

# Wim à table

WIM VAN GORP

A U V E R R E

## Bulles

	LA WIM, La bière des Chefs 33cl	4€
	Blonde dorée, légère, rafraichissante aux notes de céréales et d'agrumes <i>BIODYNAMIE</i>	
	Méthode traditionnelle Château de Montdomaine (Loire-Touraine)	7€
2018	Vouvray Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine)	12€
	Champagne Brut nature Pierre Brigandant	13€

## Blancs

2017	IGP PAYS D'OC « Chardonnay » Domaine Gayda	6€
	Chardonnay <i>BIODYNAMIE</i>	
2019	Saumur Domaine Chancelle	7€
	Chenin	
2020	SANCERRE Domaine Legros	8€
	Sauvignon blanc	
2020	Hautes-Côtes-de-Nuits « Vieilles Vignes » J. Cruchandeu <i>BIO-BIODYNAMIE</i>	8€
2017	SAINT ROMAIN « au bas de Poillange » Domaine Capitaine Gagnerot	14€
	Chardonnay	

## Rouges

2015	BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Barrail de Guillon	6€
	Merlot, Cabernet Franc	
2019	Côte de Brouilly vieilles vignes Jean-Claude Lapalu	7€
2016	Touraine « Clos de la Peuvrie » Geoffrey de Noüel <i>BIO</i>	8€
	Cabernet franc	
2017	Le Pech abusé <i>BIODYNAMIE</i>	12€
	Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon	

## Rosé

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

WVG

# 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</i> ) - <i>Maison KOOKABARRA</i>	5€
Ginger ale	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>	5€
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€

# B U L L E S 7 5 c l

2018	Vouvray Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine) <small>Chenin – fraîcheur vive, agrumeux et équilibré – <i>BIODYNAMIE</i></small>	48€
	Champagne Brut nature Pierre Brigandant	50€
	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) <i>BIODYNAMIE</i>	92€
	Champagne Brut Nature 0 dosage sans soufre ajouté Maison Drappier	164€

## BLANCS

2018	HAUTES-CÔTES-DE-NUITS « Les Cabottes » Julien Cruchandeau <i>BIODYNAMIE</i>	95€
------	---	-----

## Rouges

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

# C O C K T A I L 8 €

OUMA cocktail: Lemon, ginger, raspberry liquor, La WiM on ice

BLOODY OUMA: Vodka, tomato juice, lemon, celery salt, tabasco

MOJITO: Rhum, lime, mint, sparkling water, sugar sirop

OUMA mule: Vodka, ginger sirup, ginger ale, angostura, lime

Mediterranean GIN TONIC: Gin, tonic, rosemary

APEROL SPRITZ: Apérol, Campari, pétillant, sparkling water, orange

# 2 0 B L A N C S

## LOIRE

2018	Opal Gros plant du pays nantais Domaine Topaze	28€
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€

## 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€
2020	Chablis vieilles vignes Domaine Guy Robin et fils	52€
2017	Maconnais « Les combettes » Domaine Guillot-Broux	63€
2016	Givry « Clos des vignes rondes » Domaine François Lump	69€

## RHÔNE

2018	Vin de France « Solstice Dry » Domaine Philippe Viret <i>BIODYNAMIE &amp; COSMOCULTURE</i>	28€
2020	Côtes du Rhône « Loch Ness » Domaine Julien Barge	30€
2018	Saint Joseph Domaine Aurélien Chataignier	59€

## 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 O R O U G E S

## LOIRE

2018	Touraine « Gamay » Château Montdomaine <i>BIODYNAMIE</i>	28€
2018	Saumur Champigny Domaine Chancelle	32€
2018	Sancerre Domaine Paul Prieur et Fils	50€

## BOURGOGNE

2020	Bourgogne « Le vendangeur masqué » De Moor	44€
2018	Bourgogne « L'Ermitage » les sœurs cadettes	57€
2017	Maconnais « La Myotte » Domaine Guillot-Broux <i>BIO</i>	68€

## BEAUJOLAIS

2019	Beaujolais villages « Du Beur dans les pinards » Karim Vionnet	32€
2019	Côte de Brouilly vieilles vignes Jean-Claude Lapalu	46€
2018	Régnié Julien Sunier <i>BIODYNAMIE</i>	59€

## RHÔNE

2020	Côte-du Rhône, Château Saint Cosme	30€
2015	Vin de France « Les colonnades » Domaine Philippe Viret	65€
2019	Saint Joseph Domaine Aurélien Chatagnier	69€
2018	Côte-Rôtie Domaine Aurélien Chatagnier	86€

## SAVOIE

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

## PROVENCE

2015	Bandol Domaine Ray-Jane <i>BIO</i>	44€
------	------------------------------------	-----

## SUD OUEST

2017	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€
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 <sup>er</sup> 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€
Bas Armagnac Domaine Boingnières	16€
Cognac Hennessy XO	25€