

# CARTE DES BOISSONS



☞ Que ce soit du jus de fruit avec ou sans alcool, il se peut qu'un léger dépôt trouble se trouve dans la bouteille. Ici nos boissons sont dites naturelles, sans filtration, ni intrant chimique, Sans artifice... Ce n'est pas un défaut.

C'est même ce qui a de plus normal. ELLE n'est pas standardisée.

☞ Cela exprime l'authenticité d'un terroir, d'un cépage, d'un climat, le travail du vigneron, agriculteur, artisan..

## Boissons sans alcool

---

**SIROP** **2€**

---

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

**JUS DE FRUITS ( 25CL )** **3,5€**

---

Poire *ou* Raisin *ou* Pomme-cassis *ou* Fraise *ou* Tomate – De l'Atelier Nectardéchois – Pailharès 

**SODAS ( 33CL )** **3,5€**

---

Limonade de la Brasserie de la Pleine lune – Chabeuil 26 

Perrier *ou* Cola Fizz 

**TONIC NATUREL ( 25CL )** **3,5€**

---

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

---

Fusion 3000 (Gingembre)

Shrek (Menthe)

Aya (Mimosa, orange sanguine)

!/\ Femme enceinte (Boisson non pasteurisées)

**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 *ou* Thé Blanc Mangue-Pamplemousse *ou* Thé Noir fraise 

**TISANE ( SITAEL, QUINTENAS 07 )**  **3€**

---

Au pays des rêves, Mélisse, Passiflore, Tilleul, Valériane, Bleuet, Orange, Romarin, Cannelle, Thym

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

Verveine seule

**EAU PLATE ( 1L )** **4€**

---

Vittel

**EAU GAZEUSE ( 1L )** **4,5€**

---

Reine de Basaltes



**COCKTAIL ( 25CL )**

Mexique : Gin Home distillers, liqueur framboise, tonic bio, cactus \_\_\_\_\_ **9€**

Red : Vodka (43), liqueur de menthe LOCA, Hibiscus, tonic bio, \_\_\_\_\_ **10€**

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

Méthode traditionnel ou ancestrale – Demandé notre sélection du moment

**ANISÉ ARTISANAL ( 2CL )** **2,5€**

Pastis des Homs – Nant 12 

**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* Citron *ou* Framboise – Maison 16 LOCA 

Liqueur Maison, Verveine , Lavande, Sapinette \_\_\_\_\_ **4€**

L'inattendu < Géranium 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 

**GIN ( 4CL )**

< Boréal > Maison 16 – 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)**75cl – Blanche < Freeskette > \_\_\_\_\_ **9€**33cl – Triple Framboise \_\_\_\_\_ **5, 5€****BRASSERIE PLEINE LUNE ~ BENOIT & GEORGES ( CHABEUIL)** 33cl – \_\_\_\_\_ **5, 5€**

&lt; Lunette &gt; blanche blé

&lt; Ryeziski &gt; blanche seigle fumé

&lt; Conteuse Lune &gt; Blonde Pale Ale

&lt; Aubeloun &gt; IPA

&lt; Lunik &gt; Ambrée

&lt; Mooshine &gt; Blonde

&lt; Demolition Poiure &gt; IPA

33cl / 75 cl – < Shiro > 2022 Moût de Gramenon Michèle Aubery \_\_\_\_\_ **6, 5€ / 14€****BRASSERIE LONGUE VIE – COLINE & FLORIAN ( SAINT VICTOR)** 33cl – \_\_\_\_\_ **5, 5€**

&lt; Harvest &gt; Blonde Pale seigle

&lt; Blackbird &gt; Dry Stout

&lt; Tombée du ciel &gt; 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)

<b>BLANC</b> –	Alsace, Domaine du rêveur, < La vigne en rose > 2020	8€	
	VDF, Remi & Patricia Bonneton < Enlil > 2023	7€	
<b>ROUGE</b> –	VDF, Château Del Ranq < Poucet > 2023	6€	
	IGP Collines Rhodaniennes, Pascal & Catherine Jamet < Grand Beliga > 2023	7€	
<b>ROSÉ</b> –	VDF Mirabel Charmis < Le Saint Sot > 2023	6€	
<b>SWEET</b> –	Sauternes – Château Sigalas Raud, <Le 5 sans souffre >	8€	(Hve)
<b>PÉTILLANT NATUREL (12,5CL)</b>	Méthode traditionnel ou ancestrale	9€	
<b>ACCORD METS &amp; BOISSONS</b>	3 verres de 12,5CL / Pour 3 plats / 1 personne	25€	



## bulles

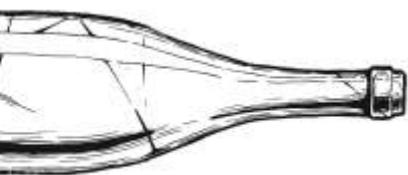
### PET NAT

<u>Jean Francois Merieau</u> 	Touraine, Méthode Traditionnelle – 2019	30€
<u>Lori Haon – Domaine du Petit Oratoire</u> 	Pet Nat, TNT Syrah – 2021	28€
<u>Remi &amp; Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan</u> 	PET NAT Libres & Résistants – 2023	30€
<u>Romain Paire – Domaine Pothier</u> 	Pet Nat, Eclipse, Gamay – 2022	35€
<u>*Morgane Seuillot &amp; Christian Knott</u> 	Pet Nat, Syrah, Gamay – 2023	55€
<u>Quai à raisin – Imogen Berry et Robin Althoff</u>  	VDQS, Umami 2022 VDQS, Janis – 2022	30€ 28€
<u>Domaine Serol – Stephane &amp; Carine</u>  	Turbulent	34€

### CHAMPAGNE

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

Erwan Mass 

IGP Collines Rhodaniennes, Marsanne 2023

27€

Johan Tête 

VDF intrication, sous voile – 2022

30€

Jean Francois Malsert – Domaine de L'Isèrand  

VDF Chasselas – 2021 (15OCL)

48€

Monnier Perreol  

Saint Joseph blanc – 2023

50€

Laure & Dimitri – Domaine de Lorient  

Saint Peray, Saute-mouton – 2022

55€

Pauline Maziou – Domaine Petite Nature  

VDF L'amour à la plage – 2022 (15OCL)

80€

Remi & Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan 

VDF Ho'oponopono – 2022

33€

VDF Enlil – 2023

25€

Pascal & Catherine Jamet – Vignoble de la tour d'Arras 

IGP Collines Rhodaniennes, BIA – 2023

27€

IGP Collines Rhodaniennes, Viognier Botrytisée – 2022

33€

Christelle Betton

VDF, Marsanne – 2023

30€

Crozes Hermitage, Circé – 2022 / (15Ocl)

45€ / 85€

Hermitage, Arpège – 2021

130€

Mas du Libian – Famille Thibon  

IGP Ardèche, Cave Vinuim – 2023

35€

Hélène & Christophe Comte – Les Vigneaux 

VDF, Ptit Chardonnay – 2023

27€

Sylvain Bock 

VDF, Elle m'a serré – 2022

33€

VDF, Equilibriste – 2022

39€

Les Deplaud de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaud  

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€



## LOIRE ATLANTIQUE & LOIRE VOLCANIQUE

<u>Domaine à la votre – 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 &amp; Marie Courtois – Les cailloux du paradis</u> 	
VDF, Quartz – 2022	60€
VDF, Racines – 2020	65€
VDF, Romorantin – 2022	68€
<u>Thomas Besson, Permapinard</u> 	
VDF, Cueillette lointaine – 2021	45€
<u>Tessa Laroche, Domaine La roche aux moines</u>  	
Savennières, 2022	65€
<u>Patrick Baudoin</u> 	
Anjou, Effusion – 2022	52€

## ALSACE ~ MOSELLE

<u>Domaine Celine Josmeyer</u>  	
Alsace, Kottabe – 2022	40€
Alsace, Mise de printemps – 2022	33€
<u>Emmanuelle Milan &amp; 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€

## BOURGOGNE

<u>Fanny Sabre</u> 	
Bourgogne, Aligoté – 2022	40€
VDF Anatole – 2022	30€
<u>*Maison Valette</u> 	
Macon Chaintré – 18.19.21	60€
Pouilly Fuissé – 2018	75€
VDF Mesdemoiselles – 19.21 (15OCL)	155€
VDF Et pourtant – 20.21 (15OCL)	155€
<u>Rober Denonent, Antoine &amp; Nicolas</u>  	
Macon Fuissé, Les Sardines – 2022	40€
Macon Villages, Les tâches – 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, Les Boutonniers – 2022

30€

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€

Château Roquefort – Cedric & Violaine Menet 

Cotes de Provence, Les genets – 2022

43€

## LANGUEDOC ~ ROUSSILLON

Yohann Moreno  

VDF En s'amusant – 2022

33€

Frederic Porro & Stephanie Ponso – Domaine des Agrunelles  

VDF, Barbaste – 2022 (15OCL)

52€

Château Del Ranq – Laure Barthelemy & Sébastien Freychet  

VDF, Blanc de noir – 2022

27€

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

Little Lion – Afrique du Sud   
Skin Contact – Grenache gris

42€

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

Erwan Mass 

Saint Joseph – 2021

40€

François & Fils, Yoann, Erwan

Côte Rôtie, Rozier – 2021

80€

\*Corinne, Jean Paul, Loic et Fanny Jamet

Côte-Rôtie, Fructus Voluptas – 2022

100€

Jean Francois Malsert – Domaine de L'Iserand  

St Joseph, Les sabots de Coppi – 2022

55€

Monnier Perreol

Saint Joseph, Tradition – 2022

50€

VDF, Grenache – 2023

25€

Pauline Maziou – Domaine Petite Nature  

VDF Tombée du ciel – 2022

30€

VDF Chalouper – 2022

27€

VDF Sorcières – 2022 (150cl)

80€

Remi & Patricia Bonneton – Domaine de l'Alezan  

VDF ENKI – 2023

25€

VDF Potion – 2022

28€

VDF Ostara – 2022 (150cl)

55€

VDF Potion – 2022 (150cl)

55€

Johan Tête 

VDF Tincey, Gamay – 2023

33€

Mas du Libian – Famille Thibon  

Cotes du Rhône, Bout de Z'an – 2022

28€

Les sœurs Aymard 

Ventoux, Les grappes – 2020

37€

Florence & Olivier Leriche – Domaine des Accoles  

VDF, Le Rendez vous – 2021

25€

VDF, Gryphe – 2019

35€

Hélène & Christophe Comte – Les Vigneaux  

VDF, Complice – 2023

25€

VDF, Sans Artifice – 2019

27€

Sylvain Bock 

VDF, Suck a rock – 2022

33€

VDF, Raffut – 2022

39€

Christelle Betton

Crozes Hermitage, Caprice– 2021 / 2020 (150cl)

35€ / 75€

Pierre & Jean Gonon

IGP Ardèche, Iles Feray 2021

75€

Saint Joseph – 2021

90€

Les Deplaud de Tartaras – Anne & Pierre André Deplaud  

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

Laura Lardy 

Fleurie, Les côtes – 2021

37€

Robert Denonnet, Antoine & Nicolas  

Beaujolais Villages, Jules Chauvet – 2023

30€

## LOIRE ATLANTIQUE & LOIRE VOLCANIQUE

Domaine des Trouillères – Mickael Hyvert

VDF, Bouche à z'oreilles – 2021

33€

Terres d'Ocre, Valerie, Eric, Florent 

VDF Amphore – 2022

33€

Domaine Carine & Stephane Sérol  

Côte Roannaise, Eclat de granit – 2022

30€

Jean François Merieau 

Touraine, Le bois Jacou – 2022

28€

Touraine, Le cent visage – 2022

33€

VDF, Babbo – 2022

27€

Etienne & Marie Courtois – Les cailloux du paradis 

VDF, Racines – 2020

65€

Thomas, Permapinard 

VDF, Couche après couche – 2022

45€

VDF, Bord de la seille – 2022

45€

## ALSACE ~ MOSELLE

Emmanuelle Milan & Mathieu Deiss – Vignoble du rêveur 

VDF Rien ne bouge – 2022

35€

## JURA

\*Anne & Jean François Ganevat 

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€

Celine & Steve Gromally – Les Dolomies 

VDF, Bordel c'est bon – 2023

40€

VDF, La Cabane – 2023

35€



## SAVOIE ~ BUGEY

\*Antoine Petitprez 

VDF, Mondeuse 1 <sup>er</sup> vol – 2019	45€
VDF, Mondeuse Ascendance – 2017	70€
VDF, Mondeuse, Coteaux de la mort – 2015	130€

François Gilles – Domaine des fables  

IGP des Allobroges, Les Chronique Gargantua 2020	33€
--	-----

Corentin Houillon – Domaine de Veronnet  

Savoie, Veronnet – 2021	35€
-------------------------	-----

Sébastien Bénard – Domaine des Alpins 

IGP Coteaux du Grésivaudan, Les compères 2021	29€
IGP Coteaux du Grésivaudan, Névé 2021	33€

Caroline Ledédenté – Grain par grain 

VDF, En pleine nature – 2022	33€
VDF, Cuvée des doudous – 2022	38€
VDF, Comme ça – 2022	40€
VDF, Pile – 2022	45€

Jean Yves Peron – Domaine des Rêveurs de vins 

VDF, Barbera d'Asti – 2022	35€
VDF, Casa Rossa, Grignolo – 2022	35€
VDF, Maison rouge, Mondeuse – 2022	45€

## BOURGOGNE

Jean Pascal Sarnin – Jean Marie Berrux  

VDF Nondegu – 2021	40€
--------------------	-----

Fanny Sabre 

Bourgogne 2022	45€
----------------	-----

\*Morgane Seuillot & Christian Knott – Domaine Dandelion 

Hautes Côtes de Beaune, Nature – 2022	90€
Hautes Côtes de Beaune, Rosie red – 2022	70€

\*Antoine Petitprez 

Chorey les Beaune – 2019	85€
Pommard – 2020	110€

Marc Soyard – Domaine de la Cras

Bourgogne, L'équilibriste – 2019	50€
Bourgogne, La Cras – 2022	70€

Claire Naudin Ferrand

Côtes de Nuits Villages – 2022	45€
Hautes Côtes de Beaune, Orchis Mascula – 2022	55€
Hautes Côtes de Beaune, Viola – 2022	75€



## 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 Rang – Laure Barthelemy &amp; Sébastien Freychet</u>  	
Pic Saint Loup – 2023	33€
<u>Frederic Porro &amp; 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 &amp; Maria Torres – Casa Padret</u> 	
Espagne Old and Crazy – 2006	35€
<u>Dido &amp; 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, Été 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€

X

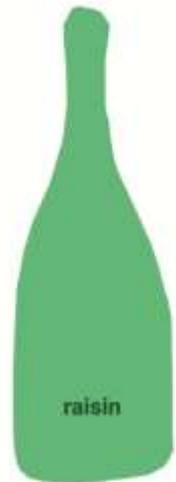


CONVENTIONNEL

BIOLOGIQUE

BIODYNAMIQUE

NATUREL



Volumes de soufre maximum autorisés (SO<sub>2</sub>) :

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