

LES VINS FRANÇAIS

La bouteille 75cl

Mâcon Igé blanc 22,50€

Cépage : chardonnay

Vendange mécanique avec un élevage en cuve

Vin de couleur jaune pâle, légèrement vert. Nez de lychees et pêches blanches

Mâcon Cuvée blanc « vieilles vignes » 24,00€

Cépage : chardonnay

Vendange manuelle avec un assemblage 25% en cuve et 75% en fût de chêne

Mâcon Igé rosé 21,50€

Cépage : gamay et pinot noir

Vendange manuelle et mécanique. L'assemblage se fait avec 10% du volume de chaque cuve de rouge au bout de 24h de cuvaison

Vin de couleur rose léger, vif en bouche ayant des arômes de framboise

Mâcon Igé rouge 26,00€

Domaine : Cépage : gamay

Assemblage 100% gamay de vignes de 35 à 45 ans. L'élevage se fait en cuve

Vin de couleur rouge intense. Nez de sous bois, bouche complexe aux arômes de fougères, de cuir et de fruits rouges

Bourgogne rouge 31,50€

Domaine : Cépage : pinot noir

Vendange manuelle. L'élevage se fait 100% en fût de chêne durant 10 mois

Nez de griottes et de mûres. Bouche aux arômes de réglisse avec beaucoup de gras.

Givry rouge « le clos Charlé » 42,00€

Domaine MOUTON : Une très belle découverte..... Un pinot léger et agréable

Côte Chalonnaise

Givry rouge « la grande berge » 39,00€

Domaine MOUTON : Une autre très belle découverte.....Un pinot plus féminin...

Côte Chalonnaise

Prix net TTC

LES VINS ITALIENS

la bouteille 75cl

<i>Bianco di siccia ou ARNEIS (vin blanc)</i>	28,00€
<i>Rosé dell Estate</i>	23,00€
<i>Barbera d'ALBA « ARMONDO » (vin rouge DOC)</i> <i>Cépage Babera Azienda di Alberto TROIA</i>	26,00€
<i>Barbera d'ALBA superiore (vin rouge DOC)</i> <i>Cépage Barbera Azienda di Alberto TROIA</i>	31,00€
<i>Barbera d'ALBA "ERIVA" (vin rouge DOC)</i> <i>Cépage Barbera Azienda di Alberto TROIA : LE TOP !</i>	43,00€
<i>Nebbiolo d'ALBA (vin rouge DOC)</i> <i>Cépage Nebbiolo Azienda di Alberto TROIA</i>	30,00€
<i>Barolo DOC Ca bianca (vin rouge)</i> <i>Cépage Nebbiolo</i>	59,00€
<i>Montepulciano (vin rouge)</i> <i>Cépage Prugnolo gentile</i>	38,00€
<i>Chianti Classico (vin rouge DOC)</i> <i>Cépages Sangiovese, Canaiolo, Merlot noir, et Cabernet sauvignon</i>	34,50€
<i>Valpolicella Classico Ripasso (vin rouge)</i> <i>Une découverte...</i>	39,50€
<i>Nero d'Avolla</i> <i>Un pinot noir de Sicile : superbe !</i>	39,50€

Prix nets TTC

VERRE OU CARAFE Choisissez.....

MACON BLANC, ROSE OU ROUGE

OU

Rouge et Rosé Italien « i CALICI » Azienda di Alberto TROIA

Le verre 12 cl	4,20€
La carafe 25cl	8,10€
la carafe 50cl	15,00€

Ces prix concernent uniquement les vins ci-dessus ; toutefois si vous souhaitez déguster un vin précis de la carte, n'hésitez pas à nous demander, nous nous ferons un plaisir de vous satisfaire dans la mesure de nos possibilités.

Prix nets TTC

LES CREMANTS FRANÇAIS ET ITALIENS

La bouteille 75cl

Crémant de Bourgogne la coupe 10cl	39,00€ 5,50€
Asti la coupe 10cl	39,00€ 5,50€
Champagne ROEDERER (Brut premier)	79,00€

LES DIGESTIFS (3cl)

WHISKY (4cl)	7,50€
LIMONCELLO (spécialité)	6,50€
AMARETTO	6,50€
GRAPPA	6,50€
CALVADOS	6,50€
VODKA	6,50€
MARC DE BOURGOGNE	7,00€

Prix nets TTC

LES INCONTOURNABLES du FORUM

la bouteille 75cl

Macon LUGNY <i>Patrick point</i>	22,00€
Macon Verzé « Le Chemin Blanc » <i>Nicolas Maillet</i>	32,00€
Montagny 1^{er} cru Symphonie <i>Domaine BERNARDET</i>	39,00€
Pouilly Loché Climat « Les Mûres » « La Colonge » <i>Bret Brothers</i>	39,00€
Pouilly Vinzelles Climat « Les Quarts » « La Soufrandière » <i>Domaine de la Soufrandière (Bret Brothers)</i>	42,00€
Pouilly Fuissé « Prestige » <i>Nadine Ferrand</i>	39,00€
Pouilly Fuissé « Vignes Blanches » <i>Château de Beauregard</i>	49,00€
Viré Clessé « Terroir de Quintaine » <i>Jean Pierre Michel</i>	39,00€
Saint Véran	36,00€
CLOS DU CHAPEAU si disponible <i>Domaine de l'Arlot Côtes de Nuits Village</i>	42,00€

ou Vins du Tableau (Prix à l'ardoise)

Prix nets TTC