

Carte des Vins

Vins Blancs

- AOP Bourgogne Aligoté « La Pièce » 2024 (Thevenot, Bourgogne) - 35€

Acidité vive et fraîche, parfaite avec les fritures.

- AOP Muscadet « Les Quinze Hommées » 2023 (Domaine Huchet, Loire) - 26€

Fraîcheur d'agrumes, salinité, légère amertume, très minéral.

Au verre 7€ | 25cl 11€ | 46cl 17€

- AOP Menetou « Salon Blanc » 2023 (Domaine Pellé, Loire) - 32€

Attaque vive, puis richesse croissante, belle longueur.

- AOC Saint-Véran 2024 (Domaine Duvert, Bourgogne sud, Maconnais) - 37€

Un Saint-Véran typé, sur les terroirs proche de la Roche de Vergisson (mâconnais), une bouche souple et minérale, de la pureté, une finale gourmande.

- IGP Collines Rhodaniennes « Viognier Granit » 2022 (Jean-François Jacouton) - 38€

Nez de pêche et d'abricot. Bouche généreuse et gourmande, sans lourdeur.

- ★ AOP Macon-IGE « Les Vernayes » 2023 (BRET BROTHERS, Bourgogne) - 39€

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Bouche souple, fruitée, avec une belle minéralité.

Un chardonnay pur et élégant.

- ★ AOC Hautes-Côtes de Beaune « Menhir » 2024 (Domaine Charles, Bourgogne) - 48€

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Bouche souple, fruitée, avec une belle minéralité.

Un chardonnay pur et élégant.

- AOP Alsace « Riesling Essentiel » 2022 (Domaine Marcel Freyburger) - 41€

Nez d'agrumes. Bouche riche et acidulée à la fois, longue et croquante, avec une finale élégante.

Vins Effervescents (bulles)

- Vin de France « Perlamama » Les Ardillons – 30€

Vin blanc effervescent (pétillant naturel), à base de gamay vinifié en blanc.

Nez frais et délicat, notes de fruits blancs et d'agrumes, bouche vive, légère effervescence naturelle, finale saline et désaltérante.

Vins Oranges / Vins de Macération

- Vin de France « Ceci n'est pas orange » 2024 (Bois d'Arlène) 100 % Rolle – 30€

Vin blanc biologique.

Notes d'agrumes mûrs et de fruits à noyau, bouche souple et fraîche, légère texture.

Vins Rouges

★ AOP Crozes Hermitage 《 Espiègle 》 2024 (Christelle Berton, Rhône) - 42€
100% Syrah. Épicé, fruité, s'ouvre joliment à l'aération.

• AOP Hautes Côtes de Beaune 《 Vieilles Vignes 》 2023 - 40€
(Domaine Charles, Bourgogne) Fruits noirs, fin et délicat.

• AOP Menetou-Salon 《 Les Bornés Rouge 》 2023 (Domaine Pellé) - 35€
Fruits rouges, souple et élégant.

• IGP Côtes de Thongue 《 PleineLune 》 2022
(Les Chemins de Bassac - Biodynamie, Languedoc Roussillon) - 35.5€
Vin naturel, puissant et soyeux.

• IGP Côtes Catalanes 《 Munt 》 2024 (Clos des vins d'Amour, Languedoc Roussillon) - 26€
Léger, fruité, très facile à boire.

Au verre 7€ | 25cl 11€ | 46cl 17€

• AOP Côtes du Rhône 《 Lulu l'alouette 》 2023 (Domaine Giniès, Rhône) - 24€
Duo gagnant pour cet assemblage grenache-syrah somptueux, au fruité gourmand, corsé, méridionale.

• AOP Côte-de-Brouilly 《 7 Vignes 》 2023 (Château Thivin, Beaujolais) - 39€
Équilibrée avec une belle acidité. Une cuvée vive et classique du Beaujolais.

★ AOP Alsace 《 Pinot Noir Esprit Libre Terre d'Etoiles 》 2023 (C.Mitnacht) - 52€
Pinot noir structuré, non filtré, belle profondeur.

• AOP Alsace 《 Pinot Noir Symbiose style Bourguignon 》 2022 - 55€
(Domaine Christian Barthel) Terroir singulier d'arkose (boules de granit, sol argilo-limoneux).
Pinot Noir d'une grande élégance, fin, digne d'un grand vin de Bourgogne.

★ AOP Vacqueyras 《 Origine 》 2017 (Bois d'Arlène) - 68€
Fruits noirs, épicé, structuré et élégant.

• AOP Côte-de-Brouilly 《 Zaccharie 》 2023 (Château Thivin, Beaujolais) - 90€
Complexe, tanins fins, grande élégance.

AOP Gevrey-Chambertin 《 Vieilles Vignes 》 2023
(Domaine Tortochot, Côte de Nuits, Bourgogne) - 120€
Pinot noir profond, cerise mûre, épices douces.