






































Champagne











































	<p>Brut Tradition</p> <p> Dubreuil Frères</p> <p> Champagne</p> <p> 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay</p>	<p>17.50 €</p>	<p>DUBBRUT</p> 
	<p>Brut Selection</p> <p> Boulachin Chaput</p> <p> Champagne</p> <p> 60% Pinot Noire, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier</p>	<p>17.50 €</p>	<p>BOULBRUT</p> 
	<p>Brut Rosé</p> <p> Dubreuil Frères</p> <p> Champagne</p> <p> Pinot noir</p>	<p>19.50 €</p>	<p>DUBROSE</p> 
	<p>Carte Noire</p> <p> Boulachin Chaput</p> <p> Champagne</p> <p> 80% Pinot noir, 20% Chardonnay</p>	<p>19.90 €</p>	<p>BOULNOIR</p> 
	<p>Brut Nature</p> <p> Boulachin Chaput</p> <p> Champagne</p> <p> 20% Chardonnay, 40% Pinot noir, 40% Pinot Meunier</p>	<p>19.90 €</p>	<p>BOULNAT</p> 
	<p>Pur Chardonnay</p> <p> Boulachin Chaput</p> <p> Champagne</p> <p> Chardonnay</p>	<p>19.90 €</p>	<p>BOULPUR</p> 
	<p>Dame Noire</p> <p> Boulachin Chaput</p> <p> Champagne</p> <p> Pinot noir</p>	<p>29.50 € 5 + 1 gratuite soit 24.58 €</p>	<p>BOULDAM</p> 

Blanc


	<p>Terrazze de la Luna Müller Thurgau</p> <p> Cavit</p> <p> Trentino Alto Adige</p> <p> Müller Thurgau</p>	<p>7.90 €</p>	<p>CAVI004</p> 
--	---	----------------------	--




























Blanc

	<h3>Terrazze de la Luna Chardonnay</h3>	<ul style="list-style-type: none">  Cavit  Trentino Alto Adige  <i>Chardonnay</i> 		<p>8.40 €</p>	<p>CAVI008</p> 
	<h3>Arneis Terre Alfieri</h3>	<ul style="list-style-type: none">  Carlin de Paolo  Piemonte Arneis Terre Alfieri DOC  <i>Arneis</i> 		<p>13.80 € -5% par 6 : 13.11 €</p>	<p>CARL008</p> 
	<h3>Castore</h3>	<ul style="list-style-type: none">  Cincinnato  Lazio Bellone IGT  <i>Bellone</i> 		<p>10.40 €</p>	<p>CINC006</p> 
	<h3>Vineka - Verdeca</h3>	<ul style="list-style-type: none">  Vineka  Puglia IGP Valle d'Itra  <i>Verdeca</i> 		<p>9.30 €</p>	<p>VINE009</p> 
	<h3>Zite</h3>	<ul style="list-style-type: none">  Terra D Aligi  Abruzzo Terre di Chieti IGT  <i>Pecorino</i> 		<p>10.60 €</p>	<p>ALIG003</p> 
	<h3>Critone</h3>	<ul style="list-style-type: none">  Librandi  Calabria Val di Neto IGP  <i>90% Chardonnay 10% Sauvignon</i> 		<p>14.10 €</p>	<p>LIBR0503</p> 
	<h3>CIRO'</h3>	<ul style="list-style-type: none">  Santa Venere  Calabria Cirò DOP  <i>Greco</i> 		<p>13.20 € -5% par 6 : 12.54 €</p>	<p>SAVE001</p> 

















































Lambrusco

	<h3>DS Contrada Borgoletto Lambrusco</h3>	<ul style="list-style-type: none">  Puianello  Emilia-Romagna Lambrusco  <i>Lambrusco</i> 		<p>9.40 €</p>	<p>PUIA004</p> 
--	---	--	---	----------------------	--













Rouge

	<h3>Teroldego DOC Rotaliano</h3>		<p>CAVI009</p> 	
<p>Cavit</p> <p>Trentino Alto Adige</p> <p><i>Trentino</i></p>	<p>8.60 €</p>			
	<h3>Montepulciano d'Abruzzo</h3>		<p>ALIG002</p> 	
<p>Terra D'Aligi</p> <p>Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo</p> <p><i>Montepulciano d'Abruzzo</i></p>	<p>8.90 €</p>			
	<h3>Pinot Nero</h3>		<p>CAVI002</p> 	
<p>Cavit</p> <p>Trentino Alto Adige</p> <p><i>Pinot nero</i></p>	<p>9.60 €</p>			
		<h3>N° 0</h3>		<p>MENH002</p> 
<p>Vini Menhir</p> <p>Puglia Salento IGP</p> <p><i>Negroamaro</i></p>	<p>10.20 €</p>			
	<h3>Vineka - Primitivo</h3>		<p>VINE001</p> 	
<p>Vineka</p> <p>Puglia IGP Puglia</p> <p><i>Primitivo</i></p>	<p>10.60 €</p>			
	<h3>Vineka - Negroamaro</h3>		<p>VINE002</p> 	
<p>Vineka</p> <p>Puglia IGP Puglia</p> <p><i>Negroamaro</i></p>	<p>10.60 €</p>			
	<h3>Maremma Toscana</h3>		<p>AQUI001</p> 	
<p>Tenuta Aquilaia</p> <p>Toscana Maremma Toscana DOC</p> <p><i>Sangivese, Petit Verdo</i></p>	<p>10.75 €</p>			
	<h3>Macchia Pietra</h3>		<p>DENA002</p> 	
<p>Tenuta di Napoli</p> <p>Campania Irpina DOC</p> <p><i>Aglianico</i></p>	<p>10.80 €</p>			

Rouge

	<p>Argeo</p> <p> Cincinnato</p> <p> Lazio Cesanese lazio IGT</p> <p> <i>Cesanese</i></p>		<p>CINC004</p> 	<p>11.50 €</p>
	<p>Pietra Primitivo Bio</p> <p> Vini Menhir</p> <p> Puglia Salento IGP</p> <p> <i>Primitivo</i></p>		<p>MENH023</p> 	<p>12.80 €</p>
	<p>Tatone</p> <p> Terra D Aligi</p> <p> Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo DOC</p> <p> <i>Montepulciano d'Abruzzo</i></p>		<p>ALIG007</p> 	<p>12.90 €</p>
	<p>Ciliegiolo</p> <p> Tenuta Aquilaia</p> <p> Toscana Maremma Toscana DOC</p> <p> <i>Ciliegiolo</i></p>		<p>AQUI003</p> 	<p>14.40 €</p>
	<p>Cannonau Di Sardegna</p> <p> Cantina Del Bovale</p> <p> Sardegna Vermentino di Gallura DOC</p> <p> <i>Cannonau</i></p>		<p>BOVA005</p> 	<p>15.10 €</p>
	<p>Lagrein Weregghof</p> <p> Joseph Weger</p> <p> Trentino Alto Adige Lagrein scuro dell'Alto Adige DOC</p> <p> <i>Lagrein</i></p>		<p>WEGE0301</p> 	<p>15.50 €</p>
	<p>Guerriero Nero IGT</p> <p> Guerreri</p> <p> Marche Guerriero Nero IGT</p> <p> <i>Sangiovese, Montepulciano, Cabernet sauvignon</i></p>		<p>GUER002</p> 	<p>16.00 € -10% par 6 : 14.40 €</p>
	<p>l'Erta di Radda</p> <p> Erta Di Radda</p> <p> Toscana Chianti Classico DOCG</p> <p> <i>95% Sangiovese 5% Canaiolo</i></p>		<p>ERTA001</p> 	<p>18.60 € -10% par 6 : 16.74 €</p>

Rouge

	<p>Cisterna d'Asti</p> <p> Carlin de Paolo</p> <p> Piemonte Cisterna d'Asti superiore DOC</p> <p> <i>Croatina</i></p>		<p>CARL003</p> 	<p>19.00 €</p>
	<p>Vino Nobile di Montepulciano</p> <p> La Ciarliana</p> <p> Toscana Vino Nobile di Montepulciano DOCG</p> <p> <i>Sangiovese, Mammolo</i></p>		<p>CIAR001</p> 	<p>19.00 € -10% par 6 : 17.10 €</p>

GV

	<p>Montère</p> <p> Ca' De' Rocchi</p> <p> Veneto Valpolicella Superiore Ripasso DOC</p> <p> <i>80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara</i></p>		<p>TINA03</p> 	<p>21.00 € 5 + 1 gratuite soit 17.50 €</p>
	<p>Magno Megonio</p> <p> Librandi</p> <p> Calabria Val di Neto IGP</p> <p> <i>Magliocco dolce</i></p>		<p>LIBR0302</p> 	<p>21.70 € 5 + 1 gratuite soit 18.08 €</p>
	<p>La Mossa</p> <p> La Perla</p> <p> Lombardia Valtellina Superiore DOCG</p> <p> <i>Nebbiolo</i></p>		<p>LAPE001</p> 	<p>23.00 € 5 + 1 gratuite soit 19.17 €</p>
	<p>Mandragola</p> <p> Paolo Cali</p> <p> Sicilia Vittoria DOC</p> <p> <i>Frapatto</i></p>		<p>CALI005</p> 	<p>24.00 € 5 + 1 gratuite soit 20.00 €</p>
	<p>Carmione 2015</p> <p> Fabrizio Pratesi</p> <p> Toscana Carmignano DOCG</p> <p> <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i></p>		<p>PRAT002</p> 	<p>27.00 € 5 + 1 gratuite soit 22.50 €</p>
	<p>Riccardo V</p> <p> Il Canovino</p> <p> Veneto Corvina Veronese IGP</p> <p> <i>Corvina Veronese</i></p>		<p>CANO008</p> 	<p>28.80 € 5 + 1 gratuite soit 24.00 €</p>

GV

	<h3>Pergolaia 2016</h3>	<ul style="list-style-type: none"> Caiarossa Toscana IGT Toscana Rosso <i>Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> 		<p style="text-align: right;">30.70 € 5 + 1 gratuite soit 25.58 €</p>	<p>CAIA006</p>
	<h3>Langhe DOC</h3>	<ul style="list-style-type: none"> Casa E Mirafiore Piemonte Langhe DOCG <i>Nebbiolo</i> 		<p style="text-align: right;">32.50 € 5 + 1 gratuite soit 27.08 €</p>	<p>MIRA004</p>
	<h3>Brunello di Montalcino DOCG</h3>	<ul style="list-style-type: none"> Cantina di Montalcino Toscana Brunello di Montalcino DOCG <i>Sangiovese</i> 		<p style="text-align: right;">36.70 € 5 + 1 gratuite soit 30.58 €</p>	<p>CDMO001</p>
	<h3>Quatro Vecchio</h3>	<ul style="list-style-type: none"> Il Canovino Veneto Amarone della Valpolicella <i>60% Corvina, 15% Rondinella, 20% Molinara, 5% Oseleta</i> 		<p style="text-align: right;">46.00 € 5 + 1 gratuite soit 38.33 €</p>	<p>CANO009</p>

Hors dégustation

		<h3>Oris</h3>	<ul style="list-style-type: none"> Ciu Ciu Marche Falerio DOP <i>50% Trebbiano, 30% Passerina, 20% Pecorino</i> 		<p style="text-align: right;">9.20 €</p>	<p>CIU001</p>
		<h3>Bacchus Rosso Piceno</h3>	<ul style="list-style-type: none"> Ciu Ciu Marche Rosso Piceno DOP <i>50% Montepulciano, 50% Sangiovese</i> 		<p style="text-align: right;">9.30 €</p>	<p>CIU003</p>
	<h3>Johann</h3>	<ul style="list-style-type: none"> Joseph Weger Trentino Alto Adige Alto Adige DOC <i>Pinot nero</i> 		<p style="text-align: right;">17.00 €</p>	<p>WEGE028</p>	