

## LES VINS AU VERRE

### WINE BY THE GLASS

Une sélection fine, renouvelée chaque mois, de plus de 40 vins d'ici et d'ailleurs.

A gourmet selection, updated every month, of more than 40 wines from here and elsewhere, available by the glass.

#### VINS BLANCS 12 cl

La sélection du Bistrot	3.50 €
<b>Saumur Blanc</b>	
Domaine des Champs Fleuris, 2023	4.00 €
Domaine du Vieux Bourg Excalibu 2023	5.00 €
Domaine des Damoiselles, 2023 <b>A.B</b>	6.00 €
Château de Villeneuve, 2023 <b>A.B</b>	7.00 €
Fabien Duveau, Les Poyeux 2021 <b>A.B</b>	7.00 €
<b>Anjou</b>	
Domaine Augereau,	8.00 €
Vent de Spilite, 2021 <b>A.B</b>	
<b>Vin de France de Loire</b>	
Domaine de l'Ecu (région Muscadet) Phillia, 2020 <b>A.B</b> (Folle Blanche)	6.50 €
<b>Muscadet Sèvre-et-Maine</b>	
Domaine de la Grenaudière 2023	4.50 €
Domaine de Bellevue,	8.00 €
Gabbro Clos des Bouquinardières, 2020 <b>B.D</b>	
<b>Vouvray</b>	
Alain Robert, Empreinte 2023 <b>A.B</b>	6.00 €
<b>Sancerre</b>	
Domaine Legros, 2023	8.00 €
<b>Jura</b>	
Côtes du Jura, J-F Ganevat 2018 <b>B.D</b>	12.00 €
Grands Teppes Vieilles Vignes (Chardonnay)	
<b>Bourgogne</b>	
Sylvain Pataille Les Méchalots 2019 <b>A.B</b>	11.00 €

#### VINS BLANCS MOELLEUX 10 cl

<b>Coteaux du Layon</b>	
Le Clos des Mailles, Vieilles Vignes, 2023	5.00 €
<b>Coteaux de Saumur</b>	
Domaine de Nerleux Les loups dorés, 2023 <b>A.B</b>	8.00 €

#### VINS ROSES 12 cl

<b>Saumur</b>	
Domaine Vadé 2023 <b>A.B</b>	5.00 €
Palme d'Or 2024	
Domaine la Seigneurie 2023	4.50 €
<b>Chinon</b>	
Domaine de la Noblaie, 2023 <b>A.B</b>	5.00 €
<b>Tavel</b>	
Domaine de la Mordorée	7.00 €
La Reine des Bois, 2022 <b>A.B</b>	
<b>Coteaux d'Aix en Provence</b>	
Les Béates, 2022 (servi en magnum)	9.00 €

#### VINS EN CARAFE (25 cl / 50 cl)

Saumur Blanc ou Rosé	4.80 € / 9.50 €
Saumur Rouge	5.20 € / 10.00 €

### PARTAGEZ L'APERITIF EN CAVE !

VINS, ALCOOLS, WHISKIES, SPIRITUEUX

500 références et 6000 bouteilles

TOUTES NOS REFERENCES SONT DISPONIBLES

A LA VENTE, A EMPORTER, A PRIX CAVISTE !

#### VINS ROUGES 12 cl

La sélection du Bistrot	3.50 €
<b>Saumur Champigny</b>	
Domaine Fouet, 2022 <b>A.B</b>	4.50 €
Buvons Des Fruits	
Domaine Annivy, Cèillade 2022	5.50 €
Antoine Sanzay, La Paterne, 2022 <b>A.B</b>	9.00 €
Domaine des Roches Neuves,	11.00 €
Les Terres Chaudes, 2022 <b>B.D</b>	
La Source du Ruault, 2021, <b>A.B</b>	6.00 €
<b>Vin de France de Loire</b>	
Domaine des Varinelles,	4.50 €
Lune 2023, (Cabernet Franc /Pinot noir)	
Catherine & Pierre Breton,	5.00 €
Grolleau primeur 2023 <b>V.D</b>	
Sébastien David,	7.00 €
Kezako, (Cabernet Franc), 2020 <b>B.D</b>	
<b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil</b>	
Domaine Mabileau,	7.00 €
Les Rouillères, 2022 <b>A.B</b>	
<b>Bourgueil</b>	
Domaine Breton, Trinch', 2022 <b>A.B</b>	6.50 €
<b>Chinon</b>	
Wilfrid Rousse	6.00 €
Les Galuches, 2023 <b>A.B</b>	
Domaine Angélaume	12.00 €
La Croix Boissée, 2020	
<b>Côte Roannaise</b>	
Domaine Sérol, Oudan, 2022 <b>B.D</b>	8.00 €
<b>Beaujolais</b>	
Chénas, Karim Vionnet 2020 <b>V.D</b>	7.00 €
<b>Santenay</b>	
Domaine des Rouges Queues, 2020 <b>A.B</b>	12.00 €
<b>Cahors</b>	
Château Combet la Serre, 2020 <b>A.B</b>	6.00 €
<b>Vin de France (Languedoc)</b>	
Domaine de Fond Cyprés,	6.00 €
La Syrah de la Pinède, 2021 <b>V.D</b>	
<b>IGP Pays d'Oc</b>	
Le Loup Blanc, 2022 <b>A.B</b>	7.00 €
100% Grenache	
<b>VINS A BULLES 12 cl</b>	
Les Bulles du Bistrot	4.50 €
Gratien et Meyer,	5.50 €
Cuvée Flamme Brut	
Domaine des Varinelles, Bulles Zéro <b>A.B</b>	7.00 €
VDF Bulles Rosées Cave de Grenelle	6.00 €
Si Irrésistible !	
<b>Champagne Rosé</b>	
Louis Roederer,	14.00 €
Brut Nature, 2015, Collection	

Tous nos vins à emporter sont au prix caviste !

**A.B:** Agriculture Biologique **H.V:** Haute Valeur Env.

**V.D:** Vin différent **B.D:** Culture Bio-Dynamique