

— 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>	34,50€
	BOURGOGNE AOP Pinot noir- Vieilles vignes – Philippe le Hardi <i>Bourgoqne – Rond, fruité, floral et minéral</i>	41,00€
	CHINON AOP Les Morinières- Joseph Mellot <i>Vallée de la Loire – Rond et légèrement fruité</i>	32,50€
	CORBIÈRES AOP Château Luc « Les rives » BIO  <i>Languedoc Roussillon – Corsé, notes de fruits murs et de poivre</i>	26,90€
	CÔTES DU RHÔNE AOP Château des Coccinelles BIO  <i>Vallée du Rhône – Tanins souples, notes de fruits noirs et réglisse</i>	36,00€
	CÔTES DU ROUSSILLON AOP Ivresse des Sens BIO  <i>Languedoc Roussillon – Rond, notes de fruits rouges. Fût de chêne</i>	35,50€
	CROZES HERMITAGE AOP Les Meysonniers BIO  <i>Vallée du Rhône – Ample, fruits cuits vanillés. Vendangé à la main</i>	49,50€
@	MADIRAN AOP Château Bouscassé – Brumont <i>Sud-Ouest – Harmonieux, arômes de mûres</i>	38,50€
	MADIRAN AOP Château Montus – Brumont <i>Sud-Ouest – Profond, tanins fins et élégants</i>	49,50€
	MARGAUX AOP La Sirène de Giscours <i>Bordeaux – Profond, rond. Vendangé à la main. Fût de chêne</i>	77,00€



LES ROUGES (75CL)

@	PAYS D'OC IGP Cigalus – Gérard Bertrand <i>Languedoc Roussillon – Équilibré et complexe, cultivé en biodynamie</i>	59,50€
	PIC SAINT LOUP AOP Mas de Jon Aparté <i>Languedoc Roussillon – Tanins soyeux. Mis en bouteille non filtré</i>	37,50€
	PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION AOP Charmes de Bayens <i>Bordeaux – Équilibré et fruité</i>	36,50€
	RIBERA DEL DUERO DOC Alvides – Tempranillo <i>Espagne – Fruité, puissant et équilibré</i>	33,50€
	SAINT-ÉSTÈPHE AOP Charme de Cos Labory <i>Bordeaux – Équilibré, bouche fruitée. Fût de chêne</i>	53,00€
	SAINT MONT AOP L'Empreinte – Cave de Plaimont <i>Sud-Ouest – Fruits noirs acidulés et épices. Vendangé à la main</i>	35,90€
	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Les Échaillons <i>Vallée de la Loire – Fruité, frais et tanins souples</i>	29,00€
@	SAVIGNY LES BEAUNE AOP Clos des Godeaux BIO  <i>Bourgoqne – Ample et soyeux. Vendangé à la main. Fût de chêne</i>	84,50€
@	TUPUNGATO MENDOZA Cameleon – Malbec BIO  <i>Argentine – Fruits noirs, chocolat. Vendangé à la main. Fût de chêne</i>	33,50€

LES BLANCS SECS (75CL)

ALSACE AOP Riesling Collection – Kuentz-Bas 24,00€
Alsace – Frais et minéral. Vendangé à la main


CHABLIS AOP Les vénérables – Dame nature **BIO**  49,50€
Bourgogne – Équilibré, complexe & belle minéralité

 **CÔTES DU RHÔNE AOP** Parallèle 45 – Jaboulet Aîné **BIO**  37,50€
Vallée du Rhône – Boisé, frais et équilibré. Fût de chêne



JURANÇON SEC AOP Clos Guirouilh 27,50€
Sud-Ouest – Frais, notes de pêches et agrumes. Vendangé à la main

 **PACHERENC DU VIC BILH AOP** Les Jardins Philosophiques 35,50€
Sud-Ouest – Frais, minéral et très fruité

POUILLY FUMÉ AOP Argile à S- Bouchié Chatellier 39,50€
Vallée de la Loire – Fruité, intense et harmonieux

 **SAINT MONT AOP** L'Empreinte – Cave de Plaimont. *Demi-sec* 35,90€
Sud-Ouest – Frais et acide en fin de bouche. Vendangé à la main


LES BLANCS MOELLEUX (75CL)


 **ALSACE AOP** Gewurztraminer Vendanges Tardives Vorbourg **BIO** 58,50€
Alsace – Fruité, frais et épicé 

JURANÇON AOP Clos Guirouilh 37,00€
Sud-Ouest – Notes de fruits mûrs, bel équilibre. Fût de chêne

SAUTERNES AOP Garonnelles 44,50€
Bordeaux – Liquoreux, rond et gourmand. Fût de chêne


LES ROSÉS (75CL)

 **MÉDITERRANÉE IGP** Miss Valentine 29,00€
Méditerranée – Fruits rouges, bouche délicate, notes d'agrumes

 **CÔTES DE GASCOGNE IGP** Pellehaut - L'été Gascon 26,00€
Sud-Ouest – Doux, sucré, notes acidulées et fraîches

CÔTES DE PROVENCE AOP Masterel - Grande réserve 24,00€
Provence – Frais, équilibré, notes de fruits exotiques

LES CHAMPAGNES (75CL)

 **CHAMPAGNE** Angélique Lacroix - Irrésistible Angel – BRUT ROSÉ 88,00€
Champagne – Fruits rouges intenses, frais et finement effervescent

CHAMPAGNE Fluteau – Echo – EXTRA BRUT 67,00€
Champagne – Fruité, minéral et floral

CHAMPAGNE Henriot Souverain – BRUT 87,00€
Champagne – Équilibré et harmonieux, notes briochées

CHAMPAGNE Ruinart – BRUT 105,00€
Champagne – Rond et frais, arômes de fruits murs

À LA COUPE

CHAMPAGNE Louis Tolle 1er cru – BRUT (Reims) 12,00€
Champagne – Frais, équilibré et rond en bouche.

LES UERRES (12 CL)



ROUGES

PAYS D'OC IGP Cigalus – Gérard Bertrand 9,90€
Lanquedoc Roussillon – Equilibré et complexe, cultivé en biodynamie

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION AOP Charmes de Bayens 8,50€
Bordeaux – Equilibré et fruité

BLANCS SECS

POUILLY FUMÉ AOP Argile à S- Bouchié Chatellier 8,40€
Vallée de la Loire – Fruité, intense et harmonieux

CÔTES DU RHÔNE AOP Parallèle 45 – Jaboulet Aîné **BIO**   6,10€
Vallée du Rhône – Boisé, frais et équilibré. Fût de chêne

SAINT MONT AOP L'Empreinte – Cave de Plaimont. **Demi-sec** 5,80€
Sud-Ouest – Frais et acide en fin de bouche. Vendangé à la main

BLANCS MOELLEUX

JURANÇON AOP Clos Guirouilh 7,50€
Sud-Ouest – Notes de fruits mûrs, bel équilibre. Fût de chêne

SAUTERNES AOP Garonnelles 8,20€
Bordeaux – Liqueux, rond et gourmand. Fût de chêne

ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP Masterel - Grande réserve 4,80€
Provence – Frais, équilibré, notes de fruits exotiques

CÔTES DE GASCOGNE IGP Pellehaut - L'été Gascon 4,90€
Sud-Ouest – Doux, sucré, notes acidulées et fraîches

LES BOUTEILLES EN 50 CL

ROUGE

PIC SAINT LOUP AOP Mas de Jon Classique 26,00€
Lanquedoc-Roussillon – Notes d'épices, rond et tanins soyeux



LES BOUTEILLES EN 37.5CL

ROUGES

CHINON AOP Les Morinières – Joseph Mellot 18,50€
Vallée de la Loire – Rond et légèrement fruité

MADIRAN AOP Château Bouscassé Alain Brumont 24,50€
Sud-Ouest – Harmonieux, arômes de mûres

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION AOP Charmes de Bayens 19,00€
Bordeaux – Equilibré et fruité

CÔTES DU RHÔNE AOP Château des Coccinelles **BIO**   19,00€
Vallée du Rhône – Tanins souples, notes de fruits noirs et réglisse

BLANCS SECS

JURANÇON SEC AOP Clos Guirouilh 16,90€
Sud-Ouest – Frais, notes de pêches et agrumes. Vendangé à la main

PACHERENC DU VIC BILH AOP Les Jardins Philosophiques 19,50€
Sud Ouest – Frais, minéral et très fruité

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOP Masterel – Grande réserve 16,00€
Provence – Frais, équilibré, notes de fruits exotiques