



### NOS CHAMPAGNE, CRÉMANT ET PÉTILLANT

Pétillant Rosé 0 Alcool« Kisoumé » D.Aubert et Mathieu	75cl	28,00€
Pétillant Rosé « Brute Intense » D.Subrin VDF BIO	75cl	34,00€
Crémant du Limoux "Baburu" Brut D.Aubert et Mathieu AOC	75cl	34,00€
Champagne « Souvenir » Brut D.Selosse-Pajon	75cl	60,00€
Champagne "Reserve" Brute D. Haton	75cl	56,00€
Champagne "Reserve" Brute D. Haton	37,5cl	29,00€
Champagne "Reserve" Brute D. Haton	150cl	102€

### NOS DIGESTIFS

GET 27	6cl	7,00€
GET 31	6cl	7,00€
Gauloise Verte	4cl	8,00€
Gauloise Jaune	4cl	8,00€
Jacoulot - Menthe Poivrée	4cl	8,00€
Jacoulot - Poire	4cl	8,00€
Jacoulot - Lemon	4cl	8,00€
Jacoulot - Mandarine	4cl	8,00€
Jacoulot - Abricot	4cl	8,00€
Vodka - GREY GOOSE	4cl	8,00€
Rhum - BACARDI 10 YEARS	4cl	8,00€
Rhum - HAVANA CLUB 7 YEARS	4cl	8,00€
Bumbu Original	4cl	8,00€
Ron Zacapa Solera	4cl	9,50€

### NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2,20€
Double café	4,40€
Café allongé	2,40€
Ristretto	2,20€
Cappucino	4,00€
Café au lait	4,00€
Déca	2,20€
Déca allongé	2,40€
Thé, infusion	4,00€



**LA TABLE DU BAS**  
Restaurant • Cave à vins

## LA CARTE DES VINS

### NOS VINS BLANCS

Riesling D. Les Frère Engel <b>AOP BIO 2022</b>	75cl	34,00€
Orange in Alsace D. Les Frère Engel <b>AOP DEMETER 2023</b>	75cl	37,00€
Chablis 1er cru « Montée de Tonnerre » D.Robin <b>AOC 2023</b>	75cl	64,00€
Saint Aubin D. Blondau-Danne <b>AOP 2023</b>	75cl	58,00€
Pernand- Vergelesses D. Jean-Baptiste Boudier <b>2022</b>	75cl	55,00€
Auxey-Duresses D. Joseph Pascal <b>AOP BIO 2020</b>	75cl	61,00€
Beaujolais des pierres Dorées « Boistrolles » D. Subrin <b>BIO 2023</b>	75cl	34,00€
Coteaux de Die D.Souffle de Solaure <b>AOP BIO 2022</b>	75cl	33,50€
Muscat « Petit Grains Passerillés » D. Solaure <b>VDF doux BIO 2022</b>	37,5cl	35,00€
Condrieu « La Petite côte » D. Yves Cuilleron <b>AOC 2023</b>	75cl	67,00€
Ermitage « De l'Orée » D. Chapoutier <b>AOC BIO 2014</b>	75cl	295,00€
Crozes l'Hermitage « Les Garennes » D.Les Alexandrins <b>AOC 2023</b>	75cl	47,00€
Saint Joseph « Les Carats » D.Mucyn <b>AOC 2023</b>	75cl	49,00€
Viognier « Le Cabanon » <b>VDF 2022</b>	75cl	26,00€
Vacqueras « l'Orée Du Bois » Chateau Bois d'Arlène <b>IGP BIO 2022</b>	75cl	49,00€
Landes « Les Pieds dans le sable » D. De La Pointe <b>IGP 2022</b>	75cl	32,00€
Chinon « Chesnaies » D. Lambert <b>AOP BIO 2024</b>	75cl	47,00€
Limoux « Hautes De Pistes chardonnay » D. Aubert et Mathieu <b>IGP 2022</b>	75cl	29,00€
Pays d'Oc « Palooza » D.Aubert et Mathieu <b>IGP 2023</b>	75cl	23,00€
Côtes de Gascogne « Premières Grives » D. Tariquet <b>IGP 2023</b>	75cl	28,00€
Côtes de Gascogne « Premières Grives » D. Tariquet <b>IGP 2023</b>	150cl	56,00€
Côtes de Gascogne « Dernière Grives » D. Tariquet <b>IGP 2023</b>	75cl	42,00€
Côtes de Gascogne « Dernière Grives » D. Tariquet <b>IGP 2018</b>	75cl	45,00€
Languedoc D. Château la Roque <b>AOP BIO 2022</b>	75cl	39,00€
Côtes de Provence « Mon Plaisir » Château des Ferrages <b>AOP BIO 2022</b>	75cl	29,00€
Côtes de Provence « Les infirmière » Château des Ferrages <b>AOP 2020</b>	75cl	59,00€
Collioure « Chrysopée » D. Bila-Haut <b>AOP BIO 2020</b>	75cl	89,00€



**LA TABLE DU BAS**  
Restaurant • Cave à vins

## LA CARTE DES VINS

### NOS VINS ROUGES

Pernand-Vergelesses « Les Vignes Blanches » D. Jean-Baptiste Boudier 2022	75cl	59,00€
Beaujolais « Raisin Libre » D. Tillardon <b>AOC BIO</b> 2022	75cl	37,00€
Beaujolais des pierres Dorées « Champ Du Roy » D. Subrin <b>AOC BIO</b> 2023	75cl	33,50€
« L'our'Subrin » D. Subrin <b>VDF BIO</b> N.M	75cl	28,00€
Chenas « Les Carrières » D. Tillardon <b>AOC BIO</b> 2020	75cl	43,00€
Fleurie « La Chapelle des Bois » D. Desjourney <b>AOC BIO</b> 2020	75cl	89,00€
Brouilly « Vieilles vignes » D. Georges Descombes <b>AOC</b> 2022	75cl	36,00€
Saint Amour D. Château Bonnet <b>AOP</b> 2023	75cl	39,00€
Collines Rhodaniennes « Craies Rouges » D. Les Alexandrins <b>IGP</b> 2022	75cl	29,00€
Crozes Hermitage « Les Entrecoeurs » D. Mucyn <b>AOC BIO</b> 2023	75cl	44,00€
Saint Joseph « les Pierres Sèches » D. Cuilleron 2022	75cl	47,00€
Côtes Du Rhone « Emmène moi » Chateau Bois d'Arlène <b>AOC BIO</b> 2021	75cl	32,00€
Vacqueyras « RE.NE.SENS » Chateau Bois d'Arlène <b>AOC BIO</b> 2022	75cl	39,00€
Grignan les Adhémar « Faisse » D. Bonetto Fabrol <b>AOC BIO</b> 2021	75cl	38,00€
Châteauneuf-Du-Pape « Télégramme » D. Brunier <b>AOC</b> 2022	75cl	59,00€
Châteauneuf-Du-Pape « Piedlong » D. Brunier <b>AOC</b> 2021	75cl	87,00€
Châteauneuf-Du-Pape « Vieux Télégraphe » D. Brunier <b>AOC</b> 2015	75cl	169,00€
Pic saint Loup Chateau de La Roque <b>AOC BIO</b> 2023	75cl	49,00€
Pays d'Oc « Palooza » D. Aubert et Mathieu <b>IGP</b> 2023	75cl	24,00€
Pays d'Oc « Hautes Pistes » Syrah <b>IGP</b> 2022	75cl	29,00€
Vaucluse "Pigeoulet" D. Brunier <b>VDP</b> 2022	75cl	33,00€
Corbières « Marie-Antoinette » D. Aubert et Mathieu <b>AOP</b> 2023	75cl	29,00€