

— CARTE DES — VINS.



: Vin issu de l'agriculture biologique.



: Vin apprécié et conseillé par l'équipe.

Tous nos prix sont nets, service compris.

LES ROUGES (75CL)

| | | |
|---|---|--------|
| | ALSACE AOP Pinot noir Tradition – Kuentz-Bas <i>Alsace – Léger et fruité. Vendangé à la main</i> | 32,50€ |
| @ | BORDEAUX VDF Silence – Les chais du Port de la Lune <i>Bordeaux – Equilibré, notes de fruits noirs et d'épices</i> | 38,00€ |
| @ | BOURGOGNE AOP Château Santenay – Vieilles vignes <i>Bourgogne – Rond, fruité, floral et minéral</i> | 38,00€ |
| | CHINON AOP Les Morinières- Joseph Mellot <i>Vallée de la Loire – Rond et légèrement fruité</i> | 31,00€ |
| | CORBIÈRES AOP Château Luc « Les rives » BIO  <i>Languedoc Roussillon – Corsé, notes de fruits murs et de poivre</i> | 25,90€ |
| | CÔTES DE GASCOGNE VDF Villa de Cocagne- Lionel Osmin <i>Sud-Ouest – Souple, fruité et grande fraîcheur aromatique</i> | 24,00€ |
| | CÔTES DU MARMANDAIS AOP Quezaco <i>Sud-Ouest – Equilibré et fruité</i> | 23,00€ |
| | CÔTES DU RHÔNE AOP Château des Coccinelles BIO  <i>Vallée du Rhône – Tanins souples, notes de fruits noirs et réglisse</i> | 35,50€ |
| @ | CÔTES DU ROUSSILLON AOP Ivresse des Sens BIO  <i>Languedoc Roussillon – Rond, notes de fruits rouges. Fût de chêne</i> | 35,00€ |
| @ | CROZES HERMITAGE AOP Les Meysonniers BIO  <i>Vallée du Rhône – Ample, fruits cuits vanillés. Vendangé à la main</i> | 48,00€ |
| | MADIRAN AOP Domaine Berthoumieu « Haute Tradition » <i>Sud-Ouest – Aromatique, tanins veloutés</i> | 24,00€ |


LES ROUGES (75CL)

| | | |
|---|--|--------|
| | MADIRAN AOP Château Montus <i>Sud-Ouest – Profond, tanins fins et élégants</i> | 48,50€ |
| @ | MARGAUX AOP La Sirène de Giscours <i>Bordeaux – Profond, rond. Vendangé à la main. Fût de chêne</i> | 72,00€ |
| | PIC SAINT LOUP AOP Mas de Jon Aparté <i>Languedoc Roussillon – Tanins soyeux. Mis en bouteille non filtré</i> | 35,00€ |
| | PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION AOP Charmes de Bayens <i>Bordeaux – Equilibré et fruité</i> | 35,50€ |
| | RIBERA DEL DUERO DOC Alvides – Tempranillo <i>Espagne – Fruité, puissant et équilibré</i> | 31,50€ |
| | RIOJA DOC Navajas <i>Espagne – Complexe et boisé. Vendangé à la main. Fût de chêne</i> | 24,50€ |
| | SAINT-ESTÈPHE AOP Charme de Cos Labory <i>Bordeaux – Équilibré, bouche fruitée. Fût de chêne</i> | 52,50€ |
| | SAINT MONT AOP L'Empreinte – Cave de Plaimont <i>Sud-Ouest – Fruits noirs acidulés et épices. Vendangé à la main</i> | 35,20€ |
| | SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Les Échaillons <i>Vallée de la Loire – Fruité, frais et tanins souples</i> | 28,50€ |
| @ | TUPUNGATO MENDOZA Cameleon – Malbec BIO  <i>Argentine – Fruits noirs, chocolat. Vendangé à la main. Fût de chêne</i> | 31,50€ |

LES BLANCS SECS (75CL)

ALSACE AOP Riesling Collection – Kuentz-Bas 23,00€
Alsace – Frais et minéral. Vendangé à la main


BUZET AOP Château Loustalet 31,50€
Sud-Ouest – Intense, frais, notes florales

 **CHABLIS AOP** Les vénérables, vieilles vignes – La Chablisienne 49,00€
Bourgogne – Équilibré, complexe & belle minéralité

JURANÇON SEC AOP Clos Guirouilh 26,00€
Sud-Ouest – Frais, notes de pêches et agrumes. Vendangé à la main

MENETOU SALON AOP Les Thureaux 35.10€
Vallée de la Loire – Léger, notes de fruits exotiques et agrumes

PACHERENC DU VIC BILH AOP Château Laffitte Teston 31,50€
Ericka
Sud-Ouest – Fleurs blanches, complexe. Vendangé à la main


 **POUILLY FUMÉ AOP** La Renardière- Bouchié Chatellier 39,00€
Vallée de la Loire – Fruité, intense et harmonieux

SAINT MONT AOP L'Empreinte – Cave de Plaimont. Demi-sec 35,20€
Sud-Ouest – Frais et acide en fin de bouche. Vendangé à la main


LES BLANCS MOELLEUX (75CL)

CÔTES DE GASCOGNE IGP La Demoiselle de Laballe 24,00€
Sud-Ouest – Frais, subtil et notes de fruits exotiques

JURANÇON AOP Clos Guirouilh 36,00€
Sud-Ouest – Notes de fruits mûrs, bel équilibre. Fût de chêne

 **SAINTE CROIX DU MONT AOP** Château du Mont 37,20€
Bordeaux – Notes de miel et d'abricot. Vendangé à la main. Fût de chêne


LES ROSÉS (75CL)

 **MÉDITERRANÉE IGP** Miss Valentine 28,00€
Méditerranée – Fruits rouges, bouche délicate, notes d'agrumes

CÔTES DE GASCOGNE IGP Laballe - Les Terres Basses 20,00€
Sud-Ouest – Frais, minéral, notes de cassis

CÔTES DE PROVENCE AOP Masterel - Grande réserve 23,00€
Provence – Frais, équilibré, notes de fruits exotiques

LES CHAMPAGNES (75CL)

 **CHAMPAGNE** Angélique Lacroix - Irrésistible Angel – BRUT ROSÉ 87,00€
Champagne – Fruits rouges intenses, frais et finement effervescent

CHAMPAGNE Louis Tollet 1^{er} cru - BRUT (Epernay) 66,00€
Champagne – Frais, équilibré et rond en bouche

CHAMPAGNE Henriot Souverain – BRUT (Reims) 86,00€
Champagne – Équilibré et harmonieux, notes briochées

À LA COUPE

CHAMPAGNE Louis Tollet 1^{er} cru - BRUT (Epernay) 12,00€
Champagne – Frais, équilibré et rond en bouche

LES VERRES (12 CL)

ROUGES

SAINT MONT AOP L'Empreinte – Cave de Plaimont
Sud-Ouest – Fruits noirs acidulés et épices. Vendangé à la main

5,80€

CÔTES DU MARMANDAIS AOP Quezaco
Sud-Ouest – Equilibré et fruité

4,20€

VIN DU MOMENT

Consulter notre ardoise

BLANCS SECS

ALSACE AOP Riesling Collection – Kuentz-Bas
Alsace – Frais et minéral. Vendangé à la main

4,60€

JURANÇON SEC AOP Clos Guirouilh
Sud-Ouest – Frais, notes de pêches et agrumes. Vendangé à la main

5,50€

SAINT MONT AOP L'Empreinte – Cave de Plaimont. Demi-sec
Sud-Ouest – Frais et acide en fin de bouche. Vendangé à la main

5,80€

BLANCS MOELLEUX

JURANÇON AOP Clos Guirouilh
Sud-Ouest – Notes de fruits mûrs, bel équilibre. Fût de chêne

7,50€

CÔTES DE GASCOGNE IGP La Demoiselle de Laballe
Sud-Ouest – Frais, subtil et notes de fruits exotiques

4,60€

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP Masterel- Grande réserve
Provence – Frais, équilibré, notes des fruits exotiques

4,80€

CÔTES DE GASCOGNE IGP Laballe - Les Terres Basses
Sud-Ouest – Frais, minéral, notes de cassis

3,90€

LES BOUTEILLES EN 50 CL

ROUGE

PIC SAINT LOUP AOP Mas de Jon Classique
Languedoc-Roussillon – Notes d'épices, rond et tanins soyeux

25,00€

BLANC SEC

BUZET AOP Château Loustalet
Sud-Ouest – Intense, frais, notes florales

22,70€

LES BOUTEILLES EN 37,5CL

ROUGES

CHINON AOP Les Morinières – Joseph Mellot
Vallée de la Loire – Rond et légèrement fruité


17,50€

MADIRAN AOP Domaine Berthoumieu - Constance
Sud-Ouest – Poivré, minéral et tannique

15,00€

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION AOP Charmes de Bayens
Bordeaux – Equilibré et fruité

18,00€

CÔTES DU RHÔNE AOP Château des Coccinelles **BIO** 
Vallée du Rhône – Tanins souples, notes de fruits noirs et réglisse

18,00€

BLANCS SECS

JURANÇON SEC AOP Clos Guirouilh
Sud-Ouest – Frais, notes de pêches et agrumes. Vendangé à la main

16,80€

MENETOU SALON AOP Les Thureaux
Vallée de la Loire – Léger, notes de fruits exotiques et agrumes

19,50€

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOP Masterel – Grande réserve
Provence – Frais, équilibré, notes de fruits exotiques

15,00€