

Carte des Vins

Vins Blancs

- AOP Bourgogne Aligoté « La Pièce » (Thevenot, Bourgogne) - 35€

Acidité vive et fraîche, parfaite avec les fritures.

Accords : Assortiment d'entrées

- AOP Muscadet « Les Quinze Hommées » (Domaine Huchet, Loire) - 26€

Fraîcheur d'agrumes, salinité, légère amertume, très minéral.

Accords : Crevettes croustillantes

Un Verre : 7€ / 25cl : 11€ / 46cl : 17€

- AOP Menetou - Salon Blanc (Domaine Pellé, Loire) - 32€

Attaque vive, puis richesse croissante, belle longueur.

Accords : Assortiment d'entrées, Cordon Bleu

- ★ AOP Macon-IGE « Les Vernayes » (BRET BROTHERS, Bourgogne) - 39€

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Bouche souple, fruitée, avec une belle minéralité.

Un chardonnay pur et élégant.

Accords : Dorade royale marinée au miso Saikyo (grillé) , Ganmo maison fondant

- AOP Alsace « Riesling Essentiel 2022 » (Domaine Marcel Freyburger) - 41€

Nez d'agrumes. Bouche riche et acidulée à la fois, longue et croquante, avec une finale élégante.

Accords: Porc poêlé sauce G&P

- ★ AOP Alsace «Gyotaku Terre d'Etoiles»(C.Mittnacht) - 47€

Assemblage de 50% de cépages nobles (Riesling, Pinot Gris, Muscat et Gewurztraminer) et de Pinot Blanc. Nez ouvert, riche. Bouche délicieuse, pêche blanche.

Accords : Croquette de maïs et de pommes de terre

Vins Rouges

★ AOP Crozes Hermitage « Espiègle » (Christelle Berton, Rhône) - 42€

100% Syrah. Épicé, fruité, évolutif à l'aération.

Accords : Bochi Bochi Hamburg , plats en sauce demi-glace.

• IGP Côtes de Thongue « PleineLune »

(Les Chemins de Bassac - Biodynamie, Languedoc Roussillon) - 35.5€

Vin naturel, puissant et soyeux.

Accords : parfait avec les viandes mijotées.

• AOP Menetou-Salon «Les Bornés Rouge»(Domaine Pellé) - 35€

Nez de fruits rouges charmeurs. Bouche délicate avec une structure fine et équilibrée.

Accords : Plats de porc ou mijotés à base de dashi

• IGP Côtes Catalanes « Munt »

(Clos des vins d'Amour, Languedoc Roussillon) - 24€

Rouge léger et fruité

Accords : à déguster en toute simplicité.

Un Verre : 6€ / 25cl : 9€ / 46cl : 15€

• AOP Côte-de-Brouilly « 7 Vignes » (Château Thivin, Beaujolais) - 39€

Équilibrée avec une belle acidité. Une cuvée vive et classique du Beaujolais.

Accords : Tataki de boeuf, canard

★ AOP Alsace « Pinot Noir Esprit Libre Terre d'Etoiles » (C.Mittnacht) - 52€

Elevage de 10 mois en barrique, non filtré. Nez expressif et élégant aux senteurs de fruits rouges (griotte, cassis). Bouche bien structurée, marquée par des tannins fondus. A carafer pour en apprécier la complexité.

Accords : Minchi ball

• AOP Alsace «Pinot Noir Symbiose style Bourguignon » - 55€

(Domaine Christian Barthel)

Terroir singulier d'arkose (boules de granit, sol argilo-limoneux). Pinot Noir d'une grande élégance, fin, digne d'un grand vin de Bourgogne.

Accords : Hayashi rice , Bochi Bochi Hamburg

• AOP Côte-de-Brouilly « Zaccharie »(Château Thivin, Beaujolais) - 90€

Bouche complexe, tanins soyeux, grande élégance. Une cuvée de garde.

Accords : Beef-katsu(bœuf pané), Bochi Bochi Hamburg