

# 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€ 82€  
Pinot noir - fraîcheur minérale *BIODYNAMIE*

## Blancs

- 2017 IGP PAYS D'OC « Chardonnay » Domaine Gayda 6€ 28€  
Chardonnay *BIODYNAMIE*
- 2017 IGP PAYS D'OC « Solal » Château Haut-Blanville 6€ 28€  
Vermentino
- 2017 VDF « Classic Marsanne » Guffens au Sud (J.M Guffens) 7€ 30€  
Marsanne
- 2015 AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Christophe Buisson 7€ 30€  
Aligoté

## Rouges

- 2018 Beaujolais-Villages Karim Vionnet *BIODYNAMIE* 6€ 28€  
Gamay
- 2018 VIN DE FRANCE « Energie » Domaine Philippe Viret (Rhône) 7€ 30€  
Syrah, muscat, viognier *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€
<b><i>Les cafés – Maison les Rois Mages</i></b>	
Expresso, allongé, noisette	3€
Cappuccino, double expresso	5€
<b><i>Les thés &amp; Infusions Bio- Maison Pascal Hamour</i></b>	
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€
Old fashioned ( <i>Whisky laphroaig, angostura bitter, sucre, zeste d'orange</i> )	14€

## B U L L E S 7 5 c I

2018 Vouvray Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine) <small>Chenin –fraicheur vive, agrumeux et équilibré – BIODYNAMIE</small>	48€
Champagne Brut Nature 0 dosage sans soufre ajouté Maison Drappier <small>Pinot noir - fraicheur minérale</small>	82€
Champagne Brut Rosé Maison Billecart-Salmon <small>Chardonay, 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 Cruchandeu <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€
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	Bourgogne « Les grandes gouttes » Domaine Marc Rougeot	49€
2013	Viré-clessé Domaine de la Bongran <i>BIO</i>	58€
2015	Chablis « Grains dorés » 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 &amp; COSMOCULTURE</i>	28€
2018	Saint-Joseph Domaine Aurélien Chatagnier	52€

## PROVENCE

2016	IGP du Var Domaine Ray-Jane <i>BIO &amp; BIODYNAMIE</i>	28€
2017	Bandol « Cuvée de la ville de Sanary » Domaine Ray-Jane <i>BIO &amp; 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 0 R O U G E S

## LOIRE

2018	Touraine « Gamay » Château Montdomaine <i>BIODYNAMIE</i>	28€
2019	Vin de France « Pinot noir » Closerie de Chanteloup	28€
2016	Touraine « Clos de la Peuvrie » Geoffrey de Noüel <i>BIO</i>	42€

## BOURGOGNE

2018	Bourgogne Domaine Taupenot-Merme	48€
2018	Ladoix Domaine Capitain-Gagnerot	55€
2017	Maconnais « La Myotte » Domaine Guillot-Broux <i>BIO</i>	68€

## BEAUJOLAIS

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 <i>BIODYNAMIE</i>	30€
2015	Vin de France « Renaissance » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE &amp; COSMOCULTURE</i>	36€
2018	Saint-Joseph « La Sybarite » Domaine Aurélien Chatagnier	54€
2015	Vin de France Terre de « Dolia » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE &amp; COSMOCULTURE</i>	68€
2014	Vin de France « Paradis » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE &amp; COSMOCULTURE</i>	68€
2017	Côte-Rôtie Domaine Aurélien Chatagnier	76€

## PROVENCE

2013	Bandol Domaine Ray-Jane <i>BIO</i>	44€
------	------------------------------------	-----

## SUD OUEST

2015	Le Pech abusé <i>BIODYNAMIE</i>	59€
------	---------------------------------	-----

## LANGUEDOC

2018	Pays d'Hérault « Billes de Grenache » Clos de la Barthassade <i>BIODYNAMIE</i>	39€
2017	Terrasse du Larzac Domaine Saint Sylvestre <i>BIODYNAMIE</i>	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 <sup>er</sup> 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