POUR PSYCOLER

ROUGE 16 *Février*	***Verre***	***500 ml***	***Bouteille***
Phénix 2022 *Assemblage (Basses-Laurentides, Qc) Daniel Lala*	12.50	47.00	58.00
Puszta Libre *Zweigelt et Sankt-Laurent (Autriche) Claus Preisinger*	-----	-----	80.00
Costadoro 2022 *Montepulciano (Abruzzo, Italie) Costadoro*	13.50	52.00	64.00
Terrazze 2024 *Pinot Nero (Lombardie, Italie) Tenuta Mazzolino*	16.00	61.00	76.00
Suagnà Langhe 2013 *Dolcetto, Barbera (Piémont, Italie) Manfredi A&C*	-----	-----	69.00
Mazzi ***Valpolicella Classico*** 2021 *Valpolicella (Vénétie, Italie) Roberto Mazzi*	-----	-----	74.00
Il Maggio ***Chianti Classico***, 2019 *Sangiovese (Toscane, Italie) Piumaggio*	-----	-----	82.00
Carbuné ***Barbera d'asti*** 2022 *Barbera (Piémont, Italie) Azienda Agricola Franco Roero*	17.50	66.00	82.00
Langhe Nebbiolo 2022 *Nebbiolo (Piémont, Italie) Manfredi*	-----	-----	90.00
Tenuta Casenuove ***Chianti Classico***, 2021 *Sangiovese, Canaiolo (Toscane, Italie) Payrasol*	-----	-----	95.00
Ciliegiolo Sequerciani 2020 *Ciliegiolo (Toscane, Italie) Sequerciani*	-----	-----	95.00
Cantiga ***D.O.C. Rioja*** 2024 *Tempranillo (Rioja, Espagne) Bodegas Daniel Puras*	14.00	53.00	65.00
Cuca de Llum 2022 *Trepat (Conca de Barbera, Espagne) Mariona & Albert*	-----	-----	71.00
Fosc ***Penedes*** 2024 *Sumol, Tempranillo, Monastrell, Grenache et Syrah (Catalogne, Espagne) Finca Parera*	-----	-----	85.00
Origen ***Ribera del Duero*** 2020 *Tempranillo (Castille et Leon, Espagne) Bodegas Resalte*	-----	-----	115.00
Quinta da Lapa ***Reserva*** 2019 *Touriga Nacional (Alentejo, Portugal) Quinta da Lapa*	-----	-----	90.00
Chapeau P-G 2021 *Pinot Noir, Gamay (Loire, France) Jérémy Huchet*	-----	-----	60.00
Parle a mon Fut ***costiere de Nimes*** 2023 *Cinsault, Grenache Blanc (Rhône, France) Château d'Or et de Gueules*	14.00	53.00	65.00
L'Oratoire ***Côte du Rhône*** 2019 *Grenache, Syrah, Carignan (Rhône, France) Pascal*	-----	-----	69.00
Syrah 2023 *100% Syrah (Ardeche, France) Frédéric Boissonnet*	16.50	63.00	78.00
Kidiglou 2024 *100 % Grenache (Vallée du Rhône, France) Domaine Badéa*	17.00	64.00	80.00
Château Haut Barrail ***Médoc Cru Bourgeois*** 2019 *Merlot, Cabernet Sauvignon, (Bordeaux, France) Cyril Gillet*	17.50	66.00	82.00
Les Parettes ***Bourgogne*** 2023 *Pinot Noir (Bourgogne, France) Domaine les Parettes*	17.50	66.00	82.00
Cinq Terres ***Morgon*** 2021 *Gamay, (Beaujolais, France) Famille Piron*	-----	-----	85.00
Large soif 2022 *Cabernet Franc (Loire, Anjou, France) Bénédicte et Luc Briand*	-----	-----	93.00
Château La Croix de Berny ***Saint-Emilion*** 2016 *Merlot (Bordeaux, France) Frères Sublett*	19.00	72.00	95.00
Clandestine 2021 *Lledoner Pelut (Languedoc Roussillon, France) Domaine De Mena Sebastien Agelet*	-----	-----	105.00
Emisphère ***Saint Joseph*** 2021 *Syrah (Rhône, France) Domaine Boissonnet*	-----	-----	115.00
La cuvée du Michel ***Crozes Hermitage*** 2023 *Syrah (Rhône, France) Michel Poinard*	-----	-----	120.00

AUTRE

Kir crème de Cassis	**Vin blanc**	12.50	**Kir Bulles** 14.50
Pineau des Charentes « Le Coq d'Or » (3.5oz) *Vin de liqueur*		12.50	
Porto Tawny 10 ans (3.5oz)		14.00	
Banyuls (3.5oz) *Vin cuit (Banyuls, France)*		16.50	
Vin de glace 2011 **(1oz)** *Vidal (Magog, Québec) Le Cep d'argent*		13.50	

BLANC 16 Février

	Verre	500 ml	Bouteille	
La Cantina 2023 *Chardonnay (Vallée d'Oka,Québec) Vignoble La Cantina*	14.00	53.00	65.00	
Strub 1710 2023 *Riesling (Allemagne) Strub*	13.50	52.00	64.00	**Magnum 1.5L**
Perm Over 2022 *Müller, Thurgau (Allemagne) Strub*	-----	-----	-----	95.00
Ried Hundspoint 2022 *Grüner Veltliner (Autriche) Gruber Roschitz*	16.00	61.00	76.00	130.00
Boron D.O.C. 2024 *Pinot Grigio (Vénétie, Italie) Azienda Famiglia Boron*	13.00	49.00	60.00	
Camara *Chardonnay (Lombardie, Italie) Tenuta Mazzolino*	14.50	56.00	69.00	
Pecorino Di Sipio 2024 *Pecorino (Abruzzo, Italie) Nicola di Sipio*	-----	-----	78.00	
Colline Bianche *Pecorino, Trebbiano et Falanghina (Abruzzo, Italie) Nicola di Sipio*	16.50	63.00	78.00	
Terras de Lavas 2023 *Arinto (Açores, Portugal) Ilha do Pico*	-----	-----	95.00	
Domaine Juliette 2024 *Sauvignon blanc, muscat (Languedoc, France) Domaine Reine Juliette*	13.00	49.00	60.00	
Chapeau Melon 2021 *Melon de Bourgogne, Sauvignon (Loire, France) Jérémy Huchet*	-----	-----	60.00	
Tulipa 2022 *Chenin blanc (Anjou, Val de loire France) Domaine Cady*	14.50	56.00	69.00	
1 ère Escale *100% Melon de Bourgogne (Loire, france) Domaine Ménard-Gaborit*	15.50	58.00	72.00	
Cheverny AOC 2023 *Chardonnay, Sauvignon, (Vallée de la Loire, France) Domaine Sauger*	17.00	64.00	80.00	
Rossignoux 2022 *Sauvignon (Loire, France) Christophe Foucher*	-----	-----	87.00	
Petit Chablis 2023 *Chardonnay (Bourgogne, France) Domaine Céline & Frédéric Gueguen*	-----	-----	90.00	
Chablis 1er cru 2023 *Chardonnay (Bourgogne, France) Montmains, Domaine Adrien Besson*	-----	-----	135.00	

ORANGE - ROSÉ

Raw (Litre) (ORANGE) 2022 ORPHELINE *Riesling (Allemagne) Strub*	-----	-----	95.00 **Litre**	
Orange Moon (ORANGE) 2023 *Grüner Veltliner Riesling, Scheurebe (Autriche) Franz Hofstätter*	18.00	68.00	85.00	
Pardas (ORANGE) 2022 *Xarel-Lo (Penedes, Espagne) Pardas*	-----	-----	85.00	
Salamandre (ORANGE) 20214 *Grenache Blanc (Rhône, France) Château Saint-Cyrgues*	14.50	56.00	69.00	
Feu Follet (ORANGE) 2024 *Muscat, Gewurztraminer, Riesling (Alsace, France) Stoeffler*	-----	-----	93.00	
La Vallée d'Oka (ROSÉ) 2024 *Pinot noir, Chardonnay (Vallee d'Oka, Québec) Vignoble La Cantina*	12.50	47.00	58.00	
Reine Juliette (ROSÉ) 2024 *Grenache, Syrah (Languedoc, France) Domaine Reine Juliette*	13.00	49.00	60.00	
Miscela (ROSÉ) 2022 *Trebbiano, Montepulciano, Pecorino (Abruzzo, Italie) Lammidia*	17.00	64.00	80.00	
È Rosato (LITRE) (ROSÉ) ORPHELINE *Assemblage (Italie) Poderi Cellario*	-----	-----	65.00 **Litre**	

BULLES

Vita Vivet ***Brut, organic*** *Xarel-lo, Macabeu, Parellada (Cava, Espagne)*	14.00	-----	65.00	
Blanquette de Limoux ***Brut, nature*** **A.O.C** 2019 *Mauzac, Chenin blanc (Limoux, France) Pierre Tailleur de vin*	-----	-----	75.00	
L'Ancestral 1.902 ***Pet-Nat BLANC*** 2020 *100% Sumoll, (Espagne, Penedes) Heretat Mont-Rubis*	-----	-----	65.00	

Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres (Pasteur) ***Prix avant taxes et pourboire***

Producteurs amoureux de leur terroir. Vins d'importation privée issus de l'agriculture biologique, biodynamique, raisonnée et nature