







## Nos Vins Blancs

 France	37,5 cl	75 cl
 <b>Bordeaux (vin blanc)</b>		
 Château haut Canteloup, Côte de Blaye		25.00€
<i>Beaux arômes. Idéal sur crustacés , scampi et soupe de poisson. Sauvignon blanc 80%, sauvignon gris et muscadelle 20%</i>		
 <b>Bourgogne (vin blanc)</b>	37,5 cl	75 cl
Domaine Four Bassot		28.00 €
<i>Arôme de noisette belle acidité Idéal en apéritif ou sur vos poissons. Chardonnay 100%</i>		
 Domaine Ambroise <i>Vin bio</i>		30.00 €
<i>Finement boisé, riche et long . Idéal sur poisson en sauces Chardonnay 100%</i>		
 Rully 1er Cru - Jean-Marc Boillot	21.50 €	39.00 €
<i>Fruité expressif, gras, jolies notes toastées en final. Chardonnay 100%</i>		



### Côte du Rhône (vin blanc)



Saint-Estève *Vin bio*

25.00 €

Bouche fraîche et fruitée avec des nuances de poire et de miel.

Roussanne Viognier



### Côte du Gascogne (vin blanc)

Domaine Chiroulet- Terres Blanches

22.00 €

Ce Côtes de Gascogne exhale des arômes fruités et floraux. Sa finale est fraîche et minérale.

Gros manseng, Sauvignon



### Loire (vin blanc)

Sancerre Roblin

29.00 €

Belle longueur aux arômes caractéristiques de buis et de cassis.

Idéal sur le fromage de chèvre .

Sauvignon




### Sud-Ouest (vin blanc)









Château Jolys - Vieilles Vignes, Jurançon Moelleux

28.00 €

Nez très expressif, bouche de fruits confits et d'ananas.

 4.50 €

Gros Manseng 50%, Petit Manseng 50%

 <b>Italie</b>		37,5 cl	75 cl
	<b>Toscane (vin blanc)</b>		
	<i>I Sistri « Fèlsina »</i>		39.00 €
	<i>La bouche élégante, est ronde et ample, bien équilibrée par une belle fraîcheur finale.</i>		
	Chardonnay 100%		
	<b>Trentino (vin blanc)</b>		
	<i>Sauvignon di Faedo, Pojer &amp; Sandri</i>		34.00 €
	<i>Le nez pur et fin exhale des notes de sureau et de pêches.</i>		
	Sauvignon 100%		
	<b>Veneto (vin blanc)</b>		
	<i>Bianco di Custoza « Corte Gardoni »</i>		26.00 €
	<i>Vin sec et frais, d'une expression bien définie du fruité.</i>		
	Garganega Trebbiano, Trebbianello, Bianca Fernanda, Chardonnay		
 <b>Portugal</b>		37,5 cl	75 cl
	<b>Portugal (vin blanc)</b>		
	<i>Quinta da Aveleda</i>		23.00 €
	<i>Vin vert, idéal comme apéritif ou pour accompagner des salades.</i>		 4.00 €
	Loureiro, Trajadura, Alvarinho		

## Nos Vins Rosés



**France**

37,5 cl

75 cl



**Provence (vin rosé)**



Cuvée Magali- Côte de Provence *Vin bio*

28.00 €

Nez très expressif, bouche bien construite. Délicieux !

Syrah 40%,Cinsault 30%,Grenache noir 20%,Cabernet Sauvignon 10%



**Coteaux du Languedoc (vin rosé)**



Château Lalis- Rosé Choryphée

21.00 €

Un rosé tout en délicatesse.

Carignan, Grenache Gris, Cinsault

## Nos Vins Rouges

	<b>France</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
	<b>Alsace (vin rouge)</b>		



Pinot Noir René Muré *Vin bio*

17.50 € 31.00 €

Jolie expression du Pinot Noir, fringuant, léger et fruité.

**Ce vin est uniquement servi frais ! Un vrai délice !**

Pinot Noir 100%

Pinot Noir Katz

26.00 €

Vin souple et élégant, arômes de petits fruits pouvant se boire frais.

**Ce vin peut être servi frais ou tempéré.**

Pinot Noir

Pinot Noir Katz Barrique

29.00 €

Son élevage sous bois lui donne des arômes torréfié et fumé.

Pinot Noir



**Beaujolais (vin rouge)**



Domaine du Vissoux Les Griottes *Vin bio*

23.00 €

Vin souple et peu tannique, arômes prononcés de fruits rouges comme son nom l'indique !

**Ce vin peut être servi frais ou tempéré.**

Gamay 100%



### Bergerac (vin rouge)

37,5 cl

75 cl

Château Moulin Caresse

23.00 €

Souple et fruité

Idéal sur viandes blanches, tartare et carpaccio.

Merlot 100%



### Bordeaux (vin rouge)

1ère Côte de Blaye Château La Rose Bellevue

14.50 €

25.00 €

Rond, tendre, souple.

Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet franc 10%



Canon Fronsac L'Enclos St-Louis *Vin bio*

28.00 €

Vin noblement élevé. Idéal sur du bœuf, magret de canard, agneau et viandes en sauces.

100 % Merlot

Saint-Emilion Le Comte Saint Vincent

30.00 €

Idéal en accompagnement de vos viandes rouges.

Vin légèrement tannique et d'une belle intensité.

75 % Merlot , 25% cabernet franc



## Bourgogne (vin rouge)

37,5 cl

75 cl



### Mercrey-Domaine Four Bassot

30.00 €

Petits fruits rouges, légèrement tannique. Idéal pour vos viandes rouges.  
Pinot noir 100%

### Mercrey 1er cru Tupinier Bautista Les Veillées

38.00 €

Tannique et dense. Arômes de griotte et de havane  
Idéal sur les viandes rouges de caractère et gibier.  
Pinot noir 100%

### Domaine Claude Maréchal , cuvée Gravel

34.00 €

Vin se présentant par une robe d'intensité moyenne, assez riche. Il offre une palette impressionnante d'arômes de petits fruits rouge et noirs, qualité primordiale du pinot noir. Sa souplesse et ses tanins modérés permettent de le déguster idéalement avec vos viandes blanches et volailles.  
Pinot noir 100%



## Côte du Rhône (vin rouge)



### Domaine de Beurenard *Vin bio*

27.00 €



Charnu, aux jolies notes cacaotées. Un vin plaisir.

Grenache 80%, Syrah 20%.



### Cairanne- Domaine L'Oratoire- St Martin 'Réserve des Seigneurs'

30.00 €

Idéal avec des plats méditerranéens, viandes rouges, plats relevés.  
Grenache, Mourvèdre et Syrah *Vin bio*



## Coteaux du Languedoc (vin rouge)



Château Lalis - Les petits Moulins –Corbières

25.00 €

Un vin souple et racé aux tanins soyeux.

Syrah 60%, Carignan 25 %, Grenache noir 15%

Domaine la Croix St Privat, Cuvée Pur Sang Syrah *Vin bio*

28.00 €

Vin aux tannins souples et fins. Aromes entêtants de mûres et de cassis avec une pointe d'épice en fin de bouche. Séducteur, il se mariera idéalement avec vos plats de cuisine méditerranéenne.

100 % Syrah

Château de Saint Louis Cuvée A capella

29.00 €

Vin puissant aux tannins présents élevé sous-bois pendant 12 mois. Arômes d'épices, de mûres et de grillé. Idéal sur l'agneau ou sur viandes grillées.

Assemblages syrah- grenache avec une pointe de carignan



## Loire (vin rouge)

Sancerre Roblin

31.00 €

Rare sancerre rouge issus du cépage bourguignon pinot Noir. Ample et fruité ; Idéal sur vos viandes blanches.

Pinot noir



	<b>Italie</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
	<b>Abruzzo (vin rouge)</b>		
	<p>Montepulciano d'Abruzzo Gianni « Masciarelli »</p> <p>Notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est ronde.</p> <p>Montepulciano 100%</p>	13,50 €	24,00 €
	<b>Puglia (vin rouge)</b>		
	<p>Primitivo « Tenute Rubino »</p> <p>Ce vin est rond en bouche mais aussi très ample et structuré.</p> <p>Primitivo 100 %</p>		23,00 €
	<b>Sicilia (vin rouge)</b>		
	<p>Regaleali Rosso « Tasca d'Almerita »</p> <p>Arômes de fruits tels la cerise, la griotte et la mûre.</p> <p>Vin doux, souple aux tannins bien équilibrés.</p>		28,00 €



## Toscane (vin rouge)

37,5 cl

75 cl

### *Luccila, Castello di Farnetella*

26.00 €

*Le nez offre une explosion de fruits mûrs et racés.*

*Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 15%.*

### *Rosso di Montepulciano « Poliziano »*

27.00 €



*Le vin moyennement corsé, plein et pulpeux possède un charme irrésistible.*

*Sangiovese 80%, cannaio, Colorino Merlot 20%*

### *Chianti Colli Senesi, Castello di Farnetella*

28.00 €

*Un nez complexe où se mêlent les fruits rouges et les épices.*

*Sangiovese 92%, Merlot 8%*

### *Chianti Classico, Fattoria di Felsina*

36.00 €

*Riche et élégant. Le bouquet est concentré et complexe.*

*Sangiovese 100%*



### *Vino Nobile di Montepulciano « Poliziano »*

23.50 €

38.00 €

*La bouche ample et profonde.*

*Sangiovese 80%, cannaio, Colorino, Merlot 20%*



### Umbria (vin rouge)

37,5 cl

75 cl

Rosso di Spicca «Tenuta le Velette»

15.50 €

23.00 €

En bouche il est franc et droit avec des tanins souples.

Sangiovese 85 %, Canaiolo 15 %



### Veneto (vin rouge)



Le Fontane Bardolino « Corte Gardoni »

14.50 €

25.00 €

La bouche équilibrée et ronde possède un fruité croquant.

**Ce vin peut être servi frais ou tempéré.**

Corvina 70 %, Rondinella et Molinara 30 %

## Le vin maison (Blanc – Rosé - Rouge)

Le verre : 3.90€

Le pichet  $\frac{1}{4}$  : 7.50€

Le pichet  $\frac{1}{2}$  : 12€

### Légende :



*Coup de cœur de la maison*



*Vin bio*



*Vin servi au verre*

