

Le goût de **LA SIMPLICITÉ**

	Verre <b>10cl</b>	Verre <b>20cl</b>	carafe <b>25cl</b>	carafe <b>50cl</b>
<b>ROUGE, BLANC SEC, ROSÉ</b>				
<b>Domaine de l'Ancienne Cure, Christian Roche</b>				
Les jeunes vignes, AOC Bergerac	1.80	3.40	4.00	8.00

---

		Verre <b>10cl</b>	Bouteille <b>1/2</b>	Bouteille <b>1/1</b>
<b>ROUGE</b>				
<b>BERGERAC</b>				
<b>Domaine de l'Ancienne Cure, Christian Roche</b>				
Jour de Fruits, AOC Bergerac	2008	3.80	13.00 (37,5cl)	21.00
AOC Pécharmant Sélection	2008	4.50	15.00 (37,5 cl)	24.00
Jour de Fruits AOC Monbazillac	2007/2009	5.10		28.00
<b>Clos des Verdots, David Fourtout, AOC Bergerac</b>	2008	4.20	19.00 (50cl)	24.00
<b>Le Clos du Breil, Famille Vergniaud, AOC Bergerac</b>	2008	3.60	14.00 (50cl)	18.00
<b>CAHORS</b>				
<b>Clos de Jean, Murielle Sicard-Delmas, AOC Cahors</b>	2006/2007	4.20		24.00
<b>GAILLAC</b>				
<b>Domaine Tres Cantous , M.et B. Plageoles</b>				
Braucol, AOC Gaillac	2011	4.20		24.00
<b>CÔTES du RHONE</b>				
<b>Domaine Alary, Cairanne rouge, AOC Côtes du Rhone Villages</b>	2008	4.20		24.00
<b>RIOJA, Espagne</b>				
<b>Bodega Sierra Cantabria, Marcos Eguen</b>				
Crianza D.O.Ca.Rioja	2007	4.80		28.00
<b>TOSCANE, Italie</b>				
<b>Tenuta Poggiotondo, Famille Antonini</b>				
Cerro del Masso, Chianti DOCG	2008	4.60		26.00

Le goût de **LA SIMPLICITÉ**

		Verre	Bouteille	
		10cl	1/2	1/1
<b>BLANC</b>				
<b>BERGERAC</b>				
<b>Domaine de l'Ancienne Cure, Christian Roche</b>				
Jour des Fruits, AOC Bergerac blanc sec	2010	3.80	13.00 (37,5 cl)	21.00
Jour des Fruits, AOC Côtes de Bergerac Moelleux	2009	4.20		23.00
Jour des Fruits, AOC Monbazillac	2006/2009	6.80	24.00 (50cl)	
<b>Clos des Verdots, David Fourtout, AOC Bergerac sec</b>	2010	4.20	19.00 (50cl)	24.00
<b>Le Clos du Breil, Famille Vergniaud, AOC Bergerac sec</b>	2010	3.20	12.00 (50cl)	18.00
<b>JURANCON</b>				
<b>Camin Larreyda, J.-M. Grussaute</b>				
La Part Davan, AOC Jurançon sec	2010	4.60		26.00
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>Domaine Grossot, C.et J.-P. Grossot, AOC Chablis</b>	2006	4.80		27.00
<b>VENETIE, Italie</b>				
<b>Nec-Otium, Christian Patat, Pinot Grigio IGT Venezia</b>	2010	4.20		24.00
<b>MARCHES, Italie</b>				
<b>Saladini Pilastrini</b>				
Falerio dei Colli Ascolani DOC	2010	4.20		24.00
<b>ROSÉ</b>				
<b>BERGERAC</b>				
<b>Domaine de l'Ancienne Cure, Christian Roche</b>				
Jour des Fruits, AOC Bergerac rosé sec	2010	3.80		24.00
<b>Clos des Verdots, David Fourtout, AOC Bergerac rosé sec</b>	2009/2010	4.20	19.00 (50cl)	24.00
<b>Le Clos du Breil, Famille Vergniaud, AOC Bergerac rosé</b>	2010	3.50		18.00
<b>CAHORS</b>				
<b>Château Eugénie, Famille Couture</b>				
La Treille du Roy, Vin Rosé sec de Pays du Lot	(2007)			21.00

## LA COMPLEXITÉ des aromes

			Bouteille	
			1/2	1/1
<b>ROUGE</b>				
<b>BERGERAC</b>				
<b>Domaine de l'ancienne Cure, Christian Roche</b>				
L'Abbaye, AOC Côtes de Bergerac	2008			32.00
AOC Pécharmant Collection	2008			35.00
Jour de Fruits, AOC Bergerac	2005			64.00 (150 cl)
<b>Domaine des Verdots, David Fourtout</b>				
Les Tours des Verdots, AOC Côtes de Bergerac	2006			32.00
Château la Tillaie, B.et D.Fauconnier, AOC Pécharmant	2006	24.00 (50 cl)		32.00
<b>Domaine du Haut-Pécharmant, Famille Roche</b>				
AOC Pécharmant Cuvée Prestige	2007			34.00
Le Clos du Breil, Famille Vergniaud, AOC Côtes de Bergerac	2008	18.00 (50 cl)		24.00
<b>BORDEAUX</b>				
La Pommeraie de Brown, AOC Pessac-Leognon	2007			36.00
<b>CAHORS</b>				
Clos de Jean, Murielle Sicard-Delmas, Cahors	Perpétuelle			28.00
<b>Château Eugénie, Famille Couture</b>				
Cuvée Reservée de l'Aïeul AOC Cahors	2005/2006	16.00 (37,5 cl)		30.00
Cuvée Reservée de l'Aïeul AOC Cahors	2006			54.00 (150 cl)
Château de Chambert, Philippe Lejeune, AOC Cahors	2007			32.00
<b>Domaine Cosse Maisonneuve, Matthieu Cosse</b>				
Le Petit Sid, AOC Cahors	2005			28.00
<b>FRONTON</b>				
<b>Château Plaisance, Marc Penavayre</b>				
Tot Co Que Cal, AOC Fronton	2009			42.00
<b>MADIRAN</b>				
<b>Domaine Labranche Laffont, Christine Dupuy</b>				
Vieilles Vignes, AOC Madiran	2009			27.00
<b>BOURGOGNE</b>				
Maison Faiveley, Erwan Faiveley, AOC Bourgogne Aligoté	2005/2007			56.00/48.00
<b>CÔTES du RHONE</b>				
<b>Domaine Alary</b>				
Cairanne, La Jean de Verde, AOC Côtes du Rhone Villages	2008			39.00
<b>ESPAGNE</b>				
Valencisco, Valencisco Reserva Rioja D.O.Ca	2004			53.00
<b>TOSCANE, Italie</b>				
Isole e Olena, Chianti Classico DOCG	2006			42.00
La Selvanella, Chianti Classico Riserva DOCG	2001			32.00
Marchesi Antinori, Villa Antinori Chianti IGT	2005			42.00
<b>VENETIE, Italie</b>				
<b>Monte dall'Ora, Carlo Venturini</b>				
Valpolicella Classico Superiore DOCG	2006			39.00
<b>BANYULS</b>				
<b>Cellier des Templiers</b>				
Cuvée Président Henry Vidal (doux) AOC Banyuls	1999			64.00

**LA COMPLEXITÉ des aromes**

			Bouteille	
<b>BLANC</b>			<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>BERGERAC</b>				
<b>Domaine de l'ancienne Cure , Christian Roche</b>				
Jour de Fruits, AOC Côtes de Bergerac Moelleux	2006		19.00 (50 cl)	
L'Abbaye AOC Bergerac blanc sec	2008/2009		24.00 (50 cl)	32.00
L'Abbaye AOC Monbazillac	2005			72.00
L'Abbaye AOC Monbazillac	2006		42.00 (50 cl)	
<b>Château Combrillac, Florent Girou</b>				
Rosette AOC Bergerac, vin moelleux	2010			23.00
<b>Domaine des Verdots , David Fourtout</b>				
Château Les Tours des Verdots, AOC Bergerac blanc sec	2008			32.00
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>Domaine Faiveley, AOC Bourgogne Aligoté</b>	2005/2007			32.00/26.00
<b>Domaine Grossot, Corinne et Jean Pierre Grossot</b>				
Vaucupin 1er Cru, AOC Chablis	2006			38.00
<b>Domaine Dubois, R. Dubois et Fils</b>				
Les Monts de Boncourt AOC Côtes de Nuits-Village	2007			48.00
<b>Domaine Laroche, Michel Laroche</b>				
Saint Martin, AOC Chablis	2008			36.00
<b>Le Petit Chambord, François Cazin</b>				
AOC Cheverny Cuvée Royale	2005			26.00
<b>LANGUEDOC</b>				
<b>Domaine Cigalus, Gerard Bertrand</b>				
Vin de Pays d'Oc IGC	2009			42.00
<b>ALLEMAGNE</b>				
<b>St.Antony, Famille Meyer et Felix Peters</b>				
Bodenschatz Riesling QbA trocken (sec)	2009			28.00
Rotschiefer Riesling QbA trocken (sec)	2009			36.00

## L'EXCLUSIVITÉ

## ROUGE

Bouteille

## BERGERAC

1/1

**Domaine de l'ancienne Cure, Christian Roche**

L'Extase AOC Côtes de Bergerac

2002/2003/2005

64.00/44.00/52.00

**Domaine des Verdots, David Fourtout**

L'Excellence, AOC Côtes de Bergerac

1996/2000

80.00/68.00

LE VIN Cuvée Lucie, AOC Côtes de Bergerac

2009

96.00

## CAHORS

**Château Eugénie, Famille Couture**

Haute Collection, AOC Cahors

2004/2005/2006

48.00/64.00/48.00

**Château de Chambert, P. Lejeune, Orphée, AOC Cahors**

2003

46.00

## DURAS

**Domaine Mouthes Le Bihan, C.et J.-M. Le Bihan**

Les Apprentis, AOC Côtes de Duras

2008

42.00

## BORDEAUX

**Château Couhins – Lurton**

AOC Pessac-Léognan

2002

75.00

**Château Haut Beausejour**

Cru Bourgeois, AOC Saint Estephe

2001

82.00

**Château Pontet Canet**5<sup>e</sup> cru classé, AOC Pauillac

1999

120.00

**Château La Louvière**

AOC Pessac-Leognon

2000

132.00

**Pavillon Rouge**

Second vin de Château Margox, AOC Margaux

1999

240.00

**Château Ducru Beaucaillou**

AOC Saint Julien

1999

320.00

**Château Cos D'Estournel**2<sup>ème</sup> Grand Cru classé, AOC Saint Estephe

1978

380.00

## BOURGOGNE

**Maison Faiveley, Erwan Faiveley**

AOC Chassagne Montrachet

2006

64.00

AOC Pommard

2000

88.00

AOC Vosne Romanée

2006

98.00

AOC Nuits Saint Georges "Les Chaignots" 1er Cru

2005

142.00

**Domaine des Perdrix, Famille Devillard**

AOC Vosne Romanée épuisé

2004

122.00

AOC Nuits-Saint-Georges Les Terres Blanches 1<sup>er</sup> Cru

1998

245.00

## TOSCANE, Italie

**Tignanello, Vin de toscane IGT**

2001

95.00

## PIEMONTE, Italie

**Rinaldi & Figli, Barolo Brunate DOCG**

2006

82.00

## L'EXCLUSIVITÉ

## BLANC

Bouteille

## BERGERAC

1/1

## Domaine de l'ancienne Cure, Christian Roche

L'Extase AOC Bergerac blanc sec 2006/2007 46.00

L'Extase AOC Monbazillac 2003 82.00 (50 cl)

## Domaine des Verdots, David Fourtout

AOC Bergerac blanc sec

Grand Vin 'les Verdots' selon David Fourtout CDBR 1996 80.00

## DURAS

## Domaine Mouthes Le Bihan, C.et J.-M. Le Bihan

Perette et les Noisetiers, AOC Côtes de Duras 2008 62.00

## BORDEAUX

## Château d'Yquem

Lur - Saluces AOC Sauternes 1<sup>er</sup> cru cas. Sup. 1989 1020.00

## BOURGOGNE

## Domaine Laroche, Michel Laroche

Les Vaudevey 1<sup>er</sup> Cru, AOC Chablis 2006 56.00Fourchaume 1<sup>er</sup> Cru, AOC Chablis 2007 86.00

La Chablisienne, AOC Petit Chablis 1993 86.00

Raphael Dubois, AOC Meursault 2006 100.00

## Château Grenouille

La Chablisienne, AOC Chablis Grand cru Grenouille 1988 360.00

## ALLEMAGNE

## St. Antony, Famille Meyer et Felix Peters

Nierstein Pettenthal Riesling Grosses Gewächs QbA 2009 68.00

Nierstein Orbel Riesling Grosses Gewächs QbA 2009 48.00

## CHAMPAGNE et VINS MOUSSEUX

## Trevisol, Trevisol L. &amp; Figli

Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut 18.00

## St. Antony, Famille Meyer et Felix Peters

Brut Riesling méthode champenoise 2009 34.00

Freixenet Cava, Gran Cordon Negro Brut 36.00

Besserat de Bellefon, Champagne Brut 62.00

Ruinart, Champagne Brut 96.00

## Besserat de Bellefon

Cuvée des Moines, Champagne Brut Blanc de Blancs 120.00

Caprari Bollino, Lambrusco Reggiano DOC rosso secco 2009 23.00

## Domaine Tres Cantous, M. + B. Plageoles,

Mauzac Nature, AOC Gaillac 26.00