personne	20 ou 25€	






bulles

PET NAT

<u>Jean François Merieau</u>  Touraine, Méthode Traditionnelle – 2019	30€
<u>Lori Haon – Domaine du Petit Oratoire</u>  TNT Syrah – 2021	28€
<u>Remi & Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan</u>  Libres & Résistants – 2023	30€
<u>Romain Paire – Domaine Pothier</u>  Eclipse, Gamay – 2022	35€
<u>Marc Delienne</u>  Le petit Nat – 2022	36€
<u>Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff</u>  VDQS, Umami 2022	30€
VDQS, Janis – 2022	28€
<u>Domaine Serol – Stephane & Carine</u>  Turbulent	34€

CHAMPAGNE

<u>Jean Pierre Fleury – Côte des Bars</u>  Champagne, Blanc de noirs BRUT	60€
Coteaux Champenois, Rosé Solera	65€
<u>Guiborat – Karine et Richard Fouquet</u>  Champagne, Thetys 2020	60€
Champagne, Prohibition 2020	70€
<u>Roger Pouillon & fils, Fabrice & Benedicte</u>  Champagne, Rosé	73€
Champagne, Grande Vallée	70€
Champagne, 1 ^{er} cru, Terre froide 2020	80€





Raisins blancs

< TOUS NOS VINS SONT ISSUS D'AOC, D'UNE CONTENANCE DE 75CL SAUF CONTRE-INDICATION. >










NOS VINS SONT PRESQUE ~~TOUS~~* DISPONIBLES POUR UNE VENTE À EMPORTER -10%

VALLÉE DU RHÔNE

<u>Johan Tête</u> 	VDF intrication, sous voile – 2022	30€
<u>Jean Francois Malsert – Domaine de L'Iserand</u>  	VDF Chasselas – 2021 (15OCL)	48€
<u>Monier Perreol</u> 	Saint Joseph blanc – 2023	50€
<u>Laure & Dimitri – Domaine de Lorient</u>  	Saint Peray, Saute-mouton – 2022	55€
<u>Pauline Maziou – Domaine Petite Nature</u>  	VDF L'amour à la plage – 2022 (15OCL)	80€
<u>Remi & Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan</u> 	VDF Ho'oponono – 2022	33€
	VDF Enlil – 2023	25€
	VDF Kintsugi – 2023	55€
<u>Pascal & Catherine Jamet – Vignoble de la tour d'Arras</u> 	IGP Collines Rhodaniennes, BIA – 2023	27€
<u>Christelle Betton</u>	VDF, Marsanne – 2023	30€
	Crozes Hermitage, Circé – 2022 / (15Ocl)	45€ / 85€
	Hermitage, Arpège – 2021	130€
<u>Mas du Libian – Famille Thibon</u>  	IGP Ardèche, Cave Vinuim – 2023	35€
<u>Hélène & Christophe Comte – Les Vigneaux</u> 	VDF, Ptit Chardonnay – 2023	27€
<u>Sylvain Bock</u> 	VDF, Elle m'a serré – 2022	33€
	VDF, Equilibriste – 2022	39€
<u>Les Deplaudé de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaudé</u>  	IGP Collines Rhodaniennes, Corde sensible – 2023	33€
	IGP Collines Rhodaniennes, Le monde à l'envers – 2022	30€
	IGP Collines Rhodaniennes, Au fil du temps – 2023	35€
<u>Domaine Romaneaux Destezet – Hervé Souhaut</u> 	VDF, Viognier, Roussanne – 2022	50€



LOIRE ATLANTIQUE & LOIRE VOLCANIQUE

<u>Domaine à la vautre - Laurent Lebled</u> 	
VDF Je t'ai dans la peau	33€
<u>Terres d'Ocre Valerie, Eric, Florent</u> 	
IGP Val de Loire, Tressallier - 2022	35€
<u>Jean François Merieau</u> 	
Touraine, Arpent les Vaudons 2022	27€
Touraine, Cœur de roche - 2022	40€
<u>Pierre Goiset</u> 	
VDF, La Mauguit - 2021	35€
VDF, Query - 2022	40€
<u>Etienne & Marie Courtois - Les cailloux du paradis</u> 	
VDF, Quartz - 2022	60€
VDF, Racines - 2020	65€
VDF, Romorantin - 2022	68€
<u>Jeremy Menard et Ambre Marconnet, Domaine des Sablonnettes</u> 	
VDF, Zeste Chenin - 2023	28€
VDF, Les Erables, moelleux - 2018 (0,50cl)	35€
<u>Tessa Laroche, Domaine La roche aux moines</u>  	
Savennières, 2022	65€
<u>Patrick Baudoin</u> 	
Anjou, Effusion - 2022	52€
<u>Thomas Besson, Permapinard</u> 	
VDF, Cueillette lointaine - 2021	45€
<u>Patrick Bouju & Justine Loiseau - Domaine de la Bohème</u> 	
VDF, Picapol - 2023	29€
VDF, M - 2022	29€
VDF, GM - 2022	33€

ALSACE ~ MOSELLE

<u>Domaine Celine Josmeyer</u>  	
Alsace, Kottabe - 2022	40€
Alsace, Mise de printemps - 2022	33€
<u>Emmanuelle Milan & Mathieu Deiss - Vignoble du rêveur</u> 	
Alsace Vibrations - 2022	35€
Alsace Vigne en Rose - 2020	35€




SAVOIE ~ BUGEY

<u>*Antoine Petitprez</u> 	
VDF, Turbulence – 2016	95€
<u>Jean Claude Masson</u>	
Apremont, Lisa – 2022	29€
Apremont, La déchirée – 2022	30€
Apremont, Collection – 2022	42€
Apremont, Centenaire – 2020	60€
<u>Sébastien Bénard – Domaine des Alpins</u> 	
IGP Coteaux du Grésivaudan, Verdesse – 2022	32€
VDF, Iuresse des cimes – 2023	30€
<u>Caroline Ledédenté – Grain par grain</u> 	
VDF, Un déjeuner – 2022	30€
VDF, Premier grain – 2022	37€
<u>Jean Yves Peron – Domaine des Rêveurs de vins</u> 	
VDF, Barrieux, Roussanne– 2022	65€
VDF, Côtillon des Dames, Jacquère, Altesse, Roussanne – 2022	45€
VDF, Favorita, Vermentino d’Asti – 2022	40€
VDF, Moscato d’Asti– 2022	40€
VDF, Petite Robe, Jacquère – 2022	35€
VDF, Vin de lies – 2022 (15OCL)	85€

BEAUJOLAIS

<u>Marc Delienne</u> 	
VDF, Mon blanc – 2023	30€

BOURGOGNE

<u>Fanny Sabre</u> 	
VDF Anatole, Aligoté – 2022	30€
<u>*Maison Valette</u> 	
Macon Chaintré – 18.19.21	60€
Pouilly Fuissé – 2018	75€
Viré-Clessé, Et pourtant – 18.20.22.23	80€
VDF Mesdemoiselles – 19.21 (15OCL)	155€
VDF Et pourtant – 20.21 (15OCL)	155€
<u>Jérôme Galeyrand</u> 	
Bourgogne Alogité – 2022	40€
<u>Marc Delienne</u> 	
Saint Veran, July – 2022	55€



JURA

*Anne & Jean François Ganevat 

Côtes-du-Jura, La Barraque – 2020

95€

Côtes-du-Jura, Montferrand – 2020

105€

Côtes-du-Jura, Grande Teppes V.V – 2019

130€

Celine & Steve Gromally – Les Dolomies 

VDF, Prémice– 2022

45€

PROVENCE & CORSE

Gilles Seroin – Domaine Sant Armettu 

Corse Sartène, Rosumarinu – 2023

40€

IGP Ile de Beauté, Solis – 2022

45€

IGP Ile de Beauté, Genovese Vinifera – 2022

60€

LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

Yohann Moreno 

VDF En s'amusant – 2022

33€

Frederic Porro & Stephanie Ponso – Domaine des Agrunelles 

VDF, Barbaste – 2022 (15OCL)

52€

Château Del Rang – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet 

VDF, Blanc de noir – 2022

27€

VDF, La Cadène – 2023

35€

Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff 

VDF Infusion – 2022

33€

VDF Méridional – 2023

25€

VDF Embrun – 2022

30€



SUD OUEST

Clos Lapeyre – Larrieu Jean Bernard 
Jurançon, Moelleux – 2022

35€

BORDEAUX

Château Sigalas Rabaud – Laure de Lambert Compeyrot, Jean et Matthieu

Sauterne, Le 5 < sans soufre >

30€

ETRANGER

Kollektiv Peternell – Autriche 
Weshriesling – 2021

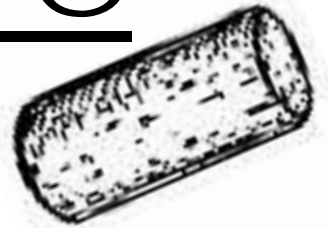
40€

Ligas Wines – Grèce
IGP Pella, Spira Solera, Xinomauro – 2011 à 2021

65€




Raisins Noirs



< TOUS NOS VINS SONT ISSUS D'AOC, D'UNE CONTENANCE DE 75CL SAUF CONTRE-INDICATION. >

NOS VINS SONT PRESQUE ~~TOUS~~* DISPONIBLES POUR UNE VENTE À EMPORTER -10%

VALLÉE DU RHÔNE

<u>Erwan Mass</u> 	
Saint Joseph – 2021	40€
<u>François & Fils, Yoann, Erwan</u>	
Côte Rôtie, Rozier – 2021	75€
<u>*Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet</u>	
Cotes du Rhone – 2022	50€
Côte-Rôtie, Fructus Voluptas – 2022	100€
<u>Jean Francois Malsert – Domaine de L'Iserand</u>  	
St Joseph, Les sabots de Coppi – 2022	55€
<u>Monier Perreol</u> 	
Saint Joseph, Tradition – 2022	50€
<u>Pauline Maziou – Domaine Petite Nature</u>  	
VDF Tombée du ciel – 2022	30€
VDF Chalouper – 2022	27€
VDF Sorcières – 2022 (150cl)	80€
<u>Remi & Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan</u>  	
VDF ENKI -2023	25€
VDF Potion – 2022 / (150cl)	28€/55€
VDF Metisse – 2022	35€
VDF Ostara – 2022 / (150cl)	33€ / 60€
<u>Johan Tête</u> 	
VDF Tincey, Gamay – 2020	33€
<u>Mas du Libian – Famille Thibon</u>  	
Cotes du Rhône, Bout de Z'an – 2022	29€
<u>Les sœurs Aymard</u> 	
Ventoux, Les grappes – 2022	37€
<u>Florence & Olivier Leriche – Domaine des Accoles</u>  	
VDF, Le Rendez vous – 2021	25€
VDF, La Chapelle des Accoles – 2019	30€
VDF, Gryphe – 2019	35€
<u>Hélène & Christophe Comte – Les Vigneaux</u>  	
VDF, Complice – 2023	25€
VDF, Sans Artifice – 2019	27€
<u>Sylvain Bock</u> 	
VDF, Raffut – 2022	39€
<u>Christelle Betton</u>	
Crozes Hermitage, Caprice – 2020 (150cl)	75€
<u>*Pierre & Jean Gonon</u>	
IGP Ardèche, Iles Feray 2021	65€
Saint Joseph – 2021	85€
<u>Les Deplaudes de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaudes</u>  	
IGP Collines Rhodaniennes, Ciel d'Orage – 2022	27€
IGP Collines Rhodaniennes, Le vent se lève – 2022	30€
IGP Collines Rhodaniennes, Tout compte fait – 2022	29€



BEAUJOLAIS

<u>Laura Lardy</u> 	Fleurie, Les côtes – 2021	37€
<u>Marc Delienne</u> 	Fleurie, Avalanche – 2021 / (150cl)	37€/85€



LOIRE ATLANTIQUE & LOIRE VOLCANIQUE

<u>Domaine des Trouillères – Mickael Hyvert</u>	VDF, Bouche à z'oreilles – 2021	33€
<u>Terres d'Ocre, Valerie, Eric, Florent</u> 	VDF Amphore – 2023	33€
<u>Domaine Carine & Stephane Sérol</u>  	Côte Roannaise, Eclat de granit – 2023	34€
<u>Jean François Merieau</u> 	Touraine, Le cent visage – 2022	33€
	VDF, Babbo – 2022	27€
<u>Etienne & Marie Courtois – Les cailloux du paradis</u> 	VDF, Racines – 2020	65€
<u>Jeremy Menard et Ambre Marconnet, Domaine des Sablonnettes</u> 	VDF, Les Copains d'abord – 2023	25€
	VDF, Les Copines aussi – 2023	25€
<u>Thomas, Permapinard</u> 	VDF, Couche après couche – 2022	45€
	VDF, Bord de la seille – 2022	45€
<u>Patrick Bouju & Justine Loiseau – Domaine de la Bohème</u> 	VDF, Super B – 2022	30€
	VDF, Mól – 2021	25€

ALSACE ~ MOSELLE




<u>Emmanuelle Milan & Mathieu Deiss – Vignoble du rêveur</u> 	VDF Rien ne bouge – 2022	35€
--	--------------------------	-----

JURA







<u>*Anne & Jean François Ganevat</u> 	Vin de France, De toute beauté – 2021	55€
	Côtes-du-Jura, Plein sud, trousseau – 2022	105€
	Côtes-du-Jura, En Billat, Pinot noir – 2020	105€
<u>Celine & Steve Gromally – Les Dolomies</u> 	VDF, Bordel c'est bon – 2023	40€
	VDF, La Cabane – 2023	35€



SAVOIE ~ BUGEY

<u>*Antoine Petitprez</u> 	
VDF, Mondeuse 1 ^{er} vol – 2019	45€
VDF, Mondeuse Ascendance – 2017	70€
VDF, Mondeuse, Coteaux de la mort – 2015	130€
<u>François Gilles – Domaine des fables</u>  	
IGP des Allobroges, Les Chronique Gargantua 2020	33€
<u>Corentin Houillon – Domaine de Veronnet</u>  	
Savoie, Veronnet – 2021	35€
<u>Sébastien Bénard – Domaine des Alpins</u> 	
IGP Coteaux du Grésivaudan, Les compères 2021	29€
IGP Coteaux du Grésivaudan, Névé 2021	33€
<u>Caroline Ledédenté – Grain par grain</u> 	
VDF, Cuvée des doudous – 2022	38€
VDF, Comme ça – 2022	40€
<u>Jean Yves Peron – Domaine des Rêveurs de vins</u> 	
VDF, Barbera d’Asti – 2022	35€
VDF, Casa Rossa, Grignolo – 2022	35€
VDF, Maison rouge, Mondeuse – 2022	45€

BOURGOGNE

<u>Jean Pascal Sarnin – Jean Marie Berrux</u>  	
VDF Nondegu – 2021	40€
<u>Fanny Sabre</u> 	
Bourgogne 2022	45€
<u>*Morgane Seuillot & Christian Knott – Domaine Dandelion</u> 	
Hautes Côtes de Beaune, Nature – 2022	83€
Hautes Côtes de Beaune, Rosie red – 2022	70€
<u>*Antoine Petitprez</u> 	
Chorey les Beaune – 2019	70€
Pommard – 2020	95€
<u>Marc Soyard – Domaine de la Cras</u> 	
Bourgogne, L’équilibriste – 2022	50€
Bourgogne, La Cras – 2022	70€
<u>Claire Naudin Ferrand</u> 	
Côtes de Nuits Villages – 2022	45€
Hautes Côtes de Beaune, Orchis Mascula – 2022	55€
Hautes Côtes de Beaune, Viola – 2022	75€
<u>Jérôme Galeyrand</u> 	
Geurey Chambertin, La Justice – 2022	95€







PROVENCE & CORSE

<u>Gilles Seroin – Domaine Sant Armettu</u> 	
Corse Sartène, Rosumarinu – 2023	37€
IGP Ile de Beauté, Senza Zolfu – 2022	42€
IGP Ile de Beauté, Elegante – 2022	55€
IGP Ile de Beauté, Minustellu – 2020	58€
IGP Ile de Beauté, Myrtus – 2022	60€

LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

<u>Château Del Ranq – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet</u> 	
Pic Saint Loup – 2022	35€
<u>Frederic Porro & Stephanie Ponso – Domaine des Agrunelles</u> 	
Languedoc, Nicot – 2022 (I5OCL)	50€
<u>Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff</u> 	
VDF, Garmatcha – 2019	40€
<u>Roc d'Anglade – Remy Pedreno</u> 	
IGP du Gard – 2022	105€

ETRANGER

<u>Josep & Maria Torres – Casa Padret</u> 	
Espagne Old and Crazy – 2006	35€
<u>Dido & Jurriaan – Vinyes Tortuga</u> 	
Espagne – Hyrdy Gyrdy – 2021	35€
<u>Kollektiv Peternell – Autriche</u> 	
Weinland Österreich, Carajillo, Gruner Veltliner, pinot, riesling, sauvignon – 2021	48€
<u>Ligas Wines – Grèce</u> 	
IGP Macedoine, Sauvage bleu, Limniona	58€



Rosé

Les Deplaudes de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaudes 

IGP Collines Rhodaniennes, Eté indienne – 2022

25€

Domaine de Mirabel Charmis 

VDF Le Saint Sot – 2023

23€

Florence & Olivier Leriche – Domaine des Accoles 

VDF, Mignon(ne) – 2021

35€

Château Del Rang – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet 

VDF, Orbite – 2023

27€

Gilles Seroin – Domaine Sant Armettu 

Corse Sartène, Rosumarinu – 2023

34€

Jeremy Menard et Ambre Marconnet, Domaine des Sablonnettes 

VDF, Ceci n'est pas un rosé – 2023

25€

X

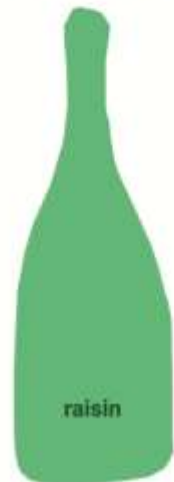


CONVENTIONNEL

BIOLOGIQUE

BIODYNAMIQUE

NATUREL



Volumes de soufre maximum autorisés (SO₂) :

sur: RAISIN

ROUGES :	150 mg/l	100 mg/l	70 mg/l	30 mg/l
BLANCS :	200 mg/l	150 mg/l	90 mg/l	40 mg/l