



# La cave du Belga

## Les rouges

° Vin Maison « Tout en équilibre » Cabernet Sauvignon (Pays d'Oc)

Verre : 5,00€ / ¼ : 9,00€ / ½ : 17,00€ / bouteille 24,00€

° Pinot Noir Bio « Domaine Moltes » (Alsace)

Verre : 6,00€ / ¼ : 10,00€ / ½ : 18,00€ / bouteille 30,00€

° Côte du Rhône « Les Figues » Domaine de la Bastide (Rhône)

Verre 6,00€                      ¼ 10,00€                      ½ 18,00€                      bouteille 30,00€

° Trapiche Malbecq « Broquel » (Argentin)

Verre 7,00€                      ¼ 11,00€                      ½ 19,00€                      bouteille 31,00€

° Saint Amour Trichard « Domaine Des Pierres » (Bourgogne)

33,00€

° Carnivor Cabernet Sauvignon (Californien)

38,00€

° Saumur Champigny "Domaine De La Perruche » (Anjou)

40,00€

° Verve Negroamaro Salento « Le Vigne Di Sanmarco »

40,00€

° Côte du Rhône « Vacqueyras » Domaine Grand Montmirail (Rhône)

42,00€

° Saint Emilion « Château Montaignillon » Grand vin de Bordeaux

46,00€

° Morgon Côte Du Py « Jean Marc Burgaud » (Beaujolais)

47,00€

° Château Pierrefitte « Lalande de Pomerol »

52,00€

° Château Pomys « Saint Estèphe »

60,00€

# La cave du Belga



## Les blancs

° Vin Maison « Tout en équilibre » Chardonnay (Pays d'Oc)

Verre : 5,00€ / ¼ : 9,00€ / ½ : 17,00€ / bouteille 24,00€

° Pinot gris Bio « Domaine Moltes »

Verre : 6,00€ / ¼ : 10,00€ / ½ : 18,00€ / bouteille 30,00€

° Côte du Rhône Vioignier « Les trois filles » Domaine de la Bastide (Rhône)

28,00€

° Chablis Louis Moreau

45,00€

## Les rosés

° Vin Maison « Tout en équilibre » Grenache (Pays d'Oc)

Verre 5,00€ ¼ 9,00€ ½ 17,00€ bouteille 24,00€

° Gris « Une Petite Cuvée Au Poil » Sébastien Chabal (Rhône)

24,50€

° Minuty (Côte de Provence)

39,00€

## Les Bulles

° Bouteille de CaVa MUSA

35,00€

° Bouteille de Champagne Laurent Perrier Brut Réserve

75,00€