

Les entrées

Petite Friture de Joëls, aïoli maison	9€
Tartare de saumon frais & ses condiments	15€
Arancini Maison truffé, crème de parmesan	18€
Gaspacho de petits pois, taboulé de quinoa parfumé à la menthe, pickles d'oignon & cervelle de canut	14€
Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf, pesto de basilic	15€
Tartine provençale, pain focaccia, artichauts, tartare de tomates, crème de ciboulette, vinaigrette d'olives noires & jambon cru	14€
La salade du Chef ! Magret de canard fumé, mozzarella, tomates cerises, légumes croquants & jeunes pousses, balsamique de Modène	14€

Les poissons

Filet de daurade royale snacké à l'huile vierge	24€
Rouget-Barbet de roche, bisque de homard	23€
Sandre rôti sur peau, ciboulette & beurre blanc citronné	23€
Risotto gambas & Saint-Jacques, curry & lait de coco	26€
Calamar farci par nos soins au chorizo, jus de crustacés	23€
Nos grenouilles fraîches (disponibilité selon arrivage), persillade & gratin dauphinois	30€

Les viandes

Tataki de bœuf, marinade Maison	25€
Onglet de bœuf grillé à l'échalote	24€
Travers de cochon & sa sauce BBQ	23€
Nos fameux ris de veau à la crème d'Étrez	26€



MENU BORD DE SAONE

38€

Entrée

Burrata crémeuse, tomate cœur de bœuf,
pesto de basilic

ou

La salade du Chef ! Magret de canard fumé, mozzarella,
tomates cerises, légumes croquants & jeunes pousses,
balsamique de Modène

ou

Petite Friture de Joëls, aioli maison

Plat

Calamar farci par nos soins au chorizo, jus de crustacés

ou

Travers de cochon & sa sauce BBQ

Dessert

Fromages secs de nos régions

ou

Fromage blanc à la crème d'Étrez, coulis maison

ou

Dessert au choix à l'ardoise

Menu complet avec fromage & dessert 42€

MENU

43€

L'EAU DOUCE

Entrée
à la carte au choix

Plat
à la carte au choix

Fromage blanc à la crème d'Étrez, coulis maison
ou
Fromages secs de nos régions
ou
Dessert au choix à l'ardoise

Menu complet
avec fromage & dessert 47€

Menu du jour

Uniquement le midi en semaine
(hors jours fériés)

Plat du jour	14€
Entrée & Plat du jour ou Plat du jour & Dessert	17€
Entrée, Plat du jour & Dessert	19€

Pour nos petits convives

(jusqu'à 12 ans)

Petit marin d'eau douce 11€

Jus d'orange, pomme, ananas ou sirop

Filets de poulet panés ou friture, frites

Glace au choix ou salade de fruit ou
faisselle

Petit gourmet d'eau douce 15€

Jus d'orange, pomme, ananas ou sirop

Au choix poisson ou viande (taille adaptée)

Glace au choix ou salade de fruit ou faisselle



Pour un moment de partage

Corbeille de friture - 9€

Planche de Charcuterie - 18€

Planche de Fromages - 18€

Planche du chef - 20€

Assortiment Charcuterie / Fromages - 20€

La goutte pétillante

Coca - Coca Zéro - Coca Cherry - 25cl - 3,90€

Orangina - 33cl - 3,90€

Schweppes - 33cl - 3,90€

Schweppes agrumes - 33cl - 3,90€

Limonade - 33cl - 3€

Diabolo au choix - 33cl - 3,30€

Bière sans Alcool - 33cl - 3,90€

Perrier - 33cl - 3,90€

1/2 Badoit - 50cl - 4€

Badoit - 1l - 5,50€

1/2 San Pellegrino - 50cl - 5€

San Pellegrino - 1l - 6,50€

L'eau tranquille

Fuzetea - 33cl - 3,90€

Jus de fruit au choix Patrick Font - 25cl - 4,50€

Pomme-ramboise, Pamplemousse Corse, Abricot,

Tomate, Pêche jaune, Fraise, Poire

Sirop au choix - 33cl - 2,50€

1/2 Evian - 50cl - 3,60€

Evian - 1l - 4,90€



L'eau monte

- ♥ Apéritif Maison - 25cl - 7,50€
- 🔥 L'Eaudace Spritz - 25cl - 8,50€
- Kir - 12cl - 3,90€
- Kir pétillant - 12cl - 6,50€
- Coupe de Crémant - 12cl - 6,50€
- Coupe de Champagne - 12cl - 8,50€

Eau soleil

- Ricard - 2cl - 2,50€
- Pastis 51 - 2cl - 2,50€
- Martini blanc - 5cl - 4,50€
- Martini rouge - 5cl - 4,50€
- Porto blanc - 5cl - 4,50€
- Porto rouge - 5cl - 4,50€
- Muscat de Rivesaltes ambré
10 ans - 5cl - 5€

La bulle festive

Blanc de blanc brut Veuve de Lalande - 75cl - 26€

Vin mousseux à la bouche souple et fraîche et aux arômes de fleurs blanches.

Champagne R de Ruinart - 75cl - 80€

Ce champagne où tout n'est que fraîcheur et équilibre,

Ruinart de grande élégance pour vos meilleurs moments !

Champagne Besserat de Bellefon - 75cl - 69€

Parfait en apéritif, intense et joliment riche, un classique de très grande qualité.



L'eau se mélange

Mojito - 25cl - 8,50€

Mojito fraise - 25cl - 8,50€

Mojito passion - 25cl - 8,50€

Piña Colada - 25cl - 8,50€

Cuba Libre - 25cl - 8,50€

Spritz - 25cl - 8,50€

Americano - 25cl - 8,50€

L'eau des îles

Gold of Mauritius Ile Maurice - 4cl - 9€

Don Papa Philippines - 4cl - 9€

Vanûa Fidji Iles Fidji - 4cl - 9€

Bumbu La Barbade - 4cl - 8€

Compagnie des Indes Caraïbes - 4cl - 8€

Black Tears Dry Spiced Cuba- 4cl - 8€

Trois Rivières Ambré Martinique - 4cl - 8€

Diplomático Venezuela - 4cl - 8€

Diplomático Selección de Familia Venezuela - 4cl - 9€

L'eau spiritueuse

P&M Corse Single Malt - 4cl - 9€

Bellevoys France Triple Malt- 4cl - 10€

The Balvenie 12 ans Ecosse Single Malt - 4cl - 10€

La Sauzaie Français Single Malt - 4cl - 9€

Lagavulin 16 ans Ecosse Single Malt - 4cl - 11€

Quiet Man Irlande Blended - 4cl - 9€

Four Roses Amérique Bourbon - 4cl - 8€

Jack Daniel's Amérique Tennessee Whisky - 4cl - 9€

Aberlour 12 ans Royaume-Uni Single Malt - 4cl - 10€

Kensei Japon Blended - 4cl - 9€

Rozelieures France Single Estate - 4cl - 9€

Bookmaker Ecosse Blended - 4 cl - 9€

Cohobé Français Single Malt - 4 cl - 10€

The Glenturret Ecosse Triple wood - 4 cl - 10€



L'eau et le malt

Desperados - 33cl - 4,90€

Bière blonde 1664

25cl - 3,90€ / 50cl - 6,90€

Bière blanche 1664

25cl - 4,20€ / 50cl - 7,50€

Picon bière / Demi sirop / Monaco

25cl - 4,20€ / 50cl - 7,50€

L'eau de vie

Gin - 4cl - 7€

Get 31 - 4cl - 5€

Get 27 - 4cl - 5€

Poire - 4cl - 8€

Vodka - 4cl - 7€

Cognac - 4cl - 8€

Génépi - 4cl - 8€

Armagnac - 4cl - 8€

Elixir Coiron vert - 4cl - 7€

Elixir Coiron jaune - 4cl - 7€

Chartreuse verte - 4cl - 8€

Chartreuse jaune - 4cl - 8€

Chartreuse MOF - 4cl - 10€

Jacoulot lemon - 4cl - 6,50€

Jacoulot menthe - 4cl - 6,50€

Jacoulot prunelle - 4cl - 8€

Eau de Grenouille - 4cl - 6,50€

Liqueur Noces Royales - 4cl - 8€

Marc de Bourgogne Jacoulot - 4cl - 8€

L'eau chaude

Café / Décaféiné - 2,20€ / Double café - 3,90€

Café noisette / Café Petit Crème - 2,50€

Cappuccino - 4,50€

Thé ou Infusion au choix - 3,50€



Nos vins rouges

Beaujolais



Beaujolais-Lancié Domaine des Nugues AOP 2023 - 75cl - 26€

La pure expression d'un grand terroir ! La commune de Lancié est située au coeur des crus Morgon, Fleurie et Moulin-à-vent.

Saint-Amour Grain de folie Pierre Vessigaud AOP 2023 - 75cl - 33€

Ses tanins fins apportent une douceur qui se marie parfaitement avec les saveurs fruitées. L'ensemble est d'une légèreté délicieuse et surtout très gourmande.

Juliéna Suave Domaine Cyrille Laumain AOP 2019 - 75cl - 30€

Suave est une cuvée riche qui nous charme par son nez complexe, aux notes de fruits noirs, d'épices, une minéralité et une touche fumée.

Chénas Quartz Dominique Piron AOP 2020 - 75cl - 33€

Grand terroir pour un grand Chénas ! Une finale persistante sur les épices et une belle rondeur !

Moulin-à-Vent Très vieilles vignes Domaine Anita AOC 2023 - 75cl - 33€

Superbe cuvée, un nez frais et gourmand et des tanins d'une grande finesse.

Chiroubles Domaine Christophe Savoye Cuvée Loïc AOP 2022 - 75cl - 29€

Un terroir, Une Passion, Une Tradition ! Depuis 1825 !

Morgon Vignoble Chatelet AOC 2022 - 75cl - 29€

Millésime aux tanins bien présents, un équilibre harmonieux avec de belles notes de fruits rouges, un vin coup de cœur !

Morgon Vieilles Vignes Grand Cras Domaine Laurent Gauthier AOC 2023 - 37,5cl - 20€ / 75cl - 30€

Un vin tout en rondeur, velouté avec ses arômes de fraise et de cerises, à déguster sur ses jeunes années, idéal sur une viande.

Morgon Côte du Py famille Jonchet AOC 2022 - 75cl - 32€

Toute la typicité d'un grand Morgon! Bouche tendre et tanins élégants pour ce vin charnu, floral et fruité.

Régnié Les Bois Domaine Ruet AOP 2023 - 37,5cl - 20€ / 75cl - 30€

100% Gamay, un vin souple, équilibré, et racé par son terroir.

Brouilly Sarah Perrusset AOP 2023 - 75cl - 30€

Une belle robe rouge, nez frais évoquant les fruits rouges bien mûrs. Un vin coup de cœur !

Côte de Brouilly Florent Rude AOP 2022 - 75cl - 29€

Laissez-vous séduire par sa texture soyeuse et sa fraîcheur équilibrée, avant de savourer sa finale délicatement épicée.

Fleurie Grand Pré Domaine Anthony Charvet AOP 2022 - 75cl - 30€

De la rondeur et un beau bouquet de fruits mûrs pour ce Fleurie provenant des vignes du plateau de Grand Pré.

Vallée du Rhône



Syrah Louis Cheze Cuvée Syrahvissante IGP 2023 - 75cl - 30€

Un délice 100% Syrah que l'on prend plaisir à découvrir !

Saint-Joseph Domaine François Grenier AOP 2023 - 75cl - 41€

La Syrah dans son excellence pour des tanins fins et droits, idéal sur viandes et fromages, une pépite !

Crozes-Hermitage Domaine Jean Esprit AOC 2023 - 37,5cl - 25€ / 75cl - 40€

Vin léger, souple et facile à boire. Aux arômes gourmands de groseille et de cassis, accompagnera à merveille apéritif et viandes.

Rasteau Vieilles Vignes Domaine Grand Nicolet AOC 2019 - 75cl - 33€

Un joli cru du Rhône Sud qui flattera vos papilles par sa générosité et ses tanins tendres et fondus dans le fruit.

Vacqueyras Domaine de la Ganse AOP 2022 - 75cl - 40€

La puissance des Côtes du Rhône méridionales avec la fraîcheur de la syrah, pour un vin qui magnifiera vos viandes !

Beaumes de Venise Les Garennes Domaine La Ligière AOC 2023 - 75cl - 35€

Un bouquet qui regorge d'épices, tanins poirés et juteux, du soleil en bouteille !

Côtes-du-Rhône "Rouge Carmin" Les Aphyllanthes AOP 2023 - 75cl - 25€

Cuvée qui nous offre un bel équilibre entre puissance et fraîcheur, elle se distingue aussi par sa structure ronde et sa bonne longueur, avec des saveurs de fruits rouges frais.

Côtes-du-Rhône Mornas Château Lestours Clocher AOP 2022 - 75cl - 45€

Tout simplement une pépite ! Excellent choix pour ceux qui recherchent un vin polyvalent, à la fois fruité, épicé et élégant.

Gigondas Combe sauvage Domaine Fontavin AOP 2022 - 75cl - 49€

Dominante de fruits rouges, de garrigue et d'épices. A découvrir d'urgence !

Côtes Du Vivarais Domaine Gallety AOP 2022 - 75cl - 41€

Un coup de cœur de l'équipage, parfait assemblage grenache/syrah pour une belle élégance tout en arômes et en générosité.

Cornas Les Terre Brûlées JL Colombo AOC 2022 - 75cl - 55€

Un vin épicé, opulent, avec de beaux tanins, puissants mais fondus.

Côte-Rôtie La Sybarine famille Garon AOC 2023 - 75cl - 85€

Un vin élégant, à la fois intense et raffiné, qui exprime parfaitement le terroir de la Côte Rôtie, et s'apprécie dès sa jeunesse !



Vallée de la Loire



Saumur-Champigny Le Blason Rouge Château de Parnay AOP 2023 - 37,5cl - 20€ / 75cl - 30€

Concerto aromatique autour des fraises, framboises et cerises, l'équilibre gustatif est parfait, souple et léger... Juste du plaisir !

Sancerre Les Grandmontains domaine Laporte AOC 2023 - 37,5cl - 25€ - 75cl - 41€

Se distingue par sa fraîcheur, sa légèreté et sa complexité, offrant un excellent moment de dégustation pour les amateurs de Pinot Noir.



Bourgogne

Marsannay Héritage Domaine Huguenot AOC 2022 - 75cl - 69€

Aux portes de Dijon, où le Pinot Noir garde une fraîcheur et une intensité remarquable, un vin élégant, velouté, soyeux, et savoureux !

Chorey-Les-Beaune Les Bons Ores Domaine Maratray-Dubreuil AOC 2023 - 37,5cl - 25€ / 75cl - 47€

Millésime 2023 exceptionnel pour ce rouge de Bourgogne charnu et rond, délicieux avec nos viandes.

Pommard Vieilles Vignes Vincent Girardin AOP 2016 - 75cl - 86€

Superbe vin issu de vieilles vignes de 45 ans qui offre une matière puissante avec des tanins présents et bien enrobés accompagnés d'agréables notes boisées.

Mercurey Vieilles vignes domaine Faiveley AOC 2022 - 75cl - 52€

En bouche, l'attaque ronde et fruitée se poursuit sur des notes de fruits rouges mûrs, accompagnées d'une touche vanillée. Grande intensité aromatique, structurée par des tanins soyeux.

Givry Champ Lalot Domaine Faiveley AOP 2022 - 75cl - 53€

Une belle expérience tout en délicatesse, des arômes doux de fleurs printanières, pour des saveurs en bouche agréables et équilibrées.

Saint-Romain Sous Roche Domaine Buisson AOC 2017 - 75cl - 69€

Coup de cœur pour ce vin aux tanins affinés par les années, une bouche pulpeuse, un délice !



Languedoc-Roussillon



Terrasses du Larzac Les Maros domaine du clos du serres AOP 2022 - 75cl - 36€

Un vin coup de coeur, qui exprime à la fois la richesse du terroir et une grande facilité d'approche, offrant une belle gourmandise et richesse.

Pic Saint-Loup Gérard Bertrand Héritage "An 1189" AOP 2023 - 75cl - 36€

Très belle découverte avec ses arômes complexes en bouche, marqués par la garrigue et les fruits mûrs, se développant sur des notes grillées.

Prestige Château Puech haut AOC 2021 - 75cl - 39€

Coup de cœur à la dégustation ! Ce vin d'exception nous offre sa puissance et un fruité d'une grande qualité.

Argali Puech haut AOC 2022 - 75cl - 29€

Flacon iconique du Château Puech Haut, vin coup de coeur, chaleureux, élégant et gourmand, aux notes de fruits noirs et d'épices, qui accompagnera parfaitement nos viandes.

Provence



Bandol Tarente Moulin de la Roque AOP 2019 - 75cl - 39€

Révèle l'âme ensoleillée de la Provence dans chaque gorgée, avec sa robe profonde et ses arômes envoûtants. Une belle découverte !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.





Nos vins blancs

Vallée du Rhône



Viognier Domaine Montine AOC 2024 - 75cl - 31€

Coup de cœur pour ce 100% viognier, sec et très aromatique !

Élégance et fraîcheur des fruits à chair blanche, et un fini beurré parfaitement intégré !

Le bruit des vagues Domaine Julien Pilon IGP 2023 - 75 cl - 31€

Ce millésime 2023 est une petite pépite, ainsi que le coup de cœur de l'équipage !

Un bon mélange Marsanne/Roussanne font de ce vin un moment de plaisir au nez comme en bouche !

Vacqueyras Blanc Domaine La Ligière AOP 2022 - 75cl - 41€

Le vin idéal pour accompagner les grenouilles, avec toute sa rondeur et son velouté en bouche !

Crozes-Hermitage domaine Julien Pilon AOC 2023 - 75cl - 43 €

Révèle une belle âme ensoleillée dans chaque gorgée, et des arômes envoûtants.

Une belle découverte !

Saint-Joseph cuvée Granit domaine Verzier AOP 2023 - 75cl - 43€

Un pur bonheur pour des épicuriens que ce Saint Joseph blanc.

Une belle minéralité pour sublimer viandes et poissons.

Condrieu Lone domaine Julien Pilon AOP 2022 - 75cl - 79€

Un grand Condrieu qui a sa place à table pour toutes les grandes occasions !

Ce vin se distingue par son style raffiné et sa complexité aromatique, un coup de coeur !

Saint-Péray Domaine des Hauts Châssis AOP 2023 - 75cl - 46€

Rare Cru de la Vallée du Rhône 100 % Blanc offrant de la fraîcheur, de la minéralité et de la gourmandise autour de petits fruits blancs et jaunes. Un Succès.



L'ain

Chardonnay Coteau de Lurcy Sarah Perrusset IGP 2024 - 75cl - 26€

100% local ! Le fruité du Chardonnay offre un vin gourmand et plaisir, très aromatique, qui fera sensation dès l'apéritif ou l'entrée.

Bourgogne



Chablis Domaine des Hâtes AOC 2022 - 37,5cl - 26€ / 75cl - 43€

Appellation réputée qui offre minéralité, tonicité et acidulé autour d'une chair aux saveurs de fleurs blanches, de pêches et d'agrumes. Une bouffée d'oxygène dans un verre !

Mercurey Domaine Daventure AOP 2022 - 75cl - 45€

Un vrai coup de coeur ! Vivacité et finesse avec des notes grillées-toastées, et en bouche, des notes marquées par un élevage de 12 mois.

Saint-Véran Tradition Domaine des Deux Roches AOC 2023 - 37,5cl - 24€ / 75cl - 41€

100% Chardonnay, qui exprime toute sa palette florale et rafraîchissante, pour un grand pouvoir désaltérant qui invite à la dégustation.

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Domaine Pascal & Mireille Renaud AOC 2022 - 75cl - 43€

La perle de Mâconnais-Sud Bourgogne trouve sur les roches toute sa maturité et sa générosité autour de notes grasses et riches, de saveurs briochées et miellées.

Mâcon Milly-Lamartine La Greffière AOP 2023 - 75cl - 29€

Une découverte coup de coeur à chaque millésime ! Parfait équilibre entre une palette aromatique riche et une belle vivacité !

Mâcon-Davayé Maison Matisco AOP 2022 - 75cl - 31€

Magnifique village du Mâconnais qui offre au Chardonnay une belle maturité tout en préservant la fraîcheur; un vin de grand plaisir !

Auxey-Duresses Les Ruchottes AOC 2022 - 75cl - 60€

Appellation voisine de Meursault, un Chardonnay de très belle expression, vin bien équilibré.

Viré Clessé Harmonie Domaine de la Verpaille AOC 2022 - 50cl - 26€ / 75cl - 38€

Une cuvée très aromatique, et idéal pour l'accompagnement des grenouilles.

Saint Romain Alain Gras AOP 2022 - 75cl - 84€

Vigneron emblématique, qui a contribué à la réputation de ce village de la Côte de Beaune. Un beau Chardonnay concentré et élégant, une superbe découverte !

Rully Domaine Belleville La Créé AOC 2020 - 75cl - 55€

Domaine emblématique de Rully, ce grand Chardonnay est gras, riche et soyeux, légèrement beurré, avec une finale toastée de grande longueur.

Montagny Premier cru Les grappes d'Or Domaine Feuillat Juillot AOC 2022 - 75 cl - 46€

Magnifique Chardonnay vinifié avec talent, riche, fruits blancs, finement grillé. À découvrir d'urgence.

Ladoix Les Marnes Blanches Domaine Faiveley AOC 2020 -75 cl - 85€

Un Bourgogne d'exception ! Avec un accent brioché et gourmand. Vif et ferme, ce vin présente une belle tension et longueur en bouche.

Beaujolais



Beaujolais-Lancié Domaine des Nugues AOC 2022 - 75cl - 29€

Un très beau terroir argilo-calcaire donne à cette cuvée 100 % chardonnay une belle minéralité et une grande finesse !

Beaujolais Christophe Savoye AOP 2023 - 75cl - 29€

Une très belle minéralité en bouche sur des notes d'agrumes, idéal en accompagnement des grenouilles !

Beaujolais l'or blanc Domaine Chatelet AOP 2023 - 75cl - 28€

Un chardonnay fin et très frais qui accompagne facilement poissons et grenouilles.



Vallée de la Loire

Pouilly-Fumé Domaine viticole Jean-Jacques Bardin AOC 2023 - 37,5cl - 21€ / 75cl - 32€

Caractère frais et vif pour un long final en bouche, avec des arômes fruités bien prononcés, ce vin est idéal en accompagnement d'un poisson.

Sancerre Signature Pascal Jolivet AOC 2023 - 37,5cl - 25€ / 75cl - 47€

100 % sauvignon blanc, Ce Sancerre est d'une fraîcheur et d'une intensité remarquable. Bouche vive et minérale. Parfait dès l'apéritif et sur un poisson.

Chenin Domaine des coteaux blancs AOC 2024 - 75 cl - 30€

100 % Chenin, pour un vin frais et délicat aux notes fruitées, parfait sur du poisson !

Coteaux du Layon Parcelle des Ruaux AOP 2023 - 75cl - 32€

Beau coup de coeur pour ce vin moelleux et liquoreux, avec des arômes de fruits mûrs qui laisse place à une bouche joliment acidulée.

Languedoc-Roussillon



Languedoc blanc Moelleux Clos d'Elle IGP 2022 - 75cl - 26€

Cépage 100 % Viognier pour un vin ample et rempli de gourmandise, avec un soupçon de sucre, pour une note de bonbon en bouche.

Languedoc blanc Cuvée Rouvière AOP BIO 2023 - 75cl - 29€

Roussanne et Vermentino bras dessus, bras dessous dans la pampa. Nez expressif, sur le fruit jaune et le miel, grande onctuosité en bouche. Un grand blanc Languedocien.

Arrogant Frog Chardonnay-Viognier IGP 2023 - 75 cl - 22€

Un 50/50 chardonnay/viognier, vin plaisir, à déguster dès l'apéritif !

UBY N4 IGP Côtes de Gascogne - 75 cl - 25€

Cépage Gros & Petit Manseng, pour un vin moelleux, velouté et frais. Avis aux amateurs de sucrosité, il est fait pour vous !



Nos vins rosés

Provence



La Petite Note Bleue IGP 2024 - 75cl - 22€

Idéal dès l'apéritif, ce vin possède une belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.

Note Bleue Maîtres vigneron de la presqu'île de Saint Tropez AOP 2024

37,5cl - 16€ / 75cl - 29€ / 1.5L - 55€

Vin plaisir, aromatique et gorgé de soleil, aux arômes de pêches blanches.



Languedoc-Roussillon

Watusi Château Puech-Haut AOC 2024 - 75cl - 30€

L'incontournable !

La bouteille de rosé phare du Languedoc-Roussillon revient sur un nouveau millésime toujours aussi classe et toujours aussi délicieux.

Domaine de Léos cuvée Augusta AOP 2024 - 75cl - 35€ / 1.5L - 60€

Un rosé gastronomique, haut de gamme, équilibré et raffiné. A découvrir d'urgence !

Beaujolais



Beaujolais-Lancié Rosé Domaine des Nuges Gilles Gelin 2024 - 75cl - 24€

Ce rosé est réalisé avec un jus de presse, ce qui le rend assez vineux et complexe.

Robe saumon, d'une belle brillance, arômes floraux et petits fruits, en bouche un vin rond.

Notre rosé coup de coeur en Beaujolais.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. En cas de rupture sur un millésime, il sera directement remplacé par le suivant, merci de votre compréhension.

