

# CARTE DES VINS

	P'TIT VERRE (12 CL)	GRAND VERRE (20 CL)	CARAFE (50 CL)	BOUTEILLE (75 CL)
<b>LES ROUGES</b>				
<b>PINOT NOIR – IGP PAYS D'OC – LE TITI BIO</b> SOUPLE, ROND, FRUITÉ	4,90€	8,90€	18€	23€
<b>CÔTE DU RHÔNE AOC – LES TROIS GARÇONS</b> UN VRAI PANIER DE FRUITS ROUGES, PLEIN ET GOURMAND	6€	10€	20€	28€
<b>GRAVES ROUGE AOC – CHÂTEAU POUYANNE</b> DES TANINS SOUPLES ET FRAIS, DES NOTES DE FRUITS ROUGES	7€	12€	22€	30€
<b>BROUILLY AOC – CHÂTEAU DE CORCELLES VIEILLES VIGNES</b> SOUPLE, GOURMAND ET FRUITÉ, AU NEZ DE BAIES ROUGES	8€	14€	25€	33€
<b>LES BLANCS</b>				
<b>CHARDONNAY – IGP PAYS D'OC – LE TITI BIO</b> SOUPLE ET FRAIS, AVEC DES NOTES D'ACACIA	4,90€	8,90€	18€	23€
<b>CHEVERNY AOC LES BORDERIES</b> BELLES NOTES D'AGRUMES, FRAÎCHEUR EN BOUCHE	6,90€	11€	21€	29€
<b>PETIT CHABLIS AOC 6 LA REVIRE</b> UN CHABLIS FRAIS ET MINÉRALE AVEC DES NOTES CRAYEUSES	8,90€	14,90€	26€	33€
<b>LES ROSÉS</b>				
<b>CINSAULT – IGP PAYS D'OC – LE TITI BIO</b> FRAIS ET GOURMAND, NEZ DE MANDARINE ET DE PÊCHE	4,90€	8,90€	18€	23€
<b>LUBERON AOC – LA TERRASSE DES OLIVIERS</b> UN ROSÉ TRÈS PÂLE, SOUPLE ET FRAIS, AUX ARÔMES DE BAIES ROUGES ET DE BONBON ANGLAIS	-	-	21€	29€
<b>CÔTE DE PROVENCE AOC – SOIF DE PAMPA</b> D'UN JOLI ROSE PÂLE, LÉGER, FRAIS, AU NEZ DE FRUITS BLANCS	8€	14€	25€	33€
<b>CHÂTEAU MAÏME</b>	-	-	-	40€
<b>LES BULLES</b>				
		<b>LA COUPE (11 CL)</b>	<b>LA PISCINE (15 CL)</b>	<b>LA BOUTEILLE (75 CL)</b>
<b>PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT – ROCCA DEI FORTI</b> SOUPLE ET FRAIS, BULLES FINES, NOTES CITRONNÉES AUSSI BON A LA COUPE QU'EN COCKTAIL		7€	9€	38€
<b>CHAMPAGNE LUCIEN LALARDIER</b> LE NEZ DE CUVÉE S'EXPRIME SUR UN REGISTRE MÛR ET NATURE DE FRUITS JAUNES, BLANCS ET FRUITS SECS BOUCHE HARMONIEUSE ET PLAISANTE		9€	11€	45€
<b>RUINARD BRUT</b>		-	-	95€

**SUPPLÉMENTS**  
- LA DOSE -  
LIQUEUR/CRÈME 1€