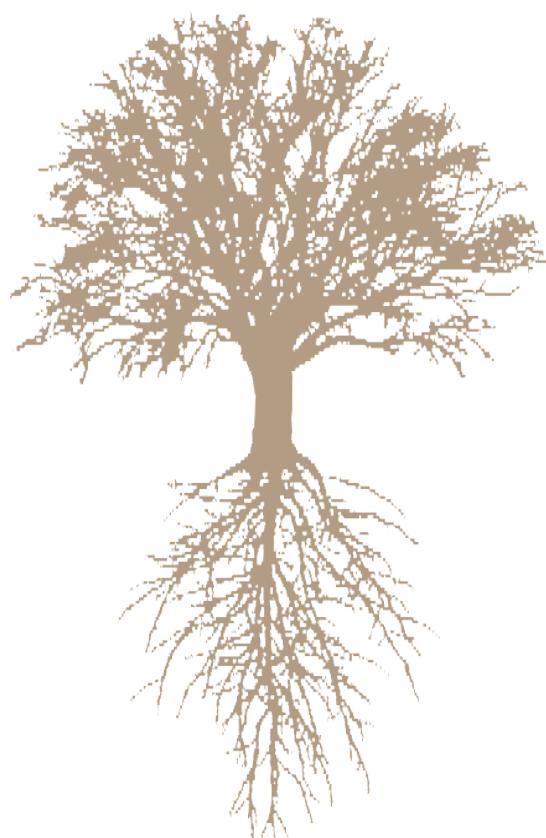


# Le Monde du Vin

« Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres »  
Louis Pasteur



JA'AYL

Prix nets en euros, taxes & services compris  
Les vins contiennent des sulfites  
Vin bio ou en biodynamie   
Coup de cœur de François & Meshair ❤️

## La Champagne

La délicatesse d'un instant capturé dans une bulle.  
La Champagne occupe une place à part dans notre cave et dans notre cœur.

Nous avons voulu rendre hommage à cette région mythique où chaque bulle incarne un savoir-faire, une exigence, une émotion.

C'est notre région viticole préférée, celle vers laquelle nous revenons toujours, pour sa finesse, sa vivacité, sa capacité à suspendre le temps.

Et parce qu'un grand champagne sait apprivoiser les épices, il se glisse avec justesse entre les parfums du monde et les accords inattendus de notre cuisine.



## Montagne de Reims

### Pierre Paillard

Les Terres Roses – Bouzy Grand Cru (Chardonnay & Pinot Noir) ❤️ 70€

### Egly – Ouriet

Les vignes de Vrigny 1<sup>er</sup> Cru (Pinot Meunier) 110€

VP Grand Cru (Pinot Noir & Chardonnay) ❤️ 160€

### Marguet

Les Crayères 2018 Grand Cru ( Chardonnay & Pinot Noir) 🌱 130€

### Krug

Grande réserve, édition 171 (Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier) 300€

### Bollinger

La grande année 2014 (Pinot Noir & Chardonnay) 200€

### Dom Pérignon

Plénitude 2 vintage 2004 (Chardonnay & Pinot Noir) 450€

## Vallée de la Marne

### Jean-Marc Sélèque

Solessence X Ja'ayl (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) 55€

Solessence Rosé (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) 65€

Quintette 5 terroirs de Chardonnay 80€

Solisté chardonnay, Les Tertières et Les Porgeons Pierry 1<sup>er</sup> Cru 2019 ❤️ 120€

Solisté pinot noir, Les Gayères Pierry 1<sup>er</sup> Cru 2019 120€

Solisté meunier rosé, Les Charmiers Pierry 1<sup>er</sup> Cru 2019 120€

### Franck Pascal

Reliance (Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay) 🌱 70€

### Dehours

La Côte (Pinot Noir, Pinot Meunier, Pinot Blanc & Petit Meslier) 100€

### Sacy Sœur & Frère

Les Courtisols du fût(ur) (Pinot Noir) 100€

Les chardonnays de Verzy 80€

Rosé de macération (Pinot Noir) 90€

## Côte des blancs

### De Souza

Mycorhize Grand Cru (Chardonnay) 🌱 ❤️ 100€

Cuvée des Caudalies Grand Cru (Chardonnay) 🌱 110€

Cuvée des caudalies 2012 Grand Cru (Chardonnay) 🌱 200€

## Côte de Sézanne

### Marie Copinet

|                                       |   |      |
|---------------------------------------|---|------|
| Nos pas dans la pierre (Pinot Noir)   |  | 70€  |
| Nos pas dans l'argile (Pinot Meunier) |  | 70€  |
| Argilla Villonissa (Chardonnay)       |  | 100€ |

## Côte des Bar

### Vouette & Sorbée

|                             |   |      |
|-----------------------------|---|------|
| Fidèle (Pinot Noir)         |  | 90€  |
| Blanc d'argile (Chardonnay) |  | 100€ |

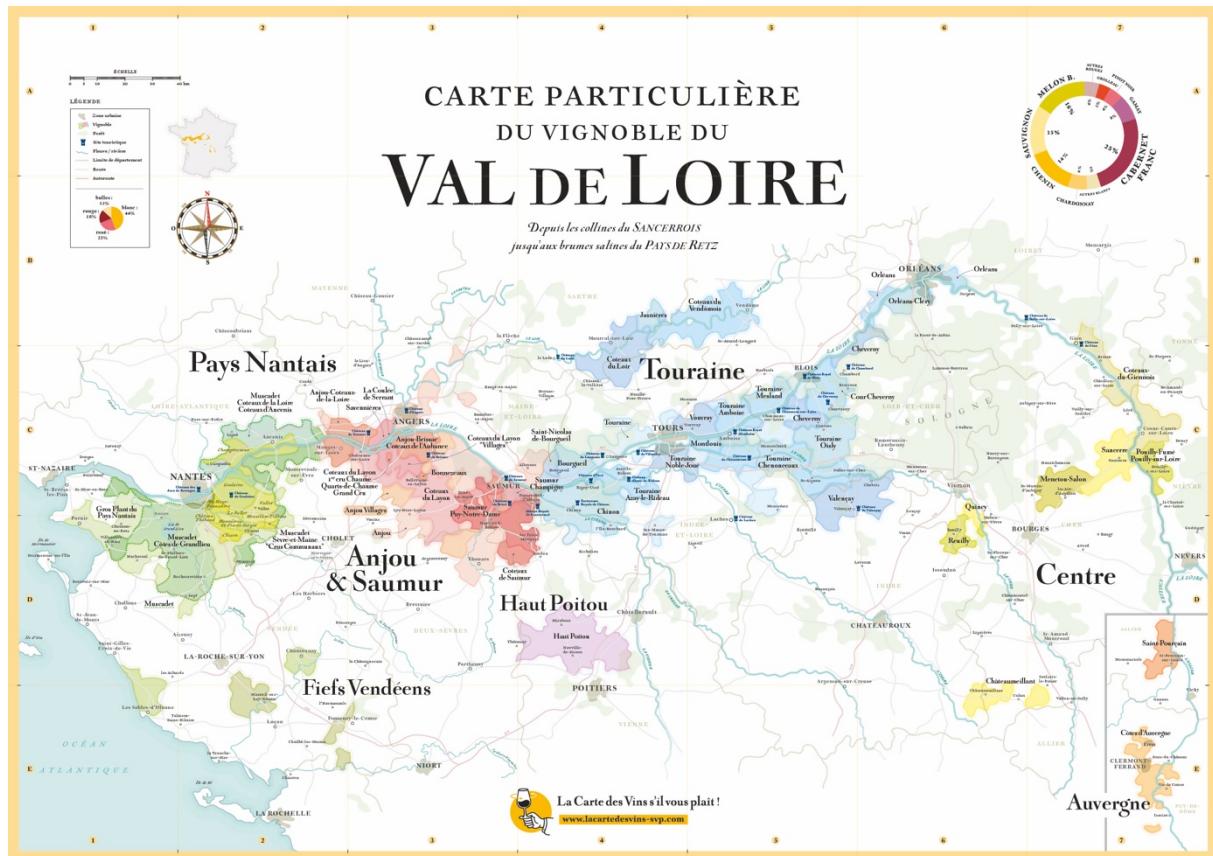
## Val de la Loire

Des rivières de fraîcheur entre vignes et châteaux.

La Loire est une région aux mille visages, libre et lumineuse. Des bulles fines de Montlouis-sur-Loire aux rouges soyeux de Saumur, en passant par les blancs cristallins du Sancerrois, chaque vin semble né pour accompagner la diversité.

Nous aimons la Loire pour sa souplesse, sa vivacité, sa capacité à se glisser partout sans jamais s'imposer.

Elle dialogue avec les épices, épouse les contrastes, révèle les saveurs du monde avec grâce. Une région de liberté, comme un trait d'union entre les terroirs et les voyages.



Blancs (75cl)

|  |   |      |
|--|---|------|
| <i>AOC Saint Pourçain</i>                                      |   |      |
| Dans l'absolu 2022 – Terres de Roa                             |    | 30€  |
| <i>AOC Anjou</i>   |   |      |
| Anjou Blanc 2023 – Thibaud Bougignon                           |   | 45€  |
| <i>AOC Menetou-Salon</i>                                       |   |      |
| Les Bornés 2023 – Domaine Pellé                                |   | 35€  |
| <i>AOC Vouvray</i>   |   |      |
| Les pentes de la folie 2020 – Domaine Sébastien Brunet         |    | 50€  |
| Vouvray Moelleux Philippe Foreau 2017 – Domaine du Clos Naudin |   | 75€  |
| <i>AOC Pouilly-Fumé</i>  |   |      |
| Caillettes 2022 – Domaine du Bouchot                           |    | 60€  |
| <i>AOC Montlouis sur Loire</i>                                 |   |      |
| Clos de Mosny (monopole) 2022 – Domaine de la taille aux loups |    | 60€  |
| <i>AOC Saumur</i>  |   |      |
| L'échelier 2018 – Domaine des roches neuves                    |   | 75€  |
| <i>AOC Sancerre</i>  |   |      |
| Clos de Beaujeu 2021 – Gérard Boulay                           |   | 90€  |
| Monts Damnés 2022 – François Cotat                             |    | 100€ |
| <i>AOC Savennières</i>   |   |      |
| Clos de la Hutte 2022 – Thibaud Boudignon                      |   | 100€ |
| <i>AOC Savennières-Roche aux moines</i>                        |   |      |
| Domaine aux Moines 2022  |    | 75€  |
| <i>AOC Coulée de Serrant</i>                                   |   |      |
| Clos de la Coulée de Serrant 2015 (monopole) – Nicolas Joly    |   | 200€ |

Orange (75 cl)

|                                  |   |     |
|----------------------------------|---|-----|
| <i>Vin de France</i>             |   |     |
| Orange 2021 – Domaine de Bouchot |  | 75€ |

Rouges (75cl)

|  |   |     |
|--|---|-----|
| <i>AOC Saint Nicolas de Bourgueil</i>              |   |     |
| Matière vieilles vignes 2021 – Domaine Bois Mayaud |    | 30€ |
| <i>AOC Saumur-Champigny</i>                        |   |     |
| Terres Chaudes 2022 – Domaine des roches neuves    |    | 45€ |
| <i>AOC Anjou</i>                                   |   |     |
| Violette 2019 – Domaine Clau de Nell               |    | 45€ |
| <i>AOC Menetou-Salon</i>                           |   |     |
| Le Carroir 2020 – Domaine Pellé                    |    | 40€ |
| <i>AOC Sancerre</i>                                |   |     |
| Domaine Vacheron 2023                              |   | 65€ |

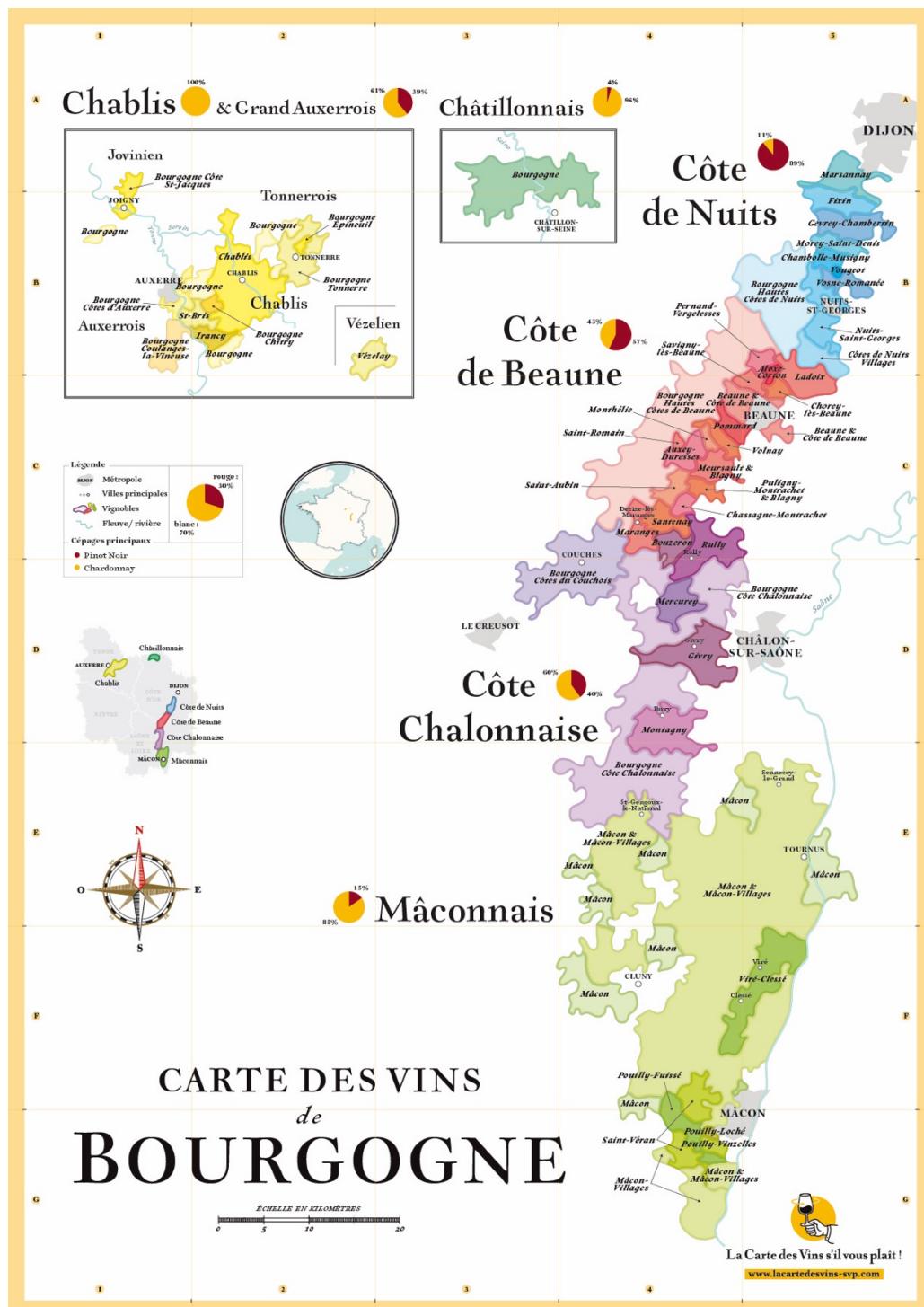
La Bourgogne

Le silence d'un terroir qui parle bas et juste.

En Bourgogne, chaque parcelle est une voix, chaque vin un murmure d'équilibre entre la terre, le ciel et la main du vigneron. Ici, l'émotion se fait subtile, presque secrète.

C'est une région que nous abordons avec humilité, émerveillés par la précision de ses blancs ciselés, la profondeur de ses rouges racés, la complexité contenue dans chaque lieu-dit.

Les vins de Bourgogne demandent l'attention, et en retour, offrent des accords d'une justesse rare avec notre cuisine : les épices s'y font écho, les textures se répondent, les continents s'effacent. Il reste le vin, et la vérité d'un instant.



Blancs (75cl)

*AOC Bourgogne*

Homard d'or 2023 – Domaine Ami  45€

*AOC Pouilly-Loché*

Au Bûcher 2022 – Domaine Sébastien Giroux 55€

*AOC Chablis*

Chablis 2023 – Domaine Bernard Defaix  50€

*AOC Chablis 1<sup>er</sup> Cru*

Côte de Léchet 2023 – Domaine Bernard Defaix   80€

*AOC Maranges 1<sup>er</sup> Cru*

La Fussière 2022 – Domaine Nicolas Perrault  65€

*AOC Côtes de Beaune*

Clos des Topes Bizot 2022 (monopole) – Domaine Chantal Lescure  65€

*AOC Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru*

Sur la roche 2022 – Verget 85€

*AOC Beaune*

Chorey les Beaune 2023 – Domaine Fanny Sabre  50€

*AOC Mâcon-Pierreclos*

Juliette et Vieilles de Chavigne 2022 – Domaine Guffens Heynen 100€

*AOC Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru*

Champs Grains 2014 – Domaine Sylvain Morey 110€

*AOC Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru*

Les Terres Blanches 2021 – Patrice Rion  120€

*AOC Meursault*

Clos du Cromin 2022 – Domaine Genot Boulanger  120€

*AOC Meursault 1<sup>er</sup> Cru*

Goutte d'or 2022 – François Mikulski 180€

Rouges (75cl)

*AOC Gevrey-Chambertin*

Dix Climats 2022 – Domaine Drouhin-Laroze 100€

*AOC Morey Saint Denis*

Morey Saint Denis 2021 – Domaine Didier Amiot 100€

*AOC Chambolle-Musigny*

Les Cras 2021 – Patrice Rion 120€

*AOC Vosne- Romanée*

Vosne-Romanée 2021 – Domaine Confuron-Cotetidot 120€

*AOC Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru*

Clos des Argillières 2017 – Patrice Rion 120€

*AOC Hautes-Côtes de Nuits*

Les Dames Huguettes – Domaine Henri Gouges 55€

*AOC Savigny-Les-Baune*

Savigny les Baune 2020 – Château de Pommard  80€

*AOC Beaune*

Clos des Renardes 2023 – Domaine Fanny Sabre  60€

*AOC Pommard*

Pommard 2009 - Domaine Confuron-Cotetidot 120€

*AOC Volnay*

Volnay 2022 – Domaine Chantal Lescure  90€

*AOC Hautes Côtes de Beaune*

Clos des Topes Bizot 2023 (monopole) – Domaine Chantal Lescure  60€

*AOC Santenay*

Croix Sorine 2021 – Ludovic Pierrot  80€

*AOC Mercurey 1<sup>er</sup> Cru*

Les Croichots 2022 – Domaine Theulot Juillot  80€

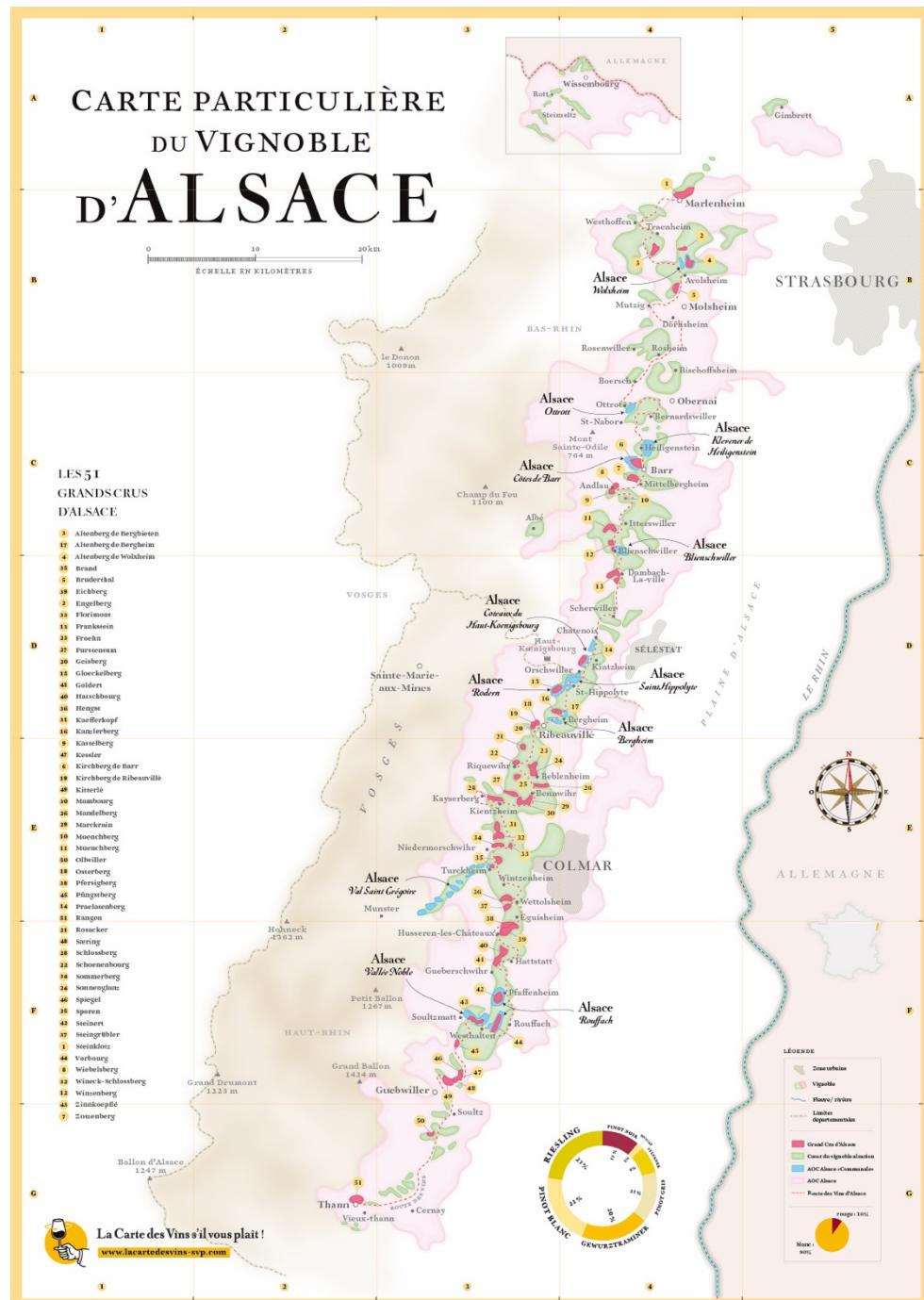
## Alsace

Des arômes qui voyagent, des cépages qui chantent.

L'Alsace est un souffle venu de l'Est, une terre de contrastes, de verticalité, de précision. Ici, les vins parlent clair, avec cette droiture minérale qui laisse pourtant la place à l'exubérance des parfums. Nous aimons l'Alsace pour ses grands blancs secs ou moelleux, pour ses Gewurztraminers enjôleurs, ses Rieslings droits comme des fils tendus, ses Pinots Gris savoureux.

Ils s'accordent naturellement à notre cuisine du monde, tantôt en écho aux parfums, tantôt en contrepoint.

L'Alsace est une région-passerelle, où les épices trouvent un écho fidèle et vibrant.



## Liquoreux (75cl)

### AOC Alsace Grand Cru

|   |   |      |
|---|---|------|
| Gewurztraminer Steingrubler 2022 - Domaine Albert Mann                        |    | 80€  |
| Gewurztraminer Hengst 2008 Sélection de grains nobles –Domaine Zind-Humbrecht |  | 150€ |

## Blancs (75cl)

### AOC Alsace

|  |   |     |
|--|---|-----|
| Cuvée Albert Riesling 2019 - Domaine Albert Mann                   |   | 55€ |
| Pinot Blanc 2022 – Domaine Albert Boxler                           |   | 56€ |
| Sylvaner 2022 - Domaine Albert Boxler                              |   | 65€ |
| Pinot Gris 2015 Clos Windsbuhl (demi sec) – Domaine Zind-Humbrecht |    | 70€ |

### AOC Alsace Grand Cru

|  |   |      |
|--|---|------|
| Riesling Sommerberg 2021 - Domaine Albert Boxler |   | 110€ |
| Riesling Hengst 2022 - Domaine Zind-Humbrecht    |   | 110€ |

## Rouges (75cl)

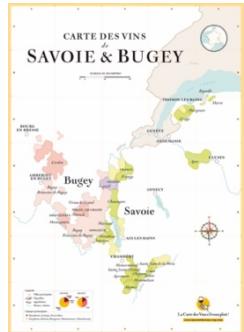
### AOC Alsace

|  |   |      |
|--|---|------|
| Galets Oligocene 2018 - Domaine Bott-Geyl    |    | 70€  |
| Clos de la Faille 2022 - Domaine Albert Mann |   | 100€ |
| Grand P 2021 - Domaine Albert Mann           |    | 150€ |

Savoie & Bugey

Des vins d'altitude, purs et lumineux.

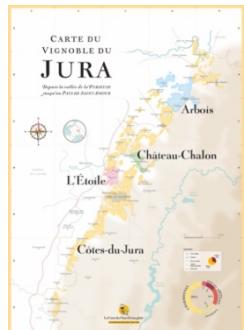
Roussette et Mondeuse révèlent la fraîcheur et la finesse des montagnes, en parfait écho à notre cuisine épicee et voyageuse.



Le Jura

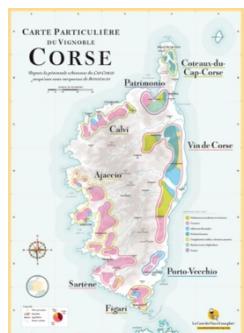
Terre de caractère et de patience, où chaque vin reflète un savoir-faire ancestral. Chardonnay et Savagnin révèlent complexité et finesse, tandis que Poulsard et Rousseau offrent des rouges délicats aux arômes subtils.

Ces vins audacieux et mystérieux accompagnent à merveille notre cuisine épicee et inventive.



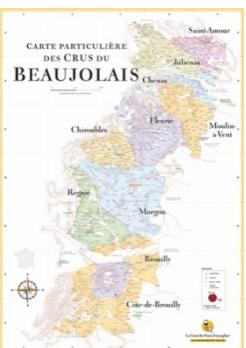
La Corse

**La Corse**  
Vins de caractère, mêlant fraîcheur méditerranéenne et notes épicées, en parfaite harmonie avec notre cuisine parfumée.



Le Beaujolais

Vins fruités et légers du Gamay, alliant fraîcheur et structure, en parfait accord avec notre cuisine épicee et voyageuse.



La Provence

Vins ensoleillés et aromatiques, rosés légers et parfumés, en parfaite harmonie avec notre cuisine épicee et pleine de saveurs.



Blancs (75cl)

*AOC Roussette du Bugey*

Roussette de Montagnieu 2022 – Maison Bonnard 

35€

*AOC Côtes du Jura*

En quatre Vis Savagnin 2023 – Domaine des Marnes Blanches 

50€

Les Varrons vieilles vignes 2019 – Anne & Jean François Ganevat 

120€

*AOC Beaujolais Villages*

Le clos des mûriers 2022 – Domaine Dupré Goujon  

40€

*AOC Palette*

Château Simone 2021 

90€

*IGP Alpilles*

Domaine de Trévallon 2022 

120€

Rosés (75cl)

*AOC Côtes de Provence*

Domaine de l'île de Porquerolles 2022 

52€

*AOC Bandol*

Domaine de Terrebrune 2024 

45€

*AOC Palette*

Château Simone 2022 

82€

Rouges (75cl)

*AOC Bugey*

Racine de Mondeuse 2022 – Maison Bonnard  

55€

*AOC Côtes du Jura*

Poulsard 2023 – Domaine des Marnes Blanches 

45€

Plein Sud 2023 – Anne & Jean François Ganevat 

120€

*IGP Ile de Beauté*

Cuvée YL 2023 – Domaine Yves Leccia 

48€

*AOC Morgon*

La voûte saint Vincent 2023 – Domaine Louis-Claude Desvignes 

40€

*AOC Palette*

Château Simone 2021 

88€

*IGP Alpilles*

Domaine de Trévallon 2015 

160€

Domaine de Trévallon 2022 

100€

*Vin de France*

Senzo 2022 (cinsault) – Valérie Courrèges

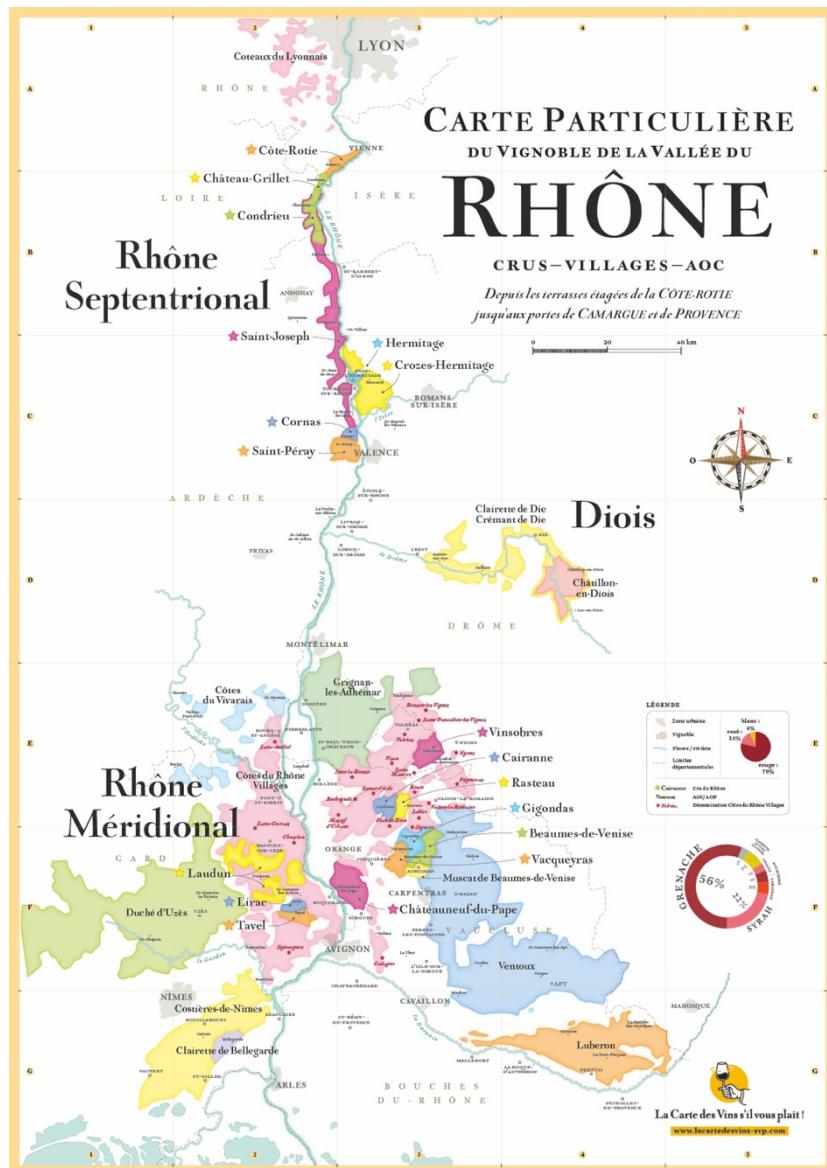
45€

## La Vallée du Rhône

L'élan d'un fleuve, la richesse de ses rives.

La Vallée du Rhône, c'est un terroir qui s'étend entre montagnes et plaine, un lieu où les vins, puissants et raffinés, révèlent toute la générosité de la terre. Du Syrah du Nord, à la profondeur du Châteauneuf-du-Pape, en passant par les Côtes du Rhône plus accessibles, chaque cuvée raconte une histoire de contraste et de terroir.

Nous avons un immense respect pour la Vallée du Rhône, pour ses rouges riches en arômes et en structure, mais aussi pour ses blancs et rosés, frais et parfumés, qui apportent une belle légèreté. Ces vins, souvent épices et profonds, se marient merveilleusement avec notre cuisine, où les épices, les contrastes et les saveurs du monde se rencontrent.



Liquoreux (75cl)

*AOC Muscat des Baumes de Venice*

Domaine des Bernardins 2024

40€

Blancs (75cl)

*AOC Crozes-Hermitage*

L'essentiel 2024 - Domaine des Hauts Chassis 

50€

*AOC Saint Joseph*

Les Oliviers 2023 – Pierre Gonon 

100€

*AOC Condrieu*

Les terrasses de l'empire 2023 – Domaine George Vernay 

120€

*AOC Châteauneuf du Pape*

L'intimiste 2022 – Julien Masquin 

80€

*Vin de France*

Cave Vinum – Mas de Libian  

30€

Rouges (75cl)

*AOC Côtes du Rhône*

Bout D'zan 2023 – Mas de Libian 

30€

*AOC Crozes-Hermitage*

Les Galets 2022– Domaine des Hauts Chassis 

50€

*AOC Côte-Rôtie*

Blonde du Seigneur 2022 – Domaine George Vernay 

120€

*AOC Saint Joseph*

Pierre Gonon 2022

120€

*AOC Baumes de Venise Rouge*

Domaine des Bernardins 2023 

40€

*AOC Gigondas*

Moulin de la Gardette 2021 

80€

*AOC Châteauneuf du Pape*

Domaine Charvin 2021  

80€

Colombis 2021 - Famille Isabel Ferrando 

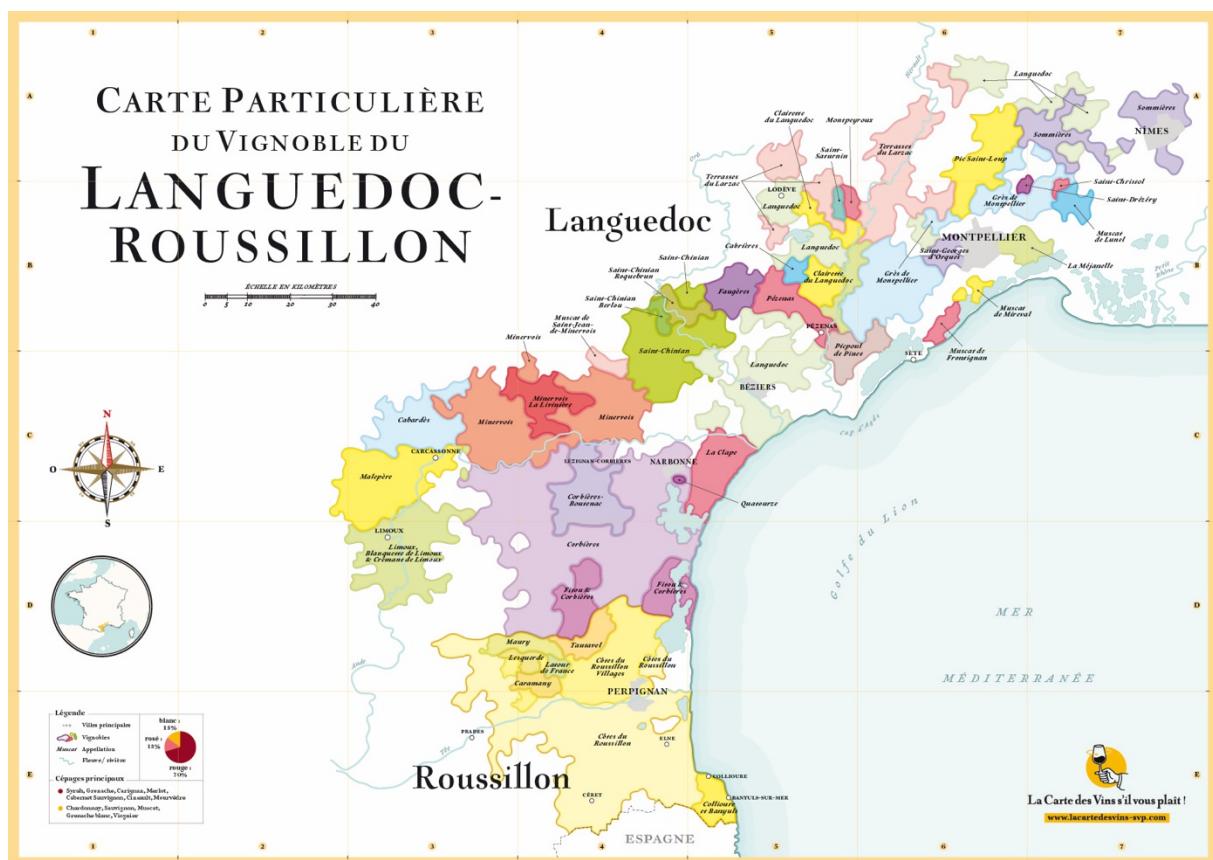
150€

## Languedoc-Roussillon

La puissance de la terre, la chaleur du sud.

Le Languedoc-Roussillon est une région où chaque vin raconte la force de ses paysages et la richesse de son histoire. Du Carignan aux Syrah, en passant par le Grenache et le Mourvèdre, les vins de cette région sont souvent intenses, profonds et chaleureux, à l'image du soleil qui inonde les vignes.

Nous adorons cette région pour sa capacité à marier la tradition et l'innovation, offrant des vins puissants mais aussi étonnamment fins, qui accompagnent merveilleusement notre cuisine épicee et voyageuse. Les arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue se retrouvent dans chaque gorgée, apportant une profondeur parfaite aux plats de notre menu.



|  |                |      |
|--|----------------|------|
| <i>IGP Pays d'Hérault</i>  |                |      |
| Domaine de la Grange des Pères 2021                                  |                | 240€ |
| <i>IGP Aude</i>  |                |      |
| Aux amis de ma sœur 2023 – Domaine Senat                             |                | 40€  |
| <i>IGP Saint-Guilhem-le-Désert</i>                                   |                |      |
| Mas de Daumas Gassac 2020  |                | 80€  |
| <i>IGP Côtes Catalanes</i>   |                |      |
| La Truffière 2022 - Domaine Danjou-Banessy                           |                | 70€  |
| <i>AOC Côtes du Roussillon</i>                                       |                |      |
| Iris 2024 – Clos de vins d'amour                                     |                | 60€  |
| <i>AOC Corbières</i>   |                |      |
| La Bégou 2022 – Maxime Magnon  |                | 60€  |
| <i>AOC Languedoc</i>   |                |      |
| Domaine de Montcalmès 2021   |                | 75€  |
|  | Orange (75 cl) |      |
| <i>Vin de France</i>   |                |      |
| Supernova 2024 – Domaine Danjou-Banessy                              |                | 35€  |
|  | Rouges (75cl)  |      |
| <i>IGP Saint-Guilhem-le-Désert</i>                                   |                |      |
| Mas de Daumas Gassac 2020  |                | 80€  |
| <i>IGP Côtes Catalanes</i>   |                |      |
| Les Myrs 2023– Domaine Danjou-Banessy                                |                | 55€  |
| Estaca 2021– Domaine Danjou-Banessy                                  |                | 80€  |
| <i>IGP Pays d'Hérault</i>  |                |      |
| Domaine de la Grange des Pères 2020                                  |                | 195€ |
| <i>AOC Maury Sec</i>   |                |      |
| Un Baiser 2020 – Clos de vins d'amour                                |                | 40€  |
| <i>AOC Saint Chinian</i>   |                |      |
| Clos La rivière 2023   |                | 25€  |
| <i>AOC Pic Saint Loup</i>  |                |      |
| L'olivette 2023 – Clos Marie   |                | 35€  |
| <i>AOC Minervois</i>   |                |      |
| Le Bois des Merveilles 2021- Domaine Charlotte & Jean Baptiste Senat |                | 50€  |
| L'enclos de l'âne 2019 - Domaine Charlotte & Jean Baptiste Senat     |                | 65€  |
| <i>AOC Terrasse du Larzac</i>  |                |      |
| Domaine de Montcalmès 2020   |                | 80€  |
| <i>AOC Faugères</i>  |                |      |
| Jadis 2020 – Domaine Léon Barral                                     |                | 50€  |
| <i>AOC Corbières</i>   |                |      |
| Campagnès 2020 – Maxime Magnon                                       |                | 60€  |

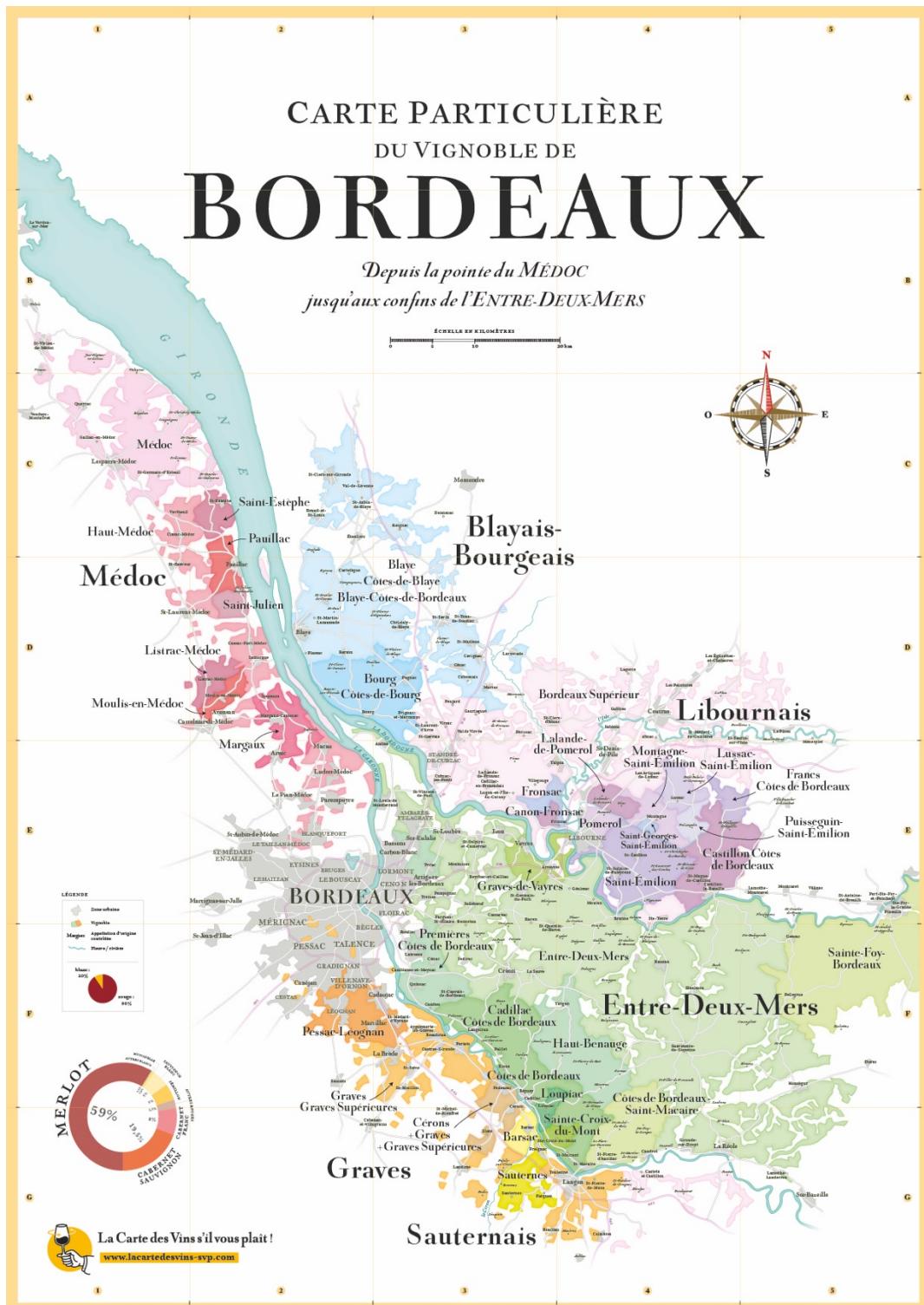
## Le Bordeaux

L'équilibre en héritage, la structure comme signature.

Bordeaux, c'est la rigueur d'un grand classicisme et la liberté d'un vaste terroir. Entre la rive gauche et la rive droite, les assemblages de Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc donnent naissance à des vins profonds, structurés, taillés pour le temps.

Nous avons une affection sincère pour Bordeaux, pour ses rouges nobles, ses blancs racés, et ses liquoreux de Sauternes, aux arômes de miel, de fruits confits et d'épices douces.

Ce sont des vins d'architecture, qui trouvent leur place dans notre cuisine, là où les épices appellent la profondeur, où les voyages rencontrent la matière. Bordeaux, ce sont des fondations solides pour des accords qui osent.



Liquoreux (75cl)

*AOC Sauternes*

Château de Fargues 1996 175€

Blancs (75cl)

*AOC Bordeaux*

Le C de Sec 2022 – Château Closiot 45€

*AOC Pessac-Léognan*

Château La Louvière 2017 65€

Rosés (75cl)

*AOC Bordeaux*

Nuance de la Dominique 2023 – Château La Dominique 30€

Rouges (75cl)

*AOC Bordeaux Supérieur*

La Joly 2014 – Château de Lagarde  45€

*AOC Pessac-Léognan*

Château La Louvière 2016 75€

*AOC Côtes de bourg*

A Broglie 2022 – Olivier Rivière  55€

*AOC Haut Médoc*

Clos du Jaugueyron 2020  50€

*AOC Pauillac*

Croques Parcels 2022 - Château La Contrée 70€

*AOC Saint-Emilion*

Relais La Dominique 2019 Grand Cru Classé 45€

Château La Dominique 2018 Grand Cru Classé 70€

Château La Dominique 2017 Grand Cru Classé 70€

Le Sud Ouest

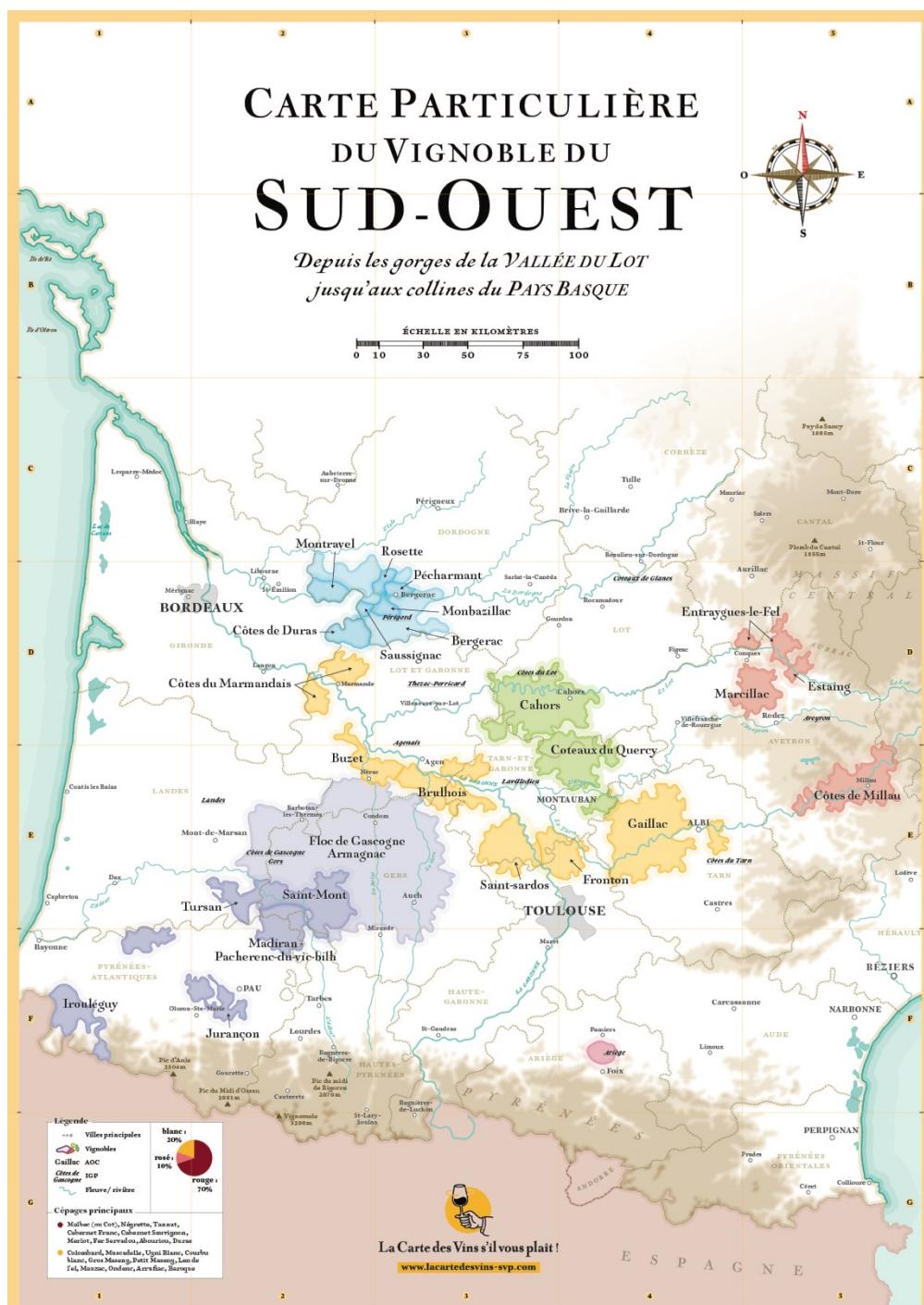
Des accents terriens, une générosité solaire.

Le Sud-Ouest est une mosaïque de terroirs, de cépages anciens et de traditions vivantes. Ici, les vins sont francs, sincères, enracinés. Ils parlent de vallons, de pierres chaudes, de paysages baignés de lumière.

Nous avons un attachement particulier pour cette région, car notre restaurant est situé au cœur des Côtes du Marmandais, un vignoble discret et plein de promesses, où l'on cultive des vins expressifs, à la croisée des influences bordelaises et méridionales.

Nous aimons aussi les Bergeracs, souples et généreux, et les vins d'Irouléguy, issus des montagnes basques, puissants et vibrants.

Tous ont en commun cette capacité à dialoguer avec notre cuisine : ils soutiennent les épices, embrassent les saveurs, et racontent une histoire de caractère et de transmission.



Liquoreux (75cl)

*Vin de Table*

Sua Sponte 2020 – Elian Da Ros  80€

Blancs (75cl)

*AOC Irouléguy*

Hegoxuri 2022 – Domaine Arretxea   60€

*AOC Jurançon Sec*

La part devant 2023 – Domaine Camin Larredya  42€

*AOC Côtes de Duras*

Pérette et les noisetiers 2017 – Mouthes le Bihan  45€

*AOC Côtes du Marmandais*

Coucou Blanc 2017 – Elian Da Ros  60€

*Vin de France*

52 Ares 2021 – Sandrine Farrugia   40€

Rouges (75cl)

*AOC Côtes du Marmandais*

La Vague 2022 – Sandrine Farrugia  35€

Epiphyte 2021 – Sandrine Farrugia  45€

Le vignoble d'élian 2022 – Elian Da Ros  35€

Abouriou 2021 – Elian Da Ros  35€

Chante Coucou 2022 – Elian Da Ros  48€

Clos Baquey 2012 – Elian Da Ros   80€

Clos Baquey 2019 – Elian Da Ros  60€

*AOC Bergerac*

Ex Libris 2022 – Domaine Combrillac  30€

*AOC Irouléguy*

Domaine Arretxea 2021  42€

*AOC Cahors*

Les Laquets 2021 – Domaine Cosse Maisonneuve  60€

*Vin de France*

Bouillet (Gamay de Marmande) 2022 – Elian Da Ros  40€

## Reste du Monde

*Afrique du Sud*

Blanc (75cl)

Chenin Blanc 2022 – Joostenberg  

30€

Rosé (75cl)

Grenache Gris 2023 – Little Lion Wines

45€

Rouges (75cl)

Ulumbaza 2019 – Springfontein 

42€

*Arménie*

Blanc (75cl)

Tushpa 2021 – Kangun Ararat Valley

30€

Rouge (75cl)

Zulal Areni 2020 – Vayots Dzor 

30€

*Australie*

Bulle (75cl)

Tasmania Arras Grand Vintage 2013 

80€

*Autriche*

Blanc (75cl)

Grüner Veltliner 2021 Ried Loiserberg 1<sup>er</sup> – Weingut Bründlmayer  

65€

*Croatie*

Blanc (75cl)

Malvazija Istarska 2021 – Piquentum

40€

*Espagne*

Rouge (75cl)

Reserva Rioja 2019 – Vina Alberdi

50€

*Italie*

Blanc (75cl)

Moscato D'asti 2022 – Vajra G.D

35€

Tenuta Delle Terre Nere 2022 – Etna Bianco 

55€

Rouge (75cl)

Tenuta Delle Terre Nere 2021 – Etna Rosso 

55€

*Nouvelle Zélande*

Blanc (75cl)

Sauvignon Blanc 2023 – Cloudy Bay 

50€