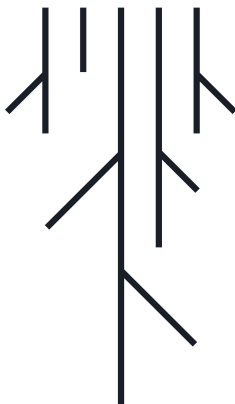




RACINES



Audrey, Candy, Shissel, Charlotte, Marion, Hanaé, Mathieu, Nassim, Jérémy, Lucas, Gianluca, Thomas et
Benoit vous souhaitent un « Bon appétit ! »

« Par passion du bon, du beau et de l'authentique »

Toutes nos viandes et nos légumes sont d'origine française, 100% de nos plats sont cuisinés ici

Nos valeurs : Travailler avec des maraîchers et des éleveurs locaux engagés, de qualité, dans une démarche de
responsabilité environnementale et sociale.

Nous prêtons attention aux allergies de notre clientèle, les informations à déclaration obligatoire sont
disponibles sur simple demande auprès du personnel.

Retrouver toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



LES JUS DE FRUITS

BAÏO - Bailleau-le-Pin

POMME PRESSÉE 25 CL - 4.50€

Squeezed Apple Juice

POMME FRAISE PRESSÉE 25 CL - 4.50€

Squeezed Apple and strawberry Juice

POMME PRESSÉE PÉTILLANTE 33 CL - 4.50€

Squeezed & Sparkling Apple Juice

JUS DE RÊVES BIO 25 CL

PÊCHE- 4.5€

Apricot Juice

ANANAS - 4.5€

Pineapple Juice

ORANGE - 4.5€

Orange Juice

TOMATE 4.5€

Tomatoe Juice

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES EAUX MINERALES

PERRIER 33CL, VITTEL 25CL - 4€ Supplément sirop 0,20€

BE WATER PLATE OU PÉTILLANTE 75CL - 4.5€

ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE - 6€

LES SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL - 4.50€

THÉ GLACÉ SIGNATURE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 5€

CAFÉ FRAPPÉ - 5€

ORANGINA 25CL - 4.50€

LIMONADE - 4€

Supplément sirop 0,20€

LA FERME DE FARONVILLE

EAU TONIC - 4.50€

GINGER BEER - 4.50€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES APERITIFS

VIEUX PONTARLIER 2CL - 4.50€

RICARD 2CL - 4.50€

FLOC DE GASCOGNE 8CL - 4.50€

PINEAU DES CHARENTES 8CL - 5€

SUZE 6CL - 4.50€

Pas de Martini, Mais un Vermouth Français !

VERMOUTH BLANC 6CL - 4.50€

VERMOUTH ROUGE 6CL - 4.50€

VERMOUTH DRY 6CL - 4.50€

VERMOUTH BITTER 6CL - 4.50€

KIR VIN BLANC COMME EN BOURGOGNE À L'ALIGOTÉ - 5.50€

Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Châtaigne, Griotte, Abricot

KIR VIN ROUGE - 5.50€

Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Châtaigne, Griotte, Abricot

KIR ROYAL - 10€

Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Châtaigne, Griotte, Abricot

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA SÉLECTION DE VIN DU MOMENT

15cl

NOUS NE LISTONS PAS LES APPELLATIONS DES VINS AU VERRE, CAR NOUS CROYONS EN LA BEAUTÉ DE LA DÉCOUVERTE ET DU CHANGEMENT. LES VINS SONT ISSUS DE VIGNERONNES ET VIGNERONS RESPECTUEUX DU VIVANT. LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR NOS CHOIX DU MOMENT !

DÉGUSTATION "À L'AVEUGLE"
SUR DEMANDE

LES BULLES

Les Bulles 12€

Le Champagne 14€

Le Champagne d'Exception Billecart Salmon "Sous Bois" 23€

LES VINS BLANCS - 9€

La Loire

Le Rhône

La Bourgogne

Le reste du vignoble français

LES VINS ROUGES - 9€

La Loire

Le Rhône

La Bourgogne

Le reste du vignoble français

LE ROSÉ DU MOMENT

Au Verre 7€ ou à la Bouteille 35€

LE VIN MOELLEUX ET DEMI-SEC

Le Moelleux 12€

Le Tendre 9€

LES VINS AU PICHET 50CL – LET IT BIB - BLANC - ROUGE - ROSÉ - 20€

Tous nos vins au pichet sont issus d'un partenariat avec Let It BiB – vin biologique, conditionné en BIB, afin de garantir fraîcheur, moins de déchets et une empreinte carbone réduite.

Prix nets en Euros, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES COCKTAILS et LES MOCKTAILS SIGNATURE

Que vous soyez amateur de cocktails audacieux ou en quête d'une boisson sans alcool raffinée,
savourez l'essence même de notre terroir...

L'ICÔNE - 12€

Acidulé, Fruité

Calvados, pomme, vinaigre, cannelle, citron, orange

Calvados, apple, vinegar, cinnamon, lemon, orange

LE FITZGERALD- 12€

Amer, épices, toasté

Rhum, noisette, pain d'épices, chocolat

Rhum, hazelnut, gingerbread, chocolate

LA FORÊT PROHIBÉE- 12€

Fruité, doux, gourmand

Gin, piment, fruits rouges, yaourt

Gin, chili pepper, red fruit, yogurt

L'ÉMERAUDE DES ALPES - 12€

Iodé, rafraîchissant, herbacé

Génépi, sapin, bergamotte, citron, sel

Génépi, pine tree, bergamot, lemon, salt

HOME SWEET HOME - 12€

Liquoreux

Vermouth, bitter, café, poire, orange

Vermouth, bitter, coffee, pear, orange

LE LOW-COCKTAIL - 9€

Léger, Frais

Verveine, citron, eau pétillante

Verbena, lemon, sparkling water

LES COCKTAILS CLASSIQUES

Bloody Mary, Milano-Torino, Americano, Negroni,
Negroni Sbazliato, Vanilla Sky, Whisky Sour, Old
Fashioned

ROUGE ÉTOILÉ - 8€

Sans Alcool - Doux

Fruits rouges, citron, limonade

Red fruit, lemon, lemonade

LA CÔTE - 8€

Sans Alcool

Romarin, figue, anis étoilée, gentiane, pamplemousse

Rosemary, figues, star anisé, gentian, grapefruit

LE SOLEIL - 8€

Sans Alcool - Acidulé, tropical

Ananas, maracuja, vanille, falernum, citron, ginger beer

Pineapple, maracuja, vanilla, falernum, lemon, ginger beer

LE BAR À SPRITZ !

CHOISISSEZ VOTRE LIQUEUR PRÉFÉRÉE POUR CRÉER

VOTRE SPRITZ !

Pampelle - Fleur de Sureau - Bergamotte - Bitter - Verveine

Crémant de Bourgogne Blanc de Noir et Eau Pétillante

CLASSIQUE (3CL) - 10€

XXL (6CL) - 12€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BIÈRES PRESSION

BRASSERIE MELUSINE BIO - Chanverrie

	LE DEMI	LA PINTe
LOVE & FLOWERS Bière blanche	4.50€	8.50€
MELUSINE Bière blonde	4.50€	8.50€
PANACHE Bière blonde, limonade	4.50€	8.50€
MONACO Bière blonde, limonade, grenadine	4.50€	8.50€
PICON BIÈRE Bière blonde, Picon	5.50€	10€

DOMAINE DES PALAIS - Ambierle

P.A.L.E - Pale Ale 33cl - 9€

BRASSERIE LA VERTUEUSE - La Chapelle Montligeon

BIÈRE PERCHERONNE - LA FOI - BIÈRE NOIRE 33CL - 9€

BIÈRE PERCHERONNE - L'INDULGENCE - BIÈRE BLONDE AU GINGEMBRE 33CL - 9€

BAÏO - Bailleau-le-Pin

CIDRE 33CL - 5.50€

Bière sans alcool du moment 0.1% 33cl - 5€

LES BIÈRES "HAUT DE GAMME"

BRASSERIE BACQUET & CIE 33CL - 9€ - Pierres

"De Garde", "Pur Malt" et Eco-responsable

LE FIL

5,7%, Bière Blonde exotique, douce et amère

De très jolies notes de fruits exotiques, une onctuosité discrète

Hoppy ale, smooth, exotic fruits notes, slight bitterness

MAGNITUDE ABSOLUE

7%, Intensément rousse, complexe et fruité, Médaille Grand Or 2022 au concours international de Francfort

Saveurs d'agrumes, de fruits exotiques, de biscuit avec un goût discret de caramel.

Red ale, sweet, caramelised notes of biscuit and lychee

L'INVITATION DE MADAME

7%, Bière Brune avec un fort caractère, soyeuse et torréfié, Fouquet Or 2021 au concours national du Musée Français de la Brasserie

Saveurs de café, de sous-bois et noisette, une petite note de cacao. Brown ale,

mellow and roasted, woody and nutty hints, notes of coffee

FAUSSE FOURRURE

7,5%, Bière Brune, Style Baltic Porter exotique

Saveurs de cacao, de café et de fruits confits. Brown lager, dry and roasted,

cacao and caramelized fruits notes

LES ALCOOLS BLANCS FRANCAIS

LA FERME DE FARONVILLE

VODKA FARONVILLE PREMIUM 4CL - 9.50€

Artisanale française de haute qualité, pommes de terre de Faronville

GIN FARONVILLE 4CL - 9€

Pommes de terre de Faronville, fleurs de pommes de terre, baies de genièvre et plantes botaniques

VODKA FARONVILLE VIELLE EN FÛT DE SAUTERNES 4CL - 15€

Double distillation d'un alcool de blé et de pommes de terre Annabelle de Faronville

DISTILLERIE MERLET & FILS - Saint-Sauvant

VODKA NUAGE 4CL - 9€

Vodka issue de céréales françaises distillées et filtrées jusqu'à la pureté absolue

CITADELLE - Ars

GIN ORIGINAL 4CL - 9€

La genièvre, présente d'entrée de jeu, laisse place au citrus, puis à une touche exotique. La finale, épicée, exprime le poivre, la cannelle et la muscade

ANAË - L'île de Ré

ANAË 4CL - 11€

Sa recette unique se caractérise par l'utilisation d'alcool de raisin et de 8 botaniques bios dont le Maceron sauvage récolté à la main sur l'île de Ré

LES RHUMS FRANCAIS

DISTILLERIE A17110 - AOC Martinique

LA PERLE 4CL - 10€

Rhum blanc agricole. Notes florales et de miel qui accompagnent en finesse son profil exotique

RENAISSANCE 4CL - 15€

Rhum blanc agricole, en fût de chêne. Notes complexes de canne fraîche, de fleur d'oranger et meringue

L'ATELIER DES RHUMS JM - AOC Martinique

RHUM AMBRÉ FUMÉE VOLCANIQUE 4CL - 12€

Senteurs fumées prononcées, canne, citron vert, caramel et miel

RHUM AMBRÉ JARDIN FRUITÉ 4CL - 12€

Senteurs de fruits exotiques, l'ananas, banane, miel, vanille, agrumes

RHUM VIEUX ÉPICES CRÉOLES 4CL - 15€

Saveurs de cannelle, muscade, gingembre, vanille et un fond boisé

RHUM HORS D'ÂGE CANOPÉE 4CL - 18€

Belle rondeur. Le cacao torréfié, les dattes, les figues séchées et les pruneaux se fondent pour demeurer de longues minutes en bouche

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES WHISKIES FRANCAIS

MILHOC - Sorbets

PREMIER-NÉ 4CL - 17€

Le tout premier whisky de la famille Lesgourgues, Maïs du Gers et Orge malté de Beauce

PREMIÈRE FLAMME 4CL - 20€

Whisky de caractère , des flammes qui embrassent les fûts de chêne américain, sérieusement toasté "charred 4"

DISTILLERIE LES BIENHEUREUX

BELLEVOYE TRIPLE MALT TOURBÉ 4CL - 12€

Whisky tourbé français, un nez intense avec de subtiles touches d'épices et de réglisse qui renforcent sa complexité. Une bouche épaisse et moelleuse.

DISTILLERIE MERLET & FILS - Saint-Sauvant

COPERIE'S 4CL - 9€

Whisky Single malt Bio, une année de maturation en fût de chêne. Note d'épices, tanins fins et soyeux, floral et fruité

LA FERME DE FARONVILLE

TERRE DE SAINT VINCENT 3CL - 12€

Doux fruité et équilibré. Son goût subtile et onctueux surprend les plus exigeants

TERRE DE SILÈNE 3CL - 12€

Gourmand et généreux. Le palet apprécie la finesse de son caractère soyeux et jovial

TERRE DE CÉRÈS 3CL - 15€

Équilibré, noble au fort caractère. Il garde l'élégante amertume du grain d'orge

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES DIGESTIFS

BÉNÉDICTINE, COINTREAU 4CL - 7€

GRAND MARNIER 4CL - 9€

LIQUEUR DE LA MAISON CARTRON

BERGAMOTE , ABRICOT, PEPPERMINT 6CL - 7€

NECTAR DES DRUIDES PAR LA DISTILLERIE LA GAULOISE - 10€

MAISON ROULOT - Bourgogne

L'ABRICOT 4CL - 12€

CHARTREUSE - Entre-Deux-Guiers

LA CHARTREUSE JAUNE 4CL - 12€

130 plantes, suivant le manuscrit reçu par les Pères Chartreux en 1605

LA CHARTREUSE VERTE 4CL - 12€

130 plantes, suivant le manuscrit reçu par les Pères Chartreux en 1605

LA CHARTREUSE MOF 4CL - 15€

En collaboration avec Olivier Poussier

LA CHARTREUSE VEP VERT 4CL - 20€

Vieillessement exceptionnellement prolongé

LA CHARTREUSE VEP JAUNE 4CL - 20€

Vieillessement exceptionnellement prolongé

LA PONTIFICALE 4CL - 20€

2cl Chartreuse VEP Jaune et 2cl Chartreuse VEP Verte

L'EPISCOPALE 4CL - 15€

2cl Chartreuse Jaune et 2cl Chartreuse Verte

LA DÉGUSTATION 6X2CL - 45€

La verte, La Jaune, La MOF, Les 2 VEP

DISTILLERIE PIERRE GUY - Pontarlier

KIRSCH 4CL - 9€

MIRABELLE 4CL - 9€

FRAMBOISE 4CL - 9€

POIRE WILLIAMS 4CL - 9€

LES POTIONS D'OC - Pont-de-Salars

VIEILLE PRUNE 4CL - 9€

VERVEINE 4CL - 9€

DARTIGALONGUE - Nogaro

UN-OAKED ARMAGNAC 4CL - 8€

Eau de vie très fruitée (poire, pomme et fleurs blanches) et généreuse qui s'apprécie blanche, avant vieillissement en fût de chêne

DRY-CELLAR ARMAGNAC 4CL - 9€

Exclusivement en chai sec, en hauteur sous les toits. Très intense, vanille, prune et pêche

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BOISSONS GOURMANDES

CHOCOLAT CHAUD FAÇON "RACINES" :

PISTOLES DE CHOCOLAT 70% CACAO MAISON CLUIZEL
FONDUES DANS DU LAIT ENTIER (LAIT VÉGÉTAL DISPONIBLE) :

LE CLASSIQUE : 5.50€

L'ÉPICÉ : 6€

CELUI AUX ÉPICES ET AU RHUM DE LA RÉUNION : 11€

SUPPLÉMENT CHANTILLY : 1€

SUPPLÉMENT GUIMAUVE : 1€

VIN CHAUD MAISON - 6€

JUS DE POMMES CHAUD AUX ÉPICES : 5.50€

BRÛLERIE CHARTRAINE

LA CHARTREUSE Herboristerie - Entre-deux-Guiers

CEYLAN, EARL GREY - 5.50€

THÉ VERT, NATURE OU MENTHE 5.50€

THÉ BLEU DE CHARTRES - 5.50€

ROOÏBOS DU MOMENT - 5.50€

TISANE ANGELUS DU SOIR - 6€

TISANE REFECTOIRE - 6€

TISANE OEUVRES COMMUNES - 6€

TISANE SPACIEMENT - 6€

FOLLIET BIO

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, NOISETTE - 2.50€

ALLONGÉ, DÉCA ALLONGÉ - 2.50€

DOUBLE EXPRESSO - 4€

CAFE CRÈME - 4.50€

CAPPUCCINO, MOCHA, LATTE - 6.50€

CHICORÉE BY LUTUN - 4€

FRENCH COFFEE - 10€

--> AVEC 4CL DE COGNAC

Prix nets en euros, taxes et services compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE VIN À LA BOUTEILLE

Notre stock étant soumis à de nombreuses variations, il est possible que certaines références soient en rupture lors de votre venue, vous les trouverez annotées d'un astérisque, indiquant leur retour prochain à la carte. Si tel était le cas, notre équipe de sommellerie sera disponible pour vous proposer une référence équivalente. Et Maintenant ... Santé !

LES BULLES

VDF Pétillant Naturel Rosé "Rosa, Rosé, Rosam" 2023, Coralie et Damien Delecheneau 41€

AOC Montlouis-sur Loire 2020 , Le Rocher des Violettes 45€

AOC Champagne "Pure", Haton 66€

AOC Champagne Blanc de Blanc Grand Cru "Héritage", Haton 75€

AOC Champagne "Le Mont-Chainqueux - Les Mesneux" 2022, Domaine Elise Bougy 110€

AOC Champagne "Les Coullemets - Le Mesnil-sur-Oger" 2021, Domaine Elise Bougy 115€

AOC Champagne "Les Rendez-Vous de Billecard Salmon - N°7", Billecard Salmon 145€

AOC Champagne "Les Rendez-Vous de Billecard Salmon - N°8", Billecard Salmon 145€

AOC Champagne "Le Sous Bois", Billecard Salmon 138€

AOC Champagne Brut Rosé " Brut", Jacques Sélosse 334€

LES VINS BLANCS

LA LOIRE

AOP Muscadet Sèvres et Maine sur Lie "La Grange " 2023 , Domaine Luneau Papin 35€

AOC Savennières 2023, Château de Plaisance 68€

AOC Anjou "Grand Pierre" 2022, Domaine de Gaubourg 44€

AOC Anjou "La Grande Pièce" 2023, Château de Plaisance 66€

AOC Anjou "Les Zerkilles" 2022, Château de Plaisance 74€

AOC Anjou "Anjou Blanc" 2021, Thibaud Boudignon 60€

AOC Orléans 2024, Clos Saint Fiacre 29€

AOC Montlouis-sur-Loire "Remus" 2023, Domaine de la Taille aux Loups 56€

AOC Montlouis-sur-Loire "Clos Michet" 2023, Domaine de la Taille aux Loups 59€

AOC Montlouis-sur-Loire "Les Hauts de Husseau" 2022, Domaine de la Taille aux Loups 62€

AOC Sancerre "Osnoze" 2023, Domaine Denizot 44€

AOC Sancerre "Harmonie" 2020, Domaine Vincent Pinard 75€

VDF "Champtoisé" 2024 , Domaine Sérol 40€

VDF "La Colline en Flamme" 2024, Romain Paire 34€

Prix nets en Euros, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA BOURGOGNE

VDF "Melon" 2022, Domaine de la Soeur Cadette 41€

AOC Montagny 1er Cru "Les Bassets" 2022, Domaine Laurent Cognard 55€

AOC Morey Saint Denis "La Bidaude " 2019, Domaine Jean-Pierre Guyon 98€

AOC Corton Charlemagne Grand Cru 2017, Domaine Françoise André 200€

AOC Meursault 1er Cru Perrières 2022, Domaine Armand Heitz 220€

LA VALLEE DU RHÔNE

VDF "Stella Ducit" 2024, Famille Isabel Ferrando 36€

AOC Côtes du Rhône "La Vie on y est" 2024, Domaine Gramenon 50€

IGP Collines Rhodaniennes "Kamaka Viognier de Seyssuel" 2023, Domaine Graeme et Julie Bott 92€

AOC Châteauneuf-du-Pape "Cuvée Classique" 2022, Domaine de Marcoux 108€

L'ALSACE

AOC Alsace "Tradition" 2018, Clos Sainte Apolline 32€

LA SAVOIE

IGP Vin de Savoie "Cuvée des Gueux" 2024, Domaine Adrien Berlioz 46€

LE BORDELAIS ET LE SUD-OUEST

AOC Bordeaux "Romane" , 2021, Château Moulin de Peyronin 40€

AOC Jurançon Sec "Carmeret" 2021, Domaine Lajibe 110€

LE LANGUEDOC

AOC Côtes du Roussillon "Làis" 2023, Domaine Olivier Pithon 56€

IGP Hérault "Mas Rousseau" 2020, Domaine du Pas de l'Escalette 68€

AOC Saint Chinian "Montmajou" 2022, Domaine Les Eminades 45€

AOC Côtes du Roussillon "Les Sorcières" 42€

IGP "Vieilles Vignes" , Domaine du Clos des Fées 75€

IGP Côtes Catalanes "Viellès Vignes" 2019, Domaine de Gauby 80€

AOC Corse 2023, Clos Venturi 78€

Prix nets en Euros, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS ROUGES

LA LOIRE

AOC Anjou "Sur la Butte" 2023, Château de Plaisance 35€

AOC Anjou "Rosa" 2023, Domaine de Gaubourg 35€

AOC Anjou "Mon Garenne" 2023, Domaine de Gaubourg 37€

VDF "Enjouée" 2023, Domaine Ogereau 35€

AOC Saumur "Les Pouches" 2022, Domaine de la Porte Saint-Jean 65€

AOC Chinon "Vieilles Vignes" 2020, Domaine Philippe Alliet 42€

VDF "Côt d'Orbois" 2023, La Grange Tiphaine 56€

VDF "Pinot Noir" 2023, Le Rocher des Violettes 45€

VDF "Côt" 2023, Le Rocher des Violettes 45€

AOC Orléans-Cléry 2020, Clos Saint Fiacre 29€

AOC Sancerre "Osmoze" 2023, Domaine Denizot 45€

AOC Côte Roannaise "Eclat de Granite" 2023, Domaine Carine et Stéphane Sérol 32€

AOC Côte Roannaise "Chez Blondins" 2023, Troisgros & Sérol 60€

AOC Côte Roannaise "Diogène" 2021, Domaine des Pothiers 80€

Prix nets en Euros, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA BOURGOGNE

AOC Gevrey-Chambertin "Monopole" 2017, Domaine du Couvent 150€

AOC Gevrey-Chambertin "Racine du Temps" 2020, Domaine René Bouvier 190€

AOC Corton Renardes Grand Cru 2014, Domaine Françoise André 200€

AOC Fixin " Craie de Chêne" 2022, Domaine René Bouvier 75€

AOC Morey-Saint-Denis 2023, Cécile Tremblay - Sur Demande

AOC Vosne Romanée 1er Cru "Les Beaumonts", Cécile Tremblay - Sur Demande

AOC Bourgogne côte d'Or 2023, Cécile Tremblay - Sur Demande

AOC Romanée-Saint-Vivant 2022, Domaine de La Romanée Conti - Sur demande

AOC Corton 2022, Domaine de La Romanée Conti - Sur demande

AOC Vosne-Romanée 1er Cru "Les Petits Monts" 2022 Domaine de La Romanée Conti - Sur demande

L'ALSACE

AOC Alsace "La lluna" 2023, Vignoble des 3 Terres 90€

LE BORDELAIS ET LE SUD-OUEST

AOC Côte de Bourg "Origines" 2019, Château la Grolet 42€

AOC Saint-Emilion Grand Cru, 2020, Château Moulin de Lagnet 70€

LE RHÔNE

VDF "Raisin de Loup", Domaine Marcoux 30€

AOC Côtes du Rhône "Il Fait Soif" 2024, Maxime-Francois Laurent 38€

AOC Côtes du Rhône "Poignée de Raisin" 2024, Domaine Gramenon 38€

AOC Lirac 2023, Roc des Pins 45€

AOC Côte Rôtie "Lieu-Dit Semons" 2020, Domaine Graeme et Julie Bott 139€

AOC Châteauneuf-Du-Pape "Cuvée Classique" 2022, Domaine Marcoux 105€

AOC Châteauneuf-Du-Pape "Colombis" 2020, Famille Isabel Ferrando 160€

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON ET LA CORSE

AOC Côtes du Roussillon "Làis" 2022, Domaine Olivier Pithon 56€

IGP Pays d'Oc "Madame Rêve" 2023, Domaine de la Vivarelle 35€

AOC Saint-Chinian "Cébenna" 2023 , Les Eminades 50€

AOC Corse "Cantinone" 2022, Clos Venturi 98€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.