

Carte de Vins

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

Blancs

Carte du Restaurant	75 cl	37.5 cl
Vin de Normandie	11.50	

Bourgeois Blancs Fec

Bourgeois sec Chateau de Parisseau AOC	13.50	10.50
--	-------	-------

Bourgeois Fec AOC Domaine Chantalouette Sauvignon	13.00	10.00
---	-------	-------

Montreuil Blanc Sauvignon Domaine de Joli Bois	14.00	11.00
--	-------	-------

Muscadets

Muscadets Fec et Maine AOC 13	17.00	
-------------------------------	-------	--

Bourgeois

Bourg Allegoté	17.00	
----------------	-------	--

Blancs

Pilsener AOC	13.00	
--------------	-------	--

Riesling AOC	17.00	
--------------	-------	--

Traminer AOC	20.00	
--------------	-------	--

Bourgeois (Blancs Liquoreux)

Montcaillies AOC Domaine de Chantalouette	17.00	
---	-------	--

Rosés

Carte du Restaurant		
---------------------	--	--

Vin de Normandie	11.50	
------------------	-------	--

Bourgeois Rosé

Chateau Parisseau AOC	13.50	10.50
-----------------------	-------	-------

Domaine de Chantalouette AOC	13.00	10.00
------------------------------	-------	-------

Côtes de Provence

Moulin Rosé	13.00	11.00
-------------	-------	-------

Cabernets

Cabernet d'Alsace Rosé	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 Périgourin</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 Château 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 Château 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>Château Les Ripaltes</i>	17.00	14.00
<i>Saint Emilion</i>	75 cl	37,5 cl
<i>Château 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