

Wim à table

WIM VAN GORP

Bulles

12,5 CL / 75CL

- LA WIM, La bière des Chefs Bouteille 33cl 5€
Blonde dorée, légère, rafraichissante aux notes de céréales et d'agrumes *BIODYNAMIE*
- 2018 Vouvray Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine) 12€ 48€
Chenin – fraîcheur vive, agrumeux et équilibré – *BIODYNAMIE*
- Brut Nature zéro dosage Maison Drappier 16€ 78€
Pinot noir - fraîcheur minérale *BIODYNAMIE*

Blancs

- 2017 IGP PAYS D'OC « Chardonnay » Domaine Gayda 6€ 28€
Chardonnay *BIODYNAMIE*
- 2017 CÔTE DE GASCOGNE « Harmonie de Gascogne » Domaine du Pellehaut 6€ 28€
Sauvignon, Chardonnay, Gros et Petit Menseng, Folle blanche
- 2017 VDF « Classic Marsanne » Guffens au Sud (J.M Guffens) 7€ 30€
Marsanne
- 2015 AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Christophe Buisson 7€ 30€
Aligoté

Rouges

- 2017 IGP PAYS D'OC « Solal » Château Haut-Blanville 6€ 28€
Merlot
- 2016 VIN DE FRANCE « Solstice » Domaine Philippe Viret (Rhône) 7€ 30€
Mourvèdre, merlot, cabernet-Sauvignon, Caladoc, Marselan *BIODYNAMIE & COSMOCULTURE*
- 2016 BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Barrail de Guillon 7€ 30€
Merlot, Cabernet Franc
- 2017 VIN DE FRANCE « 8 semaines ½ » Philippe Delmée (Loire) 8€ 35€
Grolleau *BIODYNAMIE*

Rosé

- 2020 Vin de pays du Var Domaine Ray-Jane 7€ 35€
Grenache, Cinsault

S O F T S E T A P É R I T I F S

SOFTS

½ Vittel , ½ Badoit	5€
Vittel litre 1L, Chateldon 75cl	8€
Coca 0, Coca, Perrier, Schweppes Tonic	5€
Jus frais (<i>Orange, Tomate, Pomme</i>) - Maison KOOKABARRA	5€
Limonade maison gingembre et citron vert	6€
<i>Les cafés – Maison les Rois Mages</i>	
Expresso, allongé, noisette	3€
Cappuccino, double expresso	5€
<i>Les thés & Infusions Bio- Maison Pascal Hamour</i>	
Thé Noir Earl Grey, Thé Noir Vanille intense	
Thé Vert Sencha Yamato du Japon, Thé Vert de de Chine au Jasmin	
Thé Blanc de Noel	
Rooibos nature	
Infusion (<i>Menthe Poivrée, Camomille, Verveine, Tilleul</i>)	5€

APÉRITIFS

Kir (<i>Mûre, cassis, pêche, Framboise, Bourgogne Aligoté</i>)	7€
Campari	8€
Martini Bianco, Rosso	8€
Ricard, Pastis 51	6€
Kir Royal (<i>Crème de fruits, Champagne brut Nature Maison Drappier</i>)	17€
Cointreau	7€
Bombay london dry	8€
Havana club 3ans	8€
Sailor Jerry	8€
Noilly Prat	8€
Whisky Laphroaig Simple Malt	10€
Jameson Irish Whisky	12€
Nikka from the Barrel	14€
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	15€
Whisky Glenfiddich 12 ans	14€

C O C K T A I L S

Spritz (<i>Campari, Prosecco martini, Schweppes Tonic, rondelle d'orange</i>)	10€
Américano (<i>Martini Bianco, Rosso, Campari rondelle d'orange</i>)	12€
Gin tonic (<i>Gin Bombay Saphir, Schweppes tonic, citron tranche</i>)	12€
Negroni (<i>Martini rouge, Gin Bombay Sapphire, campari</i>)	14€

B U L L E S 7 5 c I

2018 Vouvray Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine) <small>Chenin – fraîcheur vive, agrumeux et équilibré – BIODYNAMIE</small>	48€
Champagne Brut Nature Rosé 0 dosage sans soufre ajouté Maison Drappier <small>Pinot noir - fraîcheur minérale, fruits rouges</small>	70€
Champagne Brut Nature 0 dosage sans soufre ajouté Maison Drappier <small>Pinot noir - fraîcheur minérale</small>	78€
Champagne Brut Rosé Maison Billecart-Salmon <small>Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier - note de fruits rouges et d'agrumes</small>	138€

M A G N U M S

BULLES

2018 VOUVRAY Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine) <small>BIODYNAMIE</small>	92€
---	-----

BLANCS

2017 SAUMUR Domaine Thierry et Lydie Chancelle <small>BIODYNAMIE</small>	52€
2018 HAUTES-CÔTES-DE-NUITS « Les Cabottes » Julien Cruchandeau <small>BIODYNAMIE</small>	95€

Rouges

2015 BORDEAUX SUPERIEUR Domaine Cru Monplaisir	52€
2017 CÔTE DU RHÔNE Domaine Saint Cosme	52€
2019 BEAUJOLAIS-VILLAGES « Du beur dans les Pinards » Karim Vionnet <small>BIODYNAMIE</small>	76€
2015 MADIRAN « Le sens de la vie » Clos Les Mets d'Ames (Sud-Ouest) <small>BIO</small>	75€
2019 HAUTES-CÔTES-DE-NUITS « Les Cabottes » Julien Cruchandeau <small>BIODYNAMIE</small>	95€
2016 TERRASSE DU LARZAC Domaine Saint-Sylvestre (Languedoc) <small>BIODYNAMIE</small>	160€

2 0 B L A N C S

LOIRE

2017	Touraine « Pierre à feu » Domaine Ricard <i>BIO</i>	28€
2018	Muscadet Sèvre et Maine Domaine Topaze	28€
2017	Chinon « chenin des puy » Domaine Thierry Landry <i>BIO</i>	38€
2017	Montlouis-sur-Loire « Clef de Sol » Domaine la Grange Tiphaine <i>BIODYNAMIE</i>	54€

ALSACE

2015	Riesling Domaine Christian Binner <i>BIODYNAMIE</i>	46€
2014	Muscat Domaine Christian Binner <i>BIODYNAMIE</i>	56€

BOURGOGNE

2018	Hautes-Côtes-de-Nuits « Vieilles Vignes » J. Cruchandeau <i>BIO-BIODYNAMIE</i>	38€
2018	Bourgogne « Les grandes gouttes » Domaine Marc Rougeot	49€
2013	Viré-clessé Domaine de la Bongran <i>BIO</i>	58€
2015	Chablis 1 ^{er} cru « Montmains » Domaine Garnier et fils	63€
2016	Mâcon-Pierreclos « En Crazy » Domaine Guffens Heynen	84€
2016	Givry « Clos des vignes rondes » Domaine François Lump	84€

RHÔNE

2018	Vin de France « Solstice Dry » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE & COSMOCULTURE</i>	28€
2017	Croze-Hermitage Domaine Alain Graillet <i>BIODYNAMIE</i>	46€
2018	Saint-Joseph Domaine Aurélien Chatagnier	52€

PROVENCE

2016	IGP du Var Domaine Ray-Jane <i>BIO & BIODYNAMIE</i>	28€
2017	Bandol « Cuvée de la ville de Sanary » Domaine Ray-Jane <i>BIO & BIODYNAMIE</i>	43€

LANGUEDOC

2017	IGP Pays d'Hérault « Les Cargadous » Clos de la Barthassade <i>BIODYNAMIE</i>	50€
------	---	-----

SUD OUEST

2015	La badinerie du Pech <i>BIODYNAMIE</i>	52€
------	--	-----

SAVOIE

2016	IGP SAVOIE Domaine Dupasquier <i>BIODYNAMIE</i>	28€
------	---	-----

2 O R O U G E S

LOIRE

2016 Touraine « Clos de la Peuvrie » Geoffrey de Noüel *BIO* 42€

BOURGOGNE

2019 Hautes-côtes-de-Nuits « Les Cabottes » Domaine Julien Cruchandeau *BIO* 38€

2018 Bourgogne Domaine Taupenot-Merme 48€

2018 Ladoix Domaine Capitain-Gagnerot 55€

2017 Maconnais « La Myotte » Domaine Guillot-Broux *BIO* 68€

BEAUJOLAIS

2018 Beaujolais-Villages Karim Vionnet *BIODYNAMIE* 28€

2019 Côte de Brouilly vieilles vignes Jean-Claude Lapalu 36€

2018 Cuvée « Nous » Karim Vionnet et Philippe Viret 36€

RHÔNE

2017 Vin de France « Alliance » Domaine de l'Iserand *BIODYNAMIE* 30€

2015 Vin de France « Renaissance » Domaine Philippe Viret *BIODYNAMIE & COSMOCULTURE* 36€

2018 Saint-Joseph « La Sybarite » Domaine Aurélien Chatagnier 54€

2015 Vin de France Terre de « Dolia » Domaine Philippe Viret *BIODYNAMIE & COSMOCULTURE* 68€

2014 Vin de France « Paradis » Domaine Philippe Viret *BIODYNAMIE & COSMOCULTURE* 68€

2017 Côte-Rôtie Domaine Aurélien Chatagnier 76€

PROVENCE

2013 Bandol Domaine Ray-Jane *BIO* 44€

LANGUEDOC

2018 Pays d'Hérault « Billes de Grenache » Clos de la Barthassade *BIODYNAMIE* 39€

2017 Côtes Catalanes « Les Calcinaires » Domaine Gauby *BIODYNAMIE* 56€

2017 Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre *BIODYNAMIE* 72€

BORDEAUX

2013 Sainte-Foy-de-Bordeaux Cuvée Valentine Château Hostens-Picant 30€

2011 Moulis-en-Médoc Château La Garricq 45€

2013 Haut-Médoc « Moulin la Lagune » Château Moulin la Lagune 68€

E X C E P T I O N

BOURGOGNE

2014	Chambolle-Musigny « Les Maladières » Domaine R.Gibourg	98€
2014	Morey Saint-denis 1 ^{er} cru « les riottes » Domaine Taupenot-Merme	123€
2015	Clos Vougeot Grand Cru Domaine Capitain-Gagnerot	168€

BORDEAUX

2011	Saint-Estèphe « La Dame de Montrose » Château Montrose	110€
2011	Côtes-de-Bourg Château Roc de Cambes	169€
1996	Pauillac Château Clerc Milon	249€

D I G E S T I F S

Limoncello	7€
Amaretto	7€
Grand marnier, cointreau	7€
Bombay London dry Gin	8€
Chartreuse Verte	8€
Vodka Zubrowska	8€
Vieille Prune de Souillac	8€
Baileys	9€
Calvados Maison toutain	9€
Tequila	9€
Rhum Saylor Jerry	9€
Rhum Diplomatico	9€
Eau de vie (<i>Poire, Clémentine, Framboise</i>) MAISON BRANA	10€
Armagnac Darroze 2004	16€
Cognac Hennessy XO	25€

WVG