



Carte des Vins

Bulles

<i>Cafero Di Ferasin, Prosecco Spumante DOC Vénétie, Italie</i>	42 \$
<i>Balia Di Elusi Veruoka, Spumante Brut Rosé, Émilie-Romagne, Italie</i>	44 \$
<i>Michel Lorient Cuvée Rosé Brut, Champagne, France</i>	90 \$
<i>Michel Lorient, Cuvée Extra Brut, Champagne, France</i>	90 \$

Blancs

<i>Domaine Tour du Pech Sauvignon 2009 VDP d'Oc, France</i>	35 \$
<i>Monte del Frà, Soave Classico 2009 DOC, Vénétie, Italie</i>	35 \$
<i>Avogadro, Villa Sole Pinot Grigio 2009 IGT Toscane, Italie</i>	35 \$
<i>Alke, Inzolia 2009 IGT Sicile, Italie</i>	35 \$
<i>Domaine des Cognettes, Les Cognettes 2009 Muscadet, Loire, France</i>	35 \$
<i>Monte del Frà, Cà del Magro 2008 Custoza Superiore DOC Vénétie, Italie</i>	37 \$
<i>Le Querce, Il Maestrone 2008 IGT Toscane, Italie</i>	38 \$
<i>Château Camplazens Viognier 2008 VDP La Clape, Languedoc, France</i>	40 \$
<i>Mattia Barzaghi, Impronta 2009 Vernaccia di San Gimignano DOCG Toscane, Italie</i>	42 \$
<i>Domaine Ellevin, Petit Chablis 2009, Bourgogne, France</i>	42 \$
<i>Lailey, Riesling 2009 VQA Niagara, Canada</i>	48 \$
<i>Lailey, Chardonnay Brickyard 2008 VQA Niagara, Canada</i>	50 \$

Rouges

<i>Poggio Nardonne, Rivus 2008, 500ml IGT Toscane, Italie</i>	25 \$
<i>Domaine Tour du Pech Merlot-Cabernet 2009 VDP d'Oc, France</i>	35 \$
<i>Château Pech Céleyran, Omblin Rosé 2009 VDP Côtes-de-Pérignan, Languedoc, France</i>	35 \$
<i>Monte del Frà, Valpolicella Classico 2009 DOC Vénétie, Italie</i>	35 \$
<i>Château Camplazens Syrah 2008 VDP d'Oc, France</i>	35 \$
<i>Giuliano Tiberi, Imbricci 2008 Chianti Montalbano DOCG Toscane, Italie</i>	37 \$
<i>Le Querce, Calviolo 2007 IGT Toscane, Italie</i>	40 \$
<i>Monte del Frà, Ripasso 2008 Valpolicella Classico Superiore DOC Vénétie, Italie</i>	42 \$
<i>Château Famaey Fût de Chêne 2006 Cahors, France</i>	42 \$
<i>Domaine de la Graveirette 2009 Côtes-du-Rhône, France</i>	44 \$
<i>Massolino, Dolcetto D'Alba 2010 DOC Piémont, Italie</i>	46 \$
<i>Cortese, Morassina 2007 Barbera d'Alba DOC Piémont, Italie</i>	48 \$
<i>Anvers, Razorback Road Shiraz/ Cabernet-Sauvignon 2006 Adelaide Hills, Australie</i>	48 \$
<i>Poggio Nardonne, Rosso di Montalcino 2008 DOC Toscane, Italie</i>	54 \$
<i>Batzella Pean 2007 Bolgheri DOC Toscane, Italie</i>	58 \$
<i>Château Famaey Cuvée X 2004 Cahors, France</i>	62 \$
<i>Domaine de Viaud 2000 Lalande-de-Pomerol, France</i>	62 \$
<i>La Querce 2007 IGT Toscane, Italie</i>	68 \$
<i>Le Querce, Sancerbone 2005 IGT Toscane, Italie</i>	68 \$
<i>Domaine de la Graveirette 2008 Châteauneuf-du-Pape, France</i>	84 \$
<i>Anvers, The Warrior Shiraz 2005 McLaren Vale/Adelaide, Australie</i>	96 \$
<i>Poggio Nardonne, Brunello di Montalcino 2005 DOCG Toscane, Italie</i>	100 \$
<i>Poggio Scalette, Il Carbonaione 2008 IGT Toscane, Italie</i>	108 \$

De dessert

<i>Lailey, Vidal Late Harvest 2006, 375ml VQA Niagara, Canada</i>	46 \$
<i>Massolino, Moscato D'Asti 2010 DOCG Piémont, Italie</i>	46 \$

*Tous nos vins sont des importations privées

*Tous nos vins sont élaborés avec des raisins issus de culture biologique.

*Les disponibilités peuvent varier selon les arrivages.