



La carte des vins
Restaurant Le Rdv

Les Vins blancs

Les rhônes 75cl

Crozes hermitage cours de Récré dom François Villard **33€**
85% Marsanne, 15% Roussanne

Mules Blanches AOC - Paul Jaboulet-Aine **52€**
50% Marsanne, 50% Roussanne

Côtes du rhône bio « les 3 garçons » **25€**
Marsanne, Roussanne, Viognier

Les bourgognes 75cl

Saint Aubin AOC - Louis Jadot - 2018 **60€**
100% Chardonnay

Chassagne-Montrachet AOC - Louis Jadot - 2019 **77€**
100% Chardonnay

AOC Mâcon-Lugny Les Crays - Maison Joseph Drouhin **30€**
100% chardonnay

Les loire et Val de loire 75cl

Sancerre La Bourgeoise AOC - Henry Bourgeois - 2015 **43€**
100% Sauvignon

Le « S » IGP - Ampelidae - 2015 **45€**
100% sauvignon

Clef de sol Montlouis sur Loire - Grange de Tiphaine - 2022 **45€**
100% Chenin

Pouilly Fumé Ladoucette **42€**
100% Sauvignon

Les languedocs 75cl

Sancerre La Bourgeoise AOC - Henry Bourgeois - 2015 **43€**
100% Sauvignon

Les Vins rosés

Les côtes de provences 75cl

Minuty M Côtes de Provence **30€**
Semillon, Rolle, Ugnly blanc

Rosé et Or - Château Minuty **62€**
90% Grenache, 10% Cinsault

Galets Côtes de Provence **26€**
Grenache, Carignan, Cinsault

Jolie terre IGP méditerranée **25€**
Syrah, Grenache

Les blancs et rosés



LES VINS ROUGES

Les côtes du rhone 75cL

Vacqueyras AOC - Domaine des grands chemins - 2020 <i>100% Syrah</i>	51€
Les Cèdres - Châteauneuf du pape - Paul Jaboulet - 2020 <i>100% Syrah</i>	60€
Cornas AOC - Domaine de St Pierre - Paul Jaboulet-Aine - 2016 <i>100% Syrah</i>	72€
Crozes Hermitage Petite ruche - Maison Chapoutier <i>100% syrah</i>	32€

Les bourgognes 75cL

Côtes de Beaunes villages - Domaine Albert Bichot - 2017 <i>100% Pinot noir</i>	40€
------------------------------------------------------------------------------------	-----

Les languedocs 75cL

Languedoc Baron D'Oppia <i>40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan</i>	22€
-------------------------------------------------------------------------	-----

Les bordeaux 75cL

Château Le Puy Emilien Bordeaux vin de france <i>85% merlot, 15% Cabernet sauvignon</i>	42€
Domaine des Lucques - P.Haverlan - 2016 <i>80% Merlot, 20% Cabernet sauvignon</i>	40€
Château Sociando-Mallet - Jean Gautreau - 2017 <i>55% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet franc</i>	60€
Château Sociando-Mallet - Jean Gautreau - 2016 <i>55% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet franc</i>	62€
Château Les Carmes Haut Brion - Famille Pichet <i>40% Cabernet franc, 42% Merlot, 18% Cabernet sauvignon</i>	180€
Château Bouquey Saint Emilion Grand cru <i>80% merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet sauvignon</i>	32€

Les loire et val de loire 75cL

Sancerre Comte Lafond grand Cuvée - 2020 <i>Pinot noir</i>	51€
Chinon réserve privée BREDIF <i>Carbernet Franc</i>	39€
Saumur Champigny Veille Vigne - Baron Briard <i>Carbernet Franc</i>	39€



Les champagnes

Moët & Chandon <i>45% Pinot noir, 35% Pinot meunier, 20% Chardonnay</i>	Rosé	68€
Veuve Cliquot Réserve	Brut	69€
Amour de Deutz <i>57% Pinot noir, 43% Chardonnay</i>	Rosé	152€
Ruinart - Magnum <i>100% Chardonnay</i>	Blanc de blanc	195€

Les méthodes traditionnelles

Vouvray AOP
100% Chenin
Benoit Coulon

18€

Les vins pétillants au verre

Vouvray - Benoit Coulon	15cL	8€
Champagne Brut - Veuve Cliquot Réserve	15cL	15€



LES CHAMPAGNES

Les digestifs

Les Cognacs

XO - Hennessy	4cL	18€
XO - Remy Martin	4cL	9€

Les Rhums

VO - Clément	4cL	7€
VO - 10 ans d'âge - Don Papa	4cL	15€
VO - 23 ans d'âge - Zacapa	4cL	15€
XO - Zacapa	4cL	18€
Diplomatico	4cL	12€
Rhum arrangée	4cL	5€

Les Alcools

Get 27 / Menthe Pastille / Baileys	6cL	7€
Fresh'In « M&B spirits » distillerie du POITOU	6cL	7€
L'Épine « M&B Spirits » distillerie du POITOU	6cL	7€
June pêche de vigne	6cL	7€
June poire royale et cardamome	6cL	7€
June pastèque	6cL	7€
Chartreuse jaune « 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices et baie »	6cL	9€
Chartreuse verte « 130 plantes, fleurs, écorces, racines, épices et baies »	6cL	9€



La carte des Vins
Restaurant Le Rdv



Les digestifs

LPB le Studio