

Carte de Vins

<i>Vin de table Français 10% (Blancs et Rosés) verre 20cl</i>	2.50	
<i>Vin de table, 1/4 de pichet (Blancs et Rosés)</i>	3.00	
<i>Vin de table, 1/2 pichet (Blancs et Rosés)</i>	5.00	
<i>Vin de table, pichet de 1 litre (Blancs et Rosés)</i>	10.00	

Blancs

<i>Carte du Restaurant</i>	75 cl	37.5 cl
<i>Vin de Normandie</i>	11.50	

<i>Bourgeois Blanc Sec</i>		
<i>Bourgeois sec Chateau de Parisseau AOC</i>	13.50	10.50
<i>Bourgeois Sec AOC Domaine Chantalouette Sauvignon</i>	13.00	10.00
<i>Montreuil Blanc Sauvignon Domaine de Joli Bois</i>	14.00	11.00

<i>Muscadets</i>		
<i>Muscadets Secs et Mains AOC 13</i>	17.00	

<i>Bourgeois</i>		
<i>Bourg Mignot</i>	17.00	

<i>Blancs</i>		
<i>Pilanes AOC</i>	13.00	
<i>Riesling AOC</i>	12.00	
<i>Tramontain AOC</i>	20.00	

<i>Bourgeois (Blancs Liquoreux)</i>		
<i>Montcaillies AOC Domaine de Chantalouette</i>	17.00	

Rosés

<i>Carte du Restaurant</i>		
<i>Vin de Normandie</i>	11.50	

<i>Bourgeois Rosé</i>		
<i>Chateau Parisseau AOC</i>	13.50	10.50
<i>Domaine de Chantalouette AOC</i>	13.00	10.00

<i>Côtes de Provence</i>		
<i>Moules Rosé</i>	13.00	11.00

<i>Cabernet</i>		
<i>Cabernet d'Alsace Rosé</i>	13.00	

Rouges

<i>Vin de table Français 10% verre 20cl</i>	8.50	
<i>Vin de table, 1/4 de pichet</i>	8.00	
<i>Vin de table, 1/2 pichet</i>	8.00	
<i>Vin de table, pichet de 1 litre</i>	10.00	
<i>Coûté du patron</i>	75 cl	37,5 cl
<i>Vin de Marmande</i>	14.50	
<i>Bergerac Panisroux</i>	13.50	37,5 cl
<i>Bergerac AOC Domaine de Chantalouette</i>	13.00	10.50
<i>Bergerac Domaine de Joli Bois AOC</i>	13.00	10.50
<i>Pichavant Chateau Vieille Terre</i>	24.00	13.00
<i>Coûté de Pichavault</i>	17.00	14.00
<i>Bordeaux</i>	75 cl	37,5 cl
<i>Côte de Bourg Chateau Le Breuil AOC</i>	16.00	
<i>Bordeaux Puyravet AOC</i>	15.00	14.50
<i>Domaine de Bouteville AOC</i>	16.00	10.00
<i>Mouton Cadet AOC Bordeaux</i>	23.00	
<i>Cahors</i>	75 cl	37,5 cl
<i>Chateau Les Ripaltes</i>	17.00	14.00
<i>Saint Emilion</i>	75 cl	37,5 cl
<i>Chateau de Rol grand cru AOC</i>	24.00	
<i>Côtes de Rhône</i>	15.50	
<i>Bonajouais</i>	75 cl	37,5 cl
<i>Bonajouais Village AOC</i>	25.00	
<i>Brouilly</i>	24.00	
<i>Bourgeois Paris tout grain</i>	18.00	
<i>Vin de Loire</i>	75 cl	37,5 cl
<i>Saint Nicolas Bourgueil AOC</i>	18.00	18.00
<i>Sauvignac Champagne</i>	18.00	14.00
	<i>Le litre</i>	<i>16 litres</i>
<i>Champagne</i>	34.00	23.00
<i>Bordeaux</i>	3.80	3.80
<i>Vittel</i>	4.80	3.80
<i>Caft</i>		4.50