

— 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 37,90€
Alsace – Léger et fruité. Vendangé à la main



BOURGOGNE AOP Pinot noir - Vieilles vignes – Philippe le Hardi 41,00€
Bourgogne – Rond, fruité, floral et minéral

CHINON AOP Les Morinières - Joseph Mellot 33,50€
Vallée de la Loire – Rond et légèrement fruité

 **CÔTE DE NUITS VILLAGES AOP** Le Vaucrain – Louis Jadot 84,90€
Bourgogne – Soyeux et structuré. Fût de chêne

CÔTES DU ROUSSILLON AOP Ivresse des Sens **BIO**  36,50€
Languedoc Roussillon – Rond, notes de fruits rouges. Fût de chêne

CROZES HERMITAGE AOP Les Meysonniers **BIO**  49,50€
Vallée du Rhône – Ample, fruits cuits vanillés. Vendangé à la main

 **FAUGERES AOP** Château Estanilles « Vallongue » **BIO**  36,50€
Languedoc Roussillon – Minéral et équilibré. Vendangé à la main

MADIRAN AOP Château Bouscassé – Brumont 38,50€
Sud-Ouest – Harmonieux, arômes de mûres

MADIRAN AOP Château Montus – Brumont 49,50€
Sud-Ouest – Profond, tanins fins et élégants


MARGAUX AOP La Sirène de Giscours 77,00€
Bordeaux – Profond, rond. Vendangé à la main. Fût de chêne

LES ROUGES (75CL)

 **MENDOZA** Sierra de Plata **BIO**  35,50€
Argentine – Doux et rond. Vendangé à la main

 **NERO D'AVOLA DOC** Luma – Cantina Cellaro 37,00€
Italie – Sicile – Équilibré et frais, élégante acidité

PAYS D'HERAULT IGP Moulin de Gassac « Classic » 26,50€
Languedoc Roussillon – Fruité, notes de fruits confits et de poivre

 **PAYS D'OC IGP** Cigalus – Gérard Bertrand 59,50€
Languedoc Roussillon – Équilibré et complexe, cultivé en biodynamie


PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION AOP Charmes de Bayens 36,50€
Bordeaux – Équilibré et fruité

RIOJA DOC El Coto – Crianza 34,90€
Espagne – Tanins soyeux, notes épicées. Fût de chêne

SAINT-ÉSTÈPHE AOP Charme de Cos Labory 53,00€
Bordeaux – Équilibré, bouche fruitée. Fût de chêne

SAINT MONT AOP L'Empreinte – Cave de Plaimont 35,90€
Sud-Ouest – Fruits noirs acidulés et épices. Vendangé à la main

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Les Échaillons 29,50€
Vallée de la Loire – Fruité, frais et tanins souples

 **VACQUEYRAS AOP** Reflets de l'âme – Fontaine du clos 43,90€
Vallée du Rhône – Élégant, puissant. Vendangé à la main. Fût de chêne

LES BLANCS SECS (75CL)

ALSACE AOP Riesling Ruhlmann 36,00€
Alsace – Frais et minéral. **BIO**



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



CÔTES DU RHÔNE AOP Parallèle 45 – Jaboulet Aîné **BIO** 32,90€
Vallée du Rhône – Boisé, frais et équilibré. Fût de chêne



JURANÇON SEC AOP Clos Guirouilh 28,50€
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 Les Garonnelles **BIO** 44,50€
Bordeaux – Liqueureux, rond et gourmand. Fût de chêne



LES ROSÉS (75CL)

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP Château Calissanne 29,00€
Provence – Frais et gourmand, notes de fruits murs et groseille



CÔTES DE GASCOGNE IGP Pellehaut - L'été Gascon 27,00€
Sud-Ouest – Doux, sucré, notes acidulées et fraîches

CÔTES DE PROVENCE AOP Masterel - Grande réserve 25,00€
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 Ruinart – BRUT 105,00€
Champagne – Rond et frais, arômes de fruits murs



À LA COUPE


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

LES VERRES (12 CL)


ROUGES

- PAYS D'OC IGP** Cigalus – Gérard Bertrand 9,90€
Languedoc Roussillon – Equilibré et complexe, cultivé en biodynamie
- PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION AOP** Charmes de Bayens 8,50€
Bordeaux – Equilibré et fruité
- VIN DU MOMENT**
Consulter notre ardoise

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 **BIO**  8,20€
Bordeaux – Liquoreux, 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

- FAUGERES AOP** Château Estanilles « Vallongue » **BIO**  25,00€
Languedoc Roussillon – Minéral et équilibré. Vendangé à la main

ROSÉ

- CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP** Château Calissanne 24,00€
Provence – Frais et gourmand, notes de fruits murs et groseille

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

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