

Witte wijnen

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
<i>Paniza blanco, Viura, DO Cariñena</i>	€ 5,00	€ 22,00
<i>Château des Eyssards moelleux, Côtes de Bergerac (sweet)</i>		€ 22,00
<i>Brown Brothers, Chenin Blanc, Victoria (semi sweet)</i>		€ 22,00
<i>Mas de la Chevalière, Chardonnay & Terret, IGP d'OC</i>		€ 26,00
<i>Gerard Bertrand "Réserve Spéciale", Sauvignon Blanc, IGP d'OC</i>		€ 31,00
<i>Viña Real "Barrel Fermented", DOCa Rioja</i>		€ 29,00
<i>Weingut Dr Renate Willkomm, riesling Bio Qba Feinherb</i>		€ 27,00
<i>Jean-Marc Brocard, AOC Petit Chablis</i>		€ 34,00
<i>Domaine Laporte "Le Rochoy", AOC Sancerre</i>		€ 48,00
<i>Domaine La Marche, Chardonnay, AOC Bourgogne Côte Chalonnaise</i>		€ 42,00
<i>Villa Maria, Sauvignon Blanc, Marlborough</i>		€ 37,00

Rosé wijnen

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
<i>Mas de la Chevalière, Grenache, Syrah & Merlot, IGP d'OC</i>	€ 6,00	€ 26,00

Rode wijnen

	<i>glas</i>	<i>fles</i>
<i>Bocada, Grenache, IGP Côtes Catalanes</i>	€ 6,00	€ 26,00
<i>Mas de la Chevalière, Merlot & Grenache, IGP d'OC</i>		€ 26,00
<i>La Torre, DOC Primitivo di Manduria, Puglia</i>		€ 31,00
<i>Gérard Bertrand "Prima Nature", Cabernet Sauvignon, IGP d'OC</i>		€ 31,00
<i>Château Lescalle, AOC Bordeaux Superieur</i>		€ 29,00
<i>Château Fleur Lartigue, AOC Saint-émilion Grand Cru 0,375 l</i>		€ 26,00
<i>Vobis Tua, Piemonte, DOCG Barbera d'Asti</i>		€ 29,00
<i>Ogier "Boiseraie", AOC Vacqueyras</i>		€ 45,00
<i>Domaine La Marche, Pinot Noir, AOC Bourgogne Côte Chalonnaise</i>		€ 42,00
<i>Cantine Bertani Ripasso, DOC Valpolicella Classico Superiore</i>		€ 37,00