

LE MARIE- LOUISE BAR À VIN WINE BAR

BLANC



Pinot Grigio, Lurton, Argentine	12	55
Bourgogne Aligoté Silex	12	60
Petit Chablis, Dom. Alain Geofroy	13	65
Gewurztraminer, Albrecht	15	75
Piémont, Chardonnay Mej	18	90
Corse Calvi, Culombo	22	110
Chablis Grand Cru, Bougros	36	180
Chassagne Montrachet, Dom. Melin	44	220
Meursault, Meix Chavaux, Lucien Muzard	46	230

ROUGE

Languedoc, La pège rouge	10	45
Morgon, Corcelette, Louis Jadot	12	60
Nebbiolo Superior, Sfacciata	12	60
Lallande de Pommerol, Chatonnet	14	70
Super Toscan, La Mozza	22	100
Santenay 1er Cru , Beaurepaire	23	115
Barbaresco, Palassina	24	120
Gevrey-Chambertin, Dom. Melin	37	185

ROSÉ

Sud-Ouest, Negrette, Olivier Osmin	9	45
Côtes de Provence, Ch. Salette	11	55
Côteaux D'Aix en Provence, H&B	13	65
Bandol, Ch. Salette	16	80

BULLES

Prosecco, Fiol	12	60
Champagne, Victoire, Charles Martel Brut	19	95
Champagne, Duval, Brut D'Eulalie	27	135
Champagne, Veuve Cliquot rosé	36	180
Champagne, Veuve Cliquot Brut		210
Champagne, Veuve Cliquot Brut (375 ML DEMI-BOUTEILLE)		122

LE MARIE- LOUISE BAR À VIN WINE BAR

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE BIO

Coppa
Jambon speck
Le P'tit verrat
Le Charlo
Le Pieux

24\$

LES FROMAGES

Les fromages sont accompagnés de
croûtons et de pain baguette
de chez Automne Boulangerie

Louis d'or 2 ans
Gré des champs
Le Tuyau de poêle
Pied-de-vent
Adoray
Bleu d'Élizabeth

8\$

PIÈCE