

NOS VINS



LES ROUGES



75cl ½ 12,5cl

BORDEAUX - Cru Bourgeois Médoc – Château La Roque de By

38€ 20€

Élégant, structuré, petite pointe végétale en milieu de bouche, tendu et fruité

BORDEAUX – AOC St Emilion – Kressmann Grande Réserve

34€ 5,50€

Une belle richesse aromatique et une structure tannique solide mais veloutée

TOURAINE AOC - St Nicolas de Bourgueuil

26€ 15€ 4,60€

Bouche ample, souple et soyeuse, animée d'une finale aussi vive qu'avenante

BORDEAUX - AOP Côte de Blaye – Château Petit Boyer Cuvée Armand

21€ 16€

Le compagnon idéal des cuisines estivales pour son fruité.

50cl

CHARENTE IGP - Pascal Gonthier - L'Héritage d'Aliénor "Merlot"

20€ 3,60€

Équilibré, souple, élégant et féminin

LES BLANCS

BORDEAUX - AOP Côte de Blaye – Château Petit Boyer Sauvignon

22€ 4€

Bouche avec du volume, de l'équilibre sans acidité agressive

BOURGOGNE - AOP Macon-Villages – Les vignes de St Germain

28€ 16€ 4,70€

Vin riche et de caractère, belle longueur en fin de bouche. Frais et réveillé

CÔTE DE GASCOGNE IGP - FRUITÉ - Soif de Gascon "La mée"

20€ 3,60€

Un léger sucre qui souligne parfaitement la pleine maturité des raisins

LES ROSÉS

LANGUEDOC AOP - "Nautica" - Domaine ORTOLA

26€ 4,60€

En bouche puissante, ronde, irrésistible et d'une grande présence



CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP – Château Calissanne

28€ 22€

Un assemblage très Provence pour un rosé frais aux notes gourmandes !

50cl

CHARENTE IGP - Pascal Gonthier - L'Héritage d'Aliénor "Cabernet"

20€ 3,60€

Nez particulièrement expressif de grenadine, de fraise et d'agrumes, un bel équilibre en bouche

LE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CH DE LAUCHE SELECTION BRUT

50€ 9€

Vif, éclatant et mordant. En finale de beaux amers se révèlent.

11cl

Le Brut Rosé du champagne Deutz (1/2 btl 37,5 cl)

40€

Joli nez ouvert et fruité. Belle bulle fine et crémeuse, notes minérales.

Prix nets service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération