

Wim à table

WIM VAN GORP

A U V E R R E

Bulles

- 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€
- Brut Nature zéro dosage Maison Drappier 16€
Pinot noir - fraîcheur minérale *BIODYNAMIE*

Blancs

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

Rouges

- 2018 Beaujolais-Villages Karim Vionnet *BIODYNAMIE* 6€
Gamay
- 2018 VIN DE FRANCE « Energie » Domaine Philippe Viret (Rhône) 7€
Syrah, muscat, viognier *BIODYNAMIE & COSMOCULTURE*
- 2016 BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Barrail de Guillon 7€
Merlot, Cabernet Franc
- 2017 VIN DE FRANCE « 8 semaines ½ » Philippe Delmée (Loire) 8€
Grolleau *BIODYNAMIE*

Rosé

- 2020 Vin de pays du Var Domaine Ray-Jane 7€
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€
Ginger ale Thomas Henry	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>Aperoli, 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€
Moscow ou London Mule (Vodka ou gin, citron vert, ginger ale, angostura bitter)	12€
Negroni (<i>Martini rouge, Gin Bombay Sapphire, campari</i>)	14€
Old fashioned (Whisky laphroaig, angostura bitter, sucre, zeste d'orange)	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 0 dosage sans soufre ajouté Maison Drappier <small>Pinot noir - fraîcheur 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>	62€
2018 HAUTES-CÔTES-DE-NUITS « Les Cabottes » Julien Cruchandeu <small>BIODYNAMIE</small>	95€

Rouges

2015 BORDEAUX SUPERIEUR Domaine Cru Monplaisir	62€
2017 CÔTE DU RHÔNE Domaine Saint Cosme	62€
2019 BEAUJOLAIS-VILLAGES « Du beur dans les Pinards » Karim Vionnet <small>BIODYNAMIE</small>	76€
2016 TERRASSE DU LARZAC Domaine Saint-Sylvestre (Languedoc) <small>BIODYNAMIE</small>	160€

2 0 B L A N C S

LOIRE

2018	Opal Gros plant du pays nantais Domaine Topaze	28€
2019	Saumur Domaine Chancelle	28€
2018	Muscadet Sèvre et Maine Domaine Topaze	38€
2017	Chinon « chenin des puys » Domaine Thierry Landry <i>BIO</i>	38€
2020	Sancerre Domaine Legros	42€
2014	Muscadet Sèvre et Maine Domaine Topaze	48€
2017	Montlouis-sur-Loire « Clef de Sol » Domaine la Grange Tiphaine <i>BIODYNAMIE</i>	54€

ALSACE

2014	Muscat Domaine Christian Binner <i>BIODYNAMIE</i>	56€
------	---------------------------------------------------	-----

BOURGOGNE

2020	Hautes-Côtes-de-Nuits « Vieilles Vignes » J. Cruchandeau <i>BIO-BIODYNAMIE</i>	38€
2018	Bourgogne « Les grandes gouttes » Domaine Marc Rougeot	49€
2015	Chablis « Grains dorés » Domaine Garnier et fils	63€
2017	Saint Romain « au bas de Poillange » Domaine Capitaine Gagnerot	67€
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€
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 0 R O U G E S

LOIRE

2018	Touraine « Gamay » Château Montdomaine <i>BIODYNAMIE</i>	28€
2020	Vin de France « Grolleau d'ambroise » Château Montdomaine <i>BIODYNAMIE</i>	30€
2020	Pinot noir Château Montdomaine <i>BIODYNAMIE</i>	35€
2016	Touraine « Clos de la Peuvrie » Geoffrey de Noüel <i>BIO</i>	42€
2018	Sancerre Domaine Paul Prieur et Fils	50€

BOURGOGNE

2020	Hautes-Côtes-de-Nuits « Vieilles Vignes » J. Cruchandeau <i>BIO-BIODYNAMIE</i>	38€
2018	Bourgogne Domaine Taupenot-Merme	48€
2018	Ladoix Domaine Capitain-Gagnerot	55€
2017	Maconnais « La Myotte » Domaine Guillot-Broux <i>BIO</i>	68€

BEAUJOLAIS

2018	Cuvée « Nous » Karim Vionnet et Philippe Viret	36€
2019	Côte de Brouilly vieilles vignes Jean-Claude Lapalu	46€
2018	Régnié Julien Sunier <i>BIODYNAMIE</i>	59€

RHÔNE

2019	Côtes du Rhône « Loch Ness » Domaine Julien Barge	30€
2019	Côtes du Rhône « Sierra du sud » Domaine Gramenon	46€
2015	Vin de France « Les colonnades » Domaine Philippe Viret	65€
2018	Côte-Rôtie Domaine Aurélien Chatagnier	86€

SAVOIE

2020	Bugey « Comme dans la cave à mémé » Domaine Renardar-Fâche	32€
------	------------------------------------------------------------	-----

PROVENCE

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

SUD OUEST

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

LANGUEDOC

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

2019	Nuits Saint Georges « Aux Saint Jacques » Domaine Julien Cruchandeu	97€
2017	Gevrey Chambertin Domaine Taupenot-Merme	106€
2016	Morey Saint-denis 1 ^{er} cru « les riottes » Domaine Taupenot-Merme	135€
2015	Clos Vougeot Grand Cru Domaine Capitain-Gagnerot	210€

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€
Get 27 ou 31	7€
Chartreuse Verte ou jaune	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€
Chartreuse MOF	14€
Chartreuse Centenaire	16€
Armagnac Darroze 2004	16€
Cognac Hennessy XO	25€