

# NOS VINS



## LES ROUGES



	75cl	½	12,5cl
<b>BORDEAUX - Cru Bourgeois Médoc – Château La Roque de By</b>	35€	18€	
Élégant, structuré, petite pointe végétale en milieu de bouche, tendu et fruité			
<b>BORDEAUX – AOC St Emilion – Kressmann Grande Réserve</b>	32€		5,30€
Une belle richesse aromatique et une structure tannique solide mais veloutée			
<b>TOURAINA AOC - St Nicolas de Bourgueuil</b>	26€	15€	4,60€
Bouche ample, souple et soyeuse, animée d'une finale aussi vive qu'avenante			
<b>BORDEAUX - AOP Côte de Blaye – Château Petit Boyer Cuvée Armand</b>	21€	16€	
Le compagnon idéal des cuisines estivales pour son fruité.		50cl	
<b>CHARENTE VDP – « Merlot » G &amp; C RABY</b>	20€		3,60€

## LES BLANCS

<b>BORDEAUX - AOP Côte de Blaye – Château Petit Boyer Sauvignon</b>	22€		4€
Bouche avec du volume, de l'équilibre sans acidité agressive			
<b>BOURGOGNE - AOP Macon-Villages – Les vignes de St Germain</b>	26€	16€	4,50€
Vin riche et de caractère, belle longueur en fin de bouche. Frais et réveillé			
<b>CÔTE DE GASCOGNE IGP - FRUITÉ - Soif de Gascon "La mêlée"</b>	20€		3,50€
Un léger sucre qui souligne parfaitement la pleine maturité des raisins			

## LES ROSÉS

<b>LANGUEDOC AOP - "Nautica" - Domaine ORTOLA</b>	26€		4,60€
En bouche puissante, ronde, irrésistible et d'une grande présence			
<b>CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP – Château Calissanne</b>	26€	22€	
Un assemblage très Provence pour un rosé frais aux notes gourmandes !		50cl	
<b>BORDEAUX - AOP Clairet - « Chai de Bordes » Cheval Quancard</b>	21€		
Un compromis entre la fraîcheur du rosé et la finesse d'un rouge léger			
<b>CHARENTE VDP – « Merlot » G &amp; C RABY</b>	18€		3,30€



## LE CHAMPAGNE

<b>BRUT PREMIER CRU "MARTHE REY"</b>	45€		8€
Premier cru tout en finesse, un ballet de bulles, une escapade gourmande			11cl

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