

LES QUILLES

VINS EN PICHET

Blanc, rosé ou rouge

12,5 cl

2,50 €

25 cl

4,00 €

50 cl

6,50 €

100 cl

12,00 €



VINS BLANCS SECS

Villa Page Blanche

4.00 €

15.00 €

IGP Gascogne : fruité intense (pomelos, pêche, citron vert)

Apéritif, fruits de mer, poisson, chèvre

Le Pas Saint Martin – Laurent Charrier

5.00 €

18.00 €

Saumur : vivacité minérale, note d'agrumes

Fruits de mer, poissons

Cantera

5.00 €

20.00 €

IGP Comté Tolosan : floral, fruits frais

Apéritif, carpaccio, Saint Jacques, fromage frais



VINS ROSES

San Pieru

6,00 €

18,00 €

Corse : subtilité de notes de baies rouges et fleurs sauvages légèrement épicées

Charcuteries, poissons, viandes grillées

VINS ROUGES



Labranche-Laffont	6,00 €	22,00 €
<u>Madiran</u> : intense et frais, arôme chocolaté et fruits au sirop Viande en sauce, saucisse fumée, fromage		
	<u>½ bouteille 37.5 CL</u>	14,00 €
Clos du Caillou	6,00 €	24,00 €
<u>Côtes du Rhône</u> : intense, cassis, cerise, Bœuf, gibier, agneau, fromage		
Château La Guillaumette	6,00 €	24,00 €
<u>Bordeaux supérieur</u> : fruits rouges cuits, pruneaux Viandes rouges, canard, veau, fromage à pâte cuite		
Clos des Pins	6,00 €	24,00 €
<u>Graves</u> : fruits rouges, cerises, notes boisées Viandes rouges, canard, volaille, fromages		
Sierra de Plata	6,00 €	25,00 €
<u>Argentine Malbec</u> : intense et frais, fruits noirs Charcuteries, viandes rouges, grillades, fromage		
Le Fresne	7,00 €	24,00 €
<u>St Nicolas de Bourgueil</u> : léger, fruits rouges, légèrement épicé Agneau, volaille, fromage de chèvre		
Le Roi Bœuf (Michel Guérard)	7,00 €	25,00 €
<u>Vin De France</u> : velouté fruits rouges, réglisse, poivré Bœuf, viandes grillées		
Mas Laval Les Pampres	7,00 €	26,00 €
<u>Terrasses du Larzac</u> : léger et fruité, fruits rouges Bœuf, viandes grillées		
Magnoux	7,00 €	26,00 €
<u>Faugères</u> : intense fruité et épices Charcuteries, viandes rouges, grillades		

VINS BLANCS MOELLEUX



Villa Chambre d'Amour

6.00 €

18.00 €

IGP Gascogne : moelleux explosif (pamplemousse, fruits exotiques, vanille)

Apéritif, foie gras, roquefort, poulet grillé, tartes,

Cru du Paradis

6.00 €

22.00 €

Pacherenc du Vic Bilh : moelleux suave (fruits cuits, raisins secs)

Apéritif, foie gras, chèvre chaud

Leduc Frouin

6.00 €

24.00 €

Côteaux du Layon : moelleux sucré, note de brioche et agrumes

Apéritif, gambas, tartes aux fruits

CHAMPAGNES ET BULLES



Paul Romain

20,00 €

50,00 €

Champagne

Crémant

6,00 €

20,00 €

Crémant rosé

6,00 €

20,00 €

Lambrusco rouge

10,00 €

25,00 €

Cidre

10,00 €