


















Vins blancs secs








Prix sur place Prix à emporter

Vain de Rû , Domaine Haut Campagnau, VDF (Gers) Dominique Andiran  Colombard (vin bio)	 3,50€	 17€	 10€
Les sens du fruit , Château Jonc Blanc, VDF (Bergerac) Isabelle, Carles et Franck Pascal  Sauvignon, Sauvignon gris (Biodynamie)	 4€	 19€	 12€
L'indigne , Domaine de la Ramaye, AOC Gaillac Michel Issaly  Mauzac		 20€	 14€





Vins blancs doux

L'instant papillon , Domaine de Revel, IGP (Comté Tolosan) Mickaël Raynal  Muscadelle, Mauzac	 3,50€	 17€	 10€
Les Brumes , Château Lestignac, AOC Bergerac Camille et Mathias Marquet  Sémillon (Biodynamie)	 3,50€	 18€	 11€
Les Hauts de Laborie , Mas Pignou, AOC Gaillac Jacques Auque  Mauzac, Len de l'El, Sauvignon, Muscadelle		 19€	 12€

Vins pétillants































Méthode ancestrale , Domaine Mas Pignou, AOC Gaillac Jacques Auque  Mauzac		 21€	 14€
Raides Bulles , Domaine Causse Marines, (Rosé) Patrice Lescarret  Syrah, Braucol, Duras, Jurançon, Mauzac (Biodynamie)	 4€	 20€	 13€

Vin Rosé

Cuvée des 4 Vents , Domaine Pleyjean, VDP Aveyron Sandra Lemoine  Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah (Bio)	 3.50€	 17€	 10€
---	---	---	---



Vins rouges

		Prix sur place	Prix à emporter
Grain de Revel , Domaine de Revel, AOC Coteaux du Quercy Mickaël Reynal  Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Malbec	 3,50€	 16€	 10€
Tradition , Domaine de St Guilhem, AOC Fronton Philippe Laduguie  Négrette, Cabernet franc, Syrah	 3,50€	 17€	 10€
Les Côteaux , Château du Grand Roc, AOC Bergerac Henri-Paul Guillot  Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (vin bio)		 17€	 10€
Les Peyrouzelles , Domaine Causse Marines, AOC Gaillac Patrice Lescaret  Braucon, Syrah, Duras (Biodynamie)		 18€	 11€
Magnus , Domaine Haut Campagnau, Vin de France, Gers Dominique Andiran  Merlot, Tannat (vin bio)	 4€	 19€	 12€
Orchidée , Côteaux d'Engraviès, IGP Ariège Philippe Babin  Syrah, Merlot (Vin Bio)		 20€	 13€
Va te faire boire , Château Lestignac, AOC Bergerac Camille et Mathias Marquet  Merlot (Biodynamie)		 20€	 14€
Racine , Domaine Terres Georges, Vin de France (Aude) Roland Coustal  Carignan		 21€	 14€
Cuvée Mythique , Domaine de Capelanel, AOC Cahors Sébastien Dauliac  Malbec		 21€	 14€

