

Les Rouges :

	<u>75 cl</u>	<u>37,5 cl</u>
Alsace : Pinot noir	23,00	13,00
« Réserve » H. Obermeyer		
Bordeaux : Château Penin « Tradition »	22,00	13,00
P. Carteyron à Génissac		
Bordeaux : Château Haut Colombier	24,00	14,00
Premières côtes de Blaye		
Bordeaux : Château La Gorce	28,00	17,50
Cru bourgeois Médoc R. Fabre à Blaignan		
Bourgogne : Hautes Côtes de Beaune	32,00	21,00
F. Chevrot à Cheilly-les-Maranges		
Loire : Saint-Nicolas de Bourgueil	29,50	18,00
« Les Rouillères » Frédéric Mabileau à Saint-Nicolas de Bourgueil		
Côte du Rhône : Domaine des Nymphes	17,50	/
Meyers Fils à Rasteau		
Côte du Rhône : Domaine des Masques	22,00	/
VDP des Bouches du Rhône Syrah, « Cuvée Essentielle »		
Languedoc : Château d'Oupia	19,00	/
« Tradition » Minervois A. Iché à Oupia		

La sélection « Perchepai »

Rouge, blanc ou rosé

Le verre	2,00
Le pichet ¼	4,00
Le pichet ½	7,50