











moïa

RESTAURANT

l'histoire continue...

VIN BLANCS

•Loire

	12cl	50cl	75cl
Muscadet SM/Lie, Fleur de Gabbro, Damien Rineau	5€50	16€00	25€00
 Muscadet Sèvre & Maine, Fief Seigneur, Vincent Caille	-	-	27€00
 Muscadet/Lie Côtes De GrandLieu, Des Parcelles, D. Hautes Noëlls	-	-	27€00
 Muscadet Cru Communal, Clisson, D. Les Cognettes	-	-	35€00
 Muscadet 2018, Gaïa, Jérôme Bretaudeau	-	-	48€00
 Côteaux de L'Aubance, Domaine les Rochelles	7€00	-	32€00
 Anjou sec, Les Quarterons, Vignerons Amirault	-	-	35€00
 Menetou-Salon, D. Philippe Gilbert	-	-	38€00
 Pouilly Fumé, Petram, Domaine du Bouchot	-	-	37€00
Sancerre, La Poussie	-	-	38€00
Quincy, Cuvée tradition, Jacques Rouzé	7€00	21€00	32€00
 Montlouis-sur-Loire, Les Cabotines, Ludovic Chanson	-	-	45€00
 Touraine, Zeus, Domaine Divine	-	-	33€00

•Le Bordelais

Graves, Château Peyrat	-	-	31€00
------------------------	---	---	-------

•L'Alsace

 Riesling, D. B de Braun, Camille Braun	-	-	33€00
 Gewurztraminer, Les natures, JB. Adam	-	-	38€00



•Le Languedoc-Roussillon

Viognier, Domaine St Roch	5€00	-	23€00
---------------------------	------	---	-------

•Le Sud-Ouest

Côtes de Gascogne, Surprise, D. Haut Marin	4€50	-	19€00
 Pacherenc du Vic, D. Labranche Laffont	-	-	37€00

•La Bourgogne

Bourgogne Vézelay, Des Ducs, D. Camu	6€50	17€00	28€00
Chablis 2018, Grand Regnard	-	-	45€00
Chassagne Montrachet 2017, Blanchots, D. Coffinet Duvernay	-	-	85€00
 Meursault 2018, Les Clous, Prunier-Bonheur	-	-	70€00
 Marsannay 2017, Le Clos René Bouvier	-	-	42€00
Pouilly Loché, Les Mûres, G. Chevalier	-	-	38€00
Rully 2018, Chapuis & Chapuis	-	-	45€00
Macon Villages, Le Loup, D. Perraud	-	-	31€00



•La Vallée du Rhône

 Vaucluse, Atypique, D. Pique Basse	6€00	-	26€00
 Crozes-Hermitage 2018, Nathan, D. de la Ville Rouge	-	-	46€00
Condrieu 2018, Veauvignère, François & Fils	-	-	75€00

•Le Monde

Argentine, Torrontes, Etchart Privado	5€00	-	23€00
---------------------------------------	------	---	-------






VIN ROSÉS

	12cl	50cl	75cl
Figari 2019, Clos Canarelli	-	-	48€00
Igp Côtes Catalanes, L'Infini, D.du Paradis	4€50	-	19€00
 Coteaux d'Aix en Provence, D. Tour Campanets	6€50	17€00	28€00
 Côtes de Provence, Cru classé, Ch. Roubine	-	-	38€00
Côtes de Provence, L'Exception, Domaine Siouvette Magnum (150 cl)			52€00

VINS ROUGES

	12 cl	50 cl	75 cl
•La Loire			
 IGP Val de Loire, Emeri, Eric Chevalier	6€00	-	26€00
 Menetou-Salon, D. Philippe Gilbert	-	-	38€00
Sancerre, La Poussie	-	-	42€00
 Saint Nicolas de Bourgueil, Vignerons Amirault	-	-	32€00
 Chinon, Ampoules, B&V Marchesseau	-	-	28€00
Saumur Champigny, Beauregard, Baron de Briard	6€00	16€00	26€00
Côte Roannaise, Eponyme, D. Vincent Giraudon	-	-	29€00
 Saumur 2017, Sarrandières, J. Maunoury	-	-	40€00




•Le Bordelais

 Bordeaux, Fruits d'automne, Ch. Bouillerot	5€00	-	23€00
Puissequin St Emilion 2015, Clos du Pavillon, Gonzague Maurice	-	-	42€00
St Emilion Grand cru 2012, Tertre Roteboeuf, Francois & Emilie Mitjaville	-	-	380€00
 Côtes de Castillon, Abracadabram by Beynat	-	-	26€00
Lalande de Pomerol 2016, Ch. Tournefeuille	-	-	52€00
Graves, Château Peyrat	7€00	21€00	32€00
 Haut Médoc 2016, Cru artisan, Ch. Micalet	-	-	41€00
 Pessac Léognan 2015, Château Bardins	-	-	45€00
Pauillac 2016, Cru Bourgeois, Ch. Fonbadet	-	-	110€00
 Margaux 2015, Le Petit Jaug, Clos Jaugueyron	-	-	70€00

•Le Languedoc-Roussillon

	Pays d'Oc 2018, Les Brunes, Domaine Les Creisses	-	-	60€00
	Terrasses du Larzac, Les Carlines, Mas Haut Buis	-	-	35€00
	IGP Côtes Catalanes, La Petite Sœur, D. Benastra	-	-	29€00
	VDF, A vue de nez, Jeff Carrel	6€00	-	25€00

•La Bourgogne

	Hautes Côtes de Nuits 2018, Les Colombières, P. Hudelot	10€00	-	39€00
	Marsannay 2017, Le Finage, René Bouvier	-	-	44€00
	Vosne Romanée 2017, D. Lécheneaut	-	-	90€00
	Auxey Duresses 2017, Les Deux Vignes, Régnard	-	-	43€00
	Beaune 1 ^{er} Cru 2017, Les Sizies, Prunier-Bonheur	-	-	60€00
	Saint Romain 2018, Sous le Château, Prunier-Bonheur	-	-	44€00
	Givry 2017, 1 ^{er} Cru, Clos Salomon, D. du Clos salomon	-	-	60€00
	Bourgogne, L'œuvre de Perraud, D. Perraud	7€50	24€00	36€00

•Le Beaujolais

	Fleurie 2016, Régnard	-	-	37€00
	Morgon 2018, Corcelette, Famille Chasselay, D. Chasselay	-	-	45€00
	Brouilly 2017, La Folie, Les Cadoles	-	-	38€00

•La Provence

	Bandol 2017, Pour Lulu, Domaine Tempier	-	-	70€00
	Coteaux d'Aix en Provence, Mon cœur violettes, D. Tour Campanets	-	-	38€00

•La Vallée du Rhône

	Côte Rôtie 2017, François & Fils	-	-	90€00
	Crozes-Hermitage 2017 Georges, D. Reynaud	-	-	48€00
	Côtes du Rhône, Feuille de Garance, D. Rouge Garance	7€00	-	32€00
	Château Neuf Du Pape 2018, J. Gradassi	-	-	65€00
	Côtières de Nimes, Ch. Saint Cyrgues	-	-	25€00

•Le Sud-Ouest

	Bergerac, Bergecrac, Ch. Barouillet	-	-	27€00
	Madiran, Vieilles Vignes, D. Labanche Laffont	-	-	38€00

•Le Monde

	Barbera d'Alba 2017, Aldo Vajra	-	-	45€00
	Primitivo Salento, Agricole Vallonné	7€50	-	33€00
	Zenata Syrah, Tandem, D. des Ouled Thaleb	-	-	38€00
	Argentine, Garganta del Diablo, Malbec	6€00	16€00	26€00

Le Champagne

	La flûte ^{12 cl}	Bouteille ^{75 cl}
Perrier-Jouët, Sélection Brut	10€50	85€00
Jacquard Blanc de Blanc 2013	-	85€00
Jacquard Mozaïque, Sélection Rosé	-	80€00
Dom Pérignon, Vintage 2008 Sélection Brut	-	190€00

Les Digestifs (4 cl)

Get 27/Get 31 - Menthe Pastille	8€00
Baileys	8€00
Marie Brizard	8€00
Grand Marnier / Cointreau	8€00
Cognac aux amandes	8€00
Armagnac	8€00
Calvados	8€00
Eau de vie de fruits	8€00
Cognac VSOP Martell	8€00
Cognac Henessy XO	8€00

Moyens de paiement acceptés
Espèces, CB, Tickets restaurant,
chèques vacances.

6 salles, 6 ambiances.
Privatisation & menus groupe
disponibles sur notre site.

moïa

Prix TTC / Service compris

