







Nos Vins Blancs

 France	37,5 cl	75 cl
 Bordeaux (vin blanc)		
 Château haut Canteloup, Côte de Blaye		26.00€
<i>Beaux arômes. Idéal sur crustacés , scampi et soupe de poisson. Sauvignon blanc 80%, sauvignon gris et muscadelle 20%</i>		
 Bourgogne (vin blanc)	37,5 cl	75 cl
Domaine Four Bassot		29.00 €
<i>Arôme de noisette belle acidité Idéal en apéritif ou sur vos poissons. Chardonnay 100%</i>		
 Domaine Ambroise <i>Vin bio</i>		32.00 €
<i>Finement boisé, riche et long . Idéal sur poisson en sauces Chardonnay 100%</i>		
 Rully 1er Cru - Jean-Marc Boillot	23.00 €	42.00 €
<i>Fruité expressif, gras, jolies notes toastées en final. Chardonnay 100%</i>		



Côte du Rhône (vin blanc)



Saint-Estève *Vin bio*

26.00 €

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

Roussanne Viognier



Côte du Gascogne (vin blanc)

Domaine Chiroulet- Terres Blanches

24.00 €

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

Gros manseng, Sauvignon



Loire (vin blanc)

Sancerre Roblin

32.00 €

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

29.00 €

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

Gros Manseng 50%, Petit Manseng 50%

 4.50 €

	Italie	37,5 cl	75 cl
	Toscane (vin blanc)		
	<p><i>I Sistri « Fèlsina »</i></p> <p><i>La bouche élégante, est ronde et ample, bien équilibrée par une belle fraîcheur finale.</i></p> <p>Chardonnay 100%</p>		39.00 €
	Trentino (vin blanc)		
	<p><i>Sauvignon di Faedo, Pojer & Sandri</i></p> <p><i>Le nez pur et fin exhale des notes de sureau et de pêches.</i></p> <p>Sauvignon 100%</p>		34.00 €
	Veneto (vin blanc)		
	<p><i>Bianco di Custoza « Corte Gardoni »</i></p> <p><i>Vin sec et frais, d'une expression bien définie du fruité.</i></p> <p>Garganega Trebbiano, Trebbianello, Bianca Fernanda, Chardonnay</p>		27.00 €

Nos Vins Rosés

	France	37,5 cl	75 cl
---	---------------	----------------	--------------

	Provence (vin rosé)		
---	----------------------------	--	--



Cuvée Magali- Côte de Provence *Vin bio* **29.00 €**

Nez très expressif, bouche bien construite. Délicieux !

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

	Sud-Ouest (vin rosé)		
---	-----------------------------	--	--

Péché de vigne, Domaine grand Chêne **24.00 €**

Fruité opulent sur des notes de fraise, framboise et cassis.

A savourer avec crustacés, pâtes et pizza estivales et vos salades.

Syrah 100%

Château Lastours -Les Graviers **21.00 €**

Vin Souple, gouleyant, joliment fruité

Syrah 50% -Duras 50%

Nos Vins Rouges

	France	37,5 cl	75 cl
	Alsace (vin rouge)		



Pinot Noir René Muré *Vin bio*

18.00 € 32.00 €

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

Ce vin est uniquement servi frais ! Un vrai délice !

Pinot Noir 100%

Pinot Noir Katz

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

27.00 €

Ce vin peut être servi frais ou tempéré.

Pinot Noir

Pinot Noir Katz Barrique

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

31.00 €

Pinot Noir



Beaujolais (vin rouge)



Domaine du Vissoux Les Griottes *Vin bio*

24.00 €

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

Ce vin peut être servi frais ou tempéré.

Gamay 10



Bergerac (vin rouge)

37,5 cl

75 cl

Château Moulin Caresse

24.00 €

Souple et fruité

Idéal sur viandes blanches, tartare et carpaccio.

Merlot 100%



Bordeaux (vin rouge)

1ère Côte de Blaye Château La Rose Bellevue

16.00€

26.00 €

Rond, tendre, souple.

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



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

29.00 €

Vin noblement élevé. Idéal sur du bœuf, magret de canard, agneau et viandes en sauces. 100% Merlot

Saint-Emilion Le Comte Saint Vincent

32.00 €

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

32.00 €

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

Mercrey 1er cru Tupinier Bautista Les Veillées

39.00 €

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*

28.00 €



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

26.00 €

« Coup de cœur » guide Hachette des vins 2020

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

32.00 €

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

Pinot noir

	Italie	37,5 cl	75 cl
	Abruzzo (vin rouge)		
	<p>Montepulciano d'Abruzzo Gianni « Masciarelli »</p> <p>Notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est ronde.</p> <p>Montepulciano 100%</p>	16.00€	26.00 €
	Puglia (vin rouge)		
	<p>Primitivo «Tenute Rubino »</p> <p>Ce vin est rond en bouche mais aussi très ample et structuré.</p> <p>Primitivo 100 %</p>		25.00 €
	Sicilia (vin rouge)		
♥	<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>		29.00 €



Toscane (vin rouge)

37,5 cl

75 cl

Luccila, Castello di Farnetella

28.00 €

Le nez offre une explosion de fruits mûrs et racés.

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

Rosso di Montepulciano « Poliziano »

16.00€ 29.00 €



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

Sangiovese 80%, cannaiole, Colorino Merlot 20%

Chianti Colli Senesi, Castello di Farnetella

32.00 €

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

Sangiovese 92%, Merlot 8%

Chianti Classico, Fattoria di Felsina

39.00 €

Riche et élégant. Le bouquet est concentré et complexe.

Sangiovese 100%



Vino Nobile di Montepulciano « Poliziano »

24.00€ 39.00 €

La bouche ample et profonde.

Sangiovese 80%, cannaiole, Colorino, Merlot 20%



Umbria (vin rouge)

37,5 cl 75 cl

Rosso di Spicca «Tenuta le Velette »

17.00€ 25.00 €

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

Sangiovese 85 %, Canaiolo 15 %



Veneto (vin rouge)



Le Fontane Bardolino « Corte Gardoni »

16.00€ 27.00 €

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