

CARNET
DE
TABLE

CARTE ÉTÉ
◆

VIN AU VERRE
&
CARAFE

blancs

	12cl	25cl	50cl
Chardonnay 2020 <i>bio</i> Ecoterra IGP Pays d'Oc	6€	12€	24€
Menetou-Salon <i>AOC 2023</i> Domaine Jean Tellier	8€	16€	32€
Chablis <i>AOC 2023</i> Domaine de la Chaude Écuelle	9€	18€	36€
Muscadet <i>AOC 2023</i> Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	7€	14€	28€
Jurançon <i>AOC 2021 moelleux</i> Domaine Lasserre	7€	14€	28€

rosés

	6€	12€	24€
Côtes de Provence <i>AOP 2024</i> Soif de Pampa	6€	12€	24€

rouges

	6€	12€	24€
Vallée du Rhône <i>VDF 2023 bio</i> Domaine Remi Pouizin, « Amour de fruit »	6€	12€	24€
Touraine <i>AOC 2022 conversion AB</i> Domaine des Pierrettes, « Le Gamay »	6€	12€	24€
Morgon <i>AOC 2023</i> Domaine de la Bèche, « Vieilles vignes »	7€	14€	28€
Bourgogne <i>AOC 2022</i> Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chevrot	11€	22€	44€
Saint-Émilion <i>AOP 2013</i> Château La Chapelle Lescours	15€	29€	59€
Chinon <i>AOC 2022 bio</i> Domaine Pascal Lambert, « Les Terrasses »	8€	16€	32€

♦ LES BOUTEILLES ♦

blancs

Muscadet <i>AOC 2023</i> Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	75cl	29€
Corbières <i>AOC 2022 bio</i> Château la Baronne, « Les chemins »	38€	
Menetou-Salon <i>AOC 2023 bio</i> Domaine Jean Tellier, « Expression »	38€	
Chablis <i>AOC 2023</i> Domaine de la Chaude Écuelle	45€	
IGP Alpilles <i>2023 bio</i> Domaine Hauvette, « Jaspe »	59€	
Riesling <i>Grand Cru AOC 2018</i> Domaine Loberger	68€	
Mercurey <i>1er Cru AOC 2022</i> Domaine Gouffier, « Les Champs-Martin »	72€	
Pouilly-Fuissé <i>AOC 2022</i> Château des Rontets, « Clos Varambon »	90 €	
Puligny-Montrachet <i>2019</i> Domaine Génot Boulanger, « Les Levrons »	130€	
Meursault <i>2019</i> Domaine Génot Boulanger, « Clos du Cromin »	130€	
Meursault - Charmes Domaine Boyer de Bar	230€	

Ladoix 2022

Domaine Prieuré Roch, « Le Cloud »	135€
Jurançon <i>AOC 2021 moelleux</i> Domaine Lasserre	36€
Sauternes <i>1er Cru classé AOP 2019</i> Château d'Yquem	690€

rosés

Côtes-de-Provence <i>AOP 2024</i> « Soif de Pampa »	75cl	29€
Côtes-de-Provence <i>AOP 2023</i> « Miraval »	45€	
Côtes-de-Provence <i>AOP 2022</i> « Château Minuty Rose et Or »	60€	

rouges

Bourgogne - Beaujolais

Morgon <i>AOC 2023</i>	75cl	29€
Domaine de la Bèche, « Vieilles Vignes »		
Hautes-Côtes de Beaune <i>AOC 2022 bio</i>	50€	
Domaine Chevrot		
Maranges <i>1^{er} Cru AOC 2022 bio</i>	75€	
Domaine Chevrot		
Aloxe-Corton <i>AOC 2022</i>	99€	
Domaine Jean Féry		
Gevrey-Chambertin <i>AOC 2021 bio</i>	99€	
Domaine Rossignol-Trapet, « Vieilles Vignes »		
Savigny-lès-Beaune <i>1^{er} Cru AOC 2020</i>	110€	
Domaine Jean Féry, « Les Vergelesses »		
Volnay <i>1^{er} Cru AOC 2016 bio</i>	120€	
V. Girardin, « Les Santenots »		
Vin de France 2022	135€	
Domaine Prieuré Roch		
Morey-Saint-Denis <i>1^{er} Cru AOC 2019</i>	150€	
F.Magnien, « Clos Sorbé »		
Nuits-Saint-Georges <i>1^{er} Cru 2022</i>	290€	
Domaine Prieuré Roch, vieilles vignes		

Bordeaux

Bordeaux <i>AOP 2022 sans sulfites ajoutés « L'Attrape-Rêve »</i>	29€
Saint-Émilion <i>AOC 2021 Château Cartier</i>	65€
Saint-Estèphe <i>AOC 2017 Château Ormes de Pez</i>	90€
Moulis <i>AOC 2015 Château Chasse-Spleen</i>	90€
Margaux <i>AOP 2019 Château Labégorce</i>	99€
Saint-Emilion <i>Grand Cru 2017 Château Angelus</i>	790€
Margaux <i>AOP 2011 Château Margaux</i>	890€
Pessac-Léognan <i>2019 Château Haut-Brion</i>	990€
Pauillac <i>AOP 2015 Château Lafite Rothschild</i>	1290€

75cl

29€

50€

75€

99€

99€

110€

120€

135€

150€

290€

75cl

29€

38€

45€

49€

49€

79€

29€

39€

49€

99€

99€

110€

150€

rouges

Val de Loire

Touraine <i>AOC 2022 conversion AB</i>	75cl	29€
Domaine des Pierrettes, « Le Gamay »		
Chinon <i>AOC 2021 bio</i>	38€	
Domaine Pascal Lambert, « Les Terrasses »		
Saumur Champigny <i>AOC 2021 bio</i>	45€	
Domaine La Folie Lucé, « Encore »		
Sancerre <i>AOC 2022 bio</i>	49€	
Domaine Mathieu Delaporte, « Cuvée Chavignol »		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil <i>AOP 2022 bio</i>	49€	
Domaine de la Cotelleraie, « L'Envolée »		
Domaine Sébastien David <i>VDF 2018 bio</i>	79€	
« Vin d'une Oreille »		

Vallée du Rhône - Languedoc - Provence

Vallée du Rhône <i>VDF 2023 bio</i>	29€
Domaine Remi Pouizin, « Amour de fruit »	
Faugères <i>AOC 2022 bio</i>	39€
Domaine Binet-Jacques, « Cuvée Tradition »	
Crozes-Hermitage <i>AOC 2021</i>	49€
Domaine Christelle Betton, « Espiègle »	
Les Baux-de-Provence <i>AOC 2019</i>	99€
Domaine Hauvette, « Cornaline »	
Nizon <i>VDF 2021</i>	99€
Domaine de l'Angloire	
Châteauneuf-du-Pape <i>AOC 2020</i>	110€
Château la Nerthe	
Côte-Rôtie <i>AOP 2021</i>	150€
Domaine Jamet, « Fructus Voluptas »	

1290€

LES CHAMPAGNES
et vins pétillants *



Montlouis-sur-Loire * 54€
Domaine La Taille aux Loups « Triple zero »

Famille Josselin 70€
Extra brut, 100 % Pinot Noir,
« Cuvée des Jean » 2022

Bollinger brut 120€
Spéciale Cuvée

Ruinart Brut 120€

Ruinart Rosé 145€

Ruinard Blanc de Blancs 160€

Dom Ruinart Blanc de Blancs 300€
Millésimé 2007

Louis Roederer Cristal 300€
Millésimé 2014

Solisté Chardonnay 130€
Domaine J-M Sélèque, « Les Tertières et Les Porgeons »
Millésimé 2017 – 1250 bouteilles

ALCOOLS & LIQUEURS

4cl

Calvados Groult 8 ans 10€

10€

Cognac Martell VSOP 10€

9,5€

Vodka Beauceronne Faronville 11€

11€

Armagnac Laballe Résistance 9€

9€

Eau-de-vie Poire William 9€

9€

Gin Gunpowder Irish 7€

7€

Limoncello - Bailey's - Tequila - Menthe Pastille 7€

7€

Get 27 - 31 8€

8€

Mezcal 11€

11€

Chartreuse 6€

6€

rhums

Zacapa 23 ans Guatemala 15€

15€

Zacapa Xo Centenario 25€

25€

Don Papa 7 ans Philippines 10€

10€

rum arrangé à la vanille

whiskies

Jack Daniel's 9€

9€

Bulleit Rye 9,5€

9,5€

Nikka Coffey Malt 13€

13€

Bushmills Malt Irlandais 8€

8€

Aberlour Single Malt Ecossais 10 ans 9€

9€

Laphroaig Single Malt 14€

14€

Supplément Soda (Coca, Tonic, Limonade) +2€

MAISON FAIT AVEC ASSISON.



CLOÎTRE NOTRE-DAME
CHARTRES
28000