



Les vins blancs

Pays d'Oc

Les délices de Martine Viognier 2017

« Les Gazelles tient son nom à l'élégance,
La finesse et la fraîcheur de ses arômes subtils. »
Poissons en sauce, grillés, homard grillé,
Fromages à pâte dure.

Verre 12,5cl	03,00 €
Pichet 25cl	05.70 €
Pichet 50cl	11.40 €
75cl	17.10 €

Le Bordelais

Entre deux Mers

75cl 17,30 €

Château Canteloudette 2017

« Un vin blanc sec et aromatique
avec une belle élégance de fruits. »
Poissons en sauce, poissons à chair blanche,
fruits de mer, crustacés, fromages à pâte dure.

Loupíac Château Loupíac Gaudíet 2015

« Un vin blanc liquoreux onctueux,
D'une belle et saisissante fraîcheur. »
Foie gras, poissons à chair blanche, mélanges salés,
Fromage à pâte molle.

Verre 12,5cl	04,50 €
Pichet 25cl	08,70 €
Pichet 50cl	17.40 €
75cl	26.10 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Millésime selon approvisionnement.

L'alsace

Riesling Kuentz-Bas 2017

75cl 23,00 €

« Un Riesling typique qui révèle un joli fruit
Et une belle acidité. »

Fruits de mer, poissons à chair blanche,
A chair rose, fromages à pâte molle..

Gewurztraminer Kuentz-Bas 2017

Verre 12,5cl 04,80 €

« Un joli vin très aromatique pour des associations
mets-vin étonnantes. »

Pichet 25cl 09.10 €

Pichet 50cl 18.20 €

poissons à chair blanche, fromages à pâte dure.

75cl 27.30 €

La Loire

Muscadet sur Lie

verre 12,5cl 03.10 €

Château la Placelière 2017

Pichet 25cl 06.00 €

« Certifié Terra Vitis, le Château de la Placelière
est un vin vif, citronné et équilibré. »

Pichet 50cl 12.00 €

75cl 18.00 €

Volailles, viandes blanches en sauce,

Poissons à chair rose et blanche, crustacés.

Sancerre La Mercy Dieu 2017

75cl 36.00 €

« Un joli Sancerre aromatique, frais et droit,
Aux délicates notes d'agrumes »

Crustacés, poissons en sauce, poissons grillés
Fromages à pâte molle, fromage frais.

Pouilly Fumé La Renardière 2017

75cl 34.00 €

« Un nez fin et expressif,
une bouche fraîche et élégante. »

Amuses bouches, fruits de mer, crustacés,
Poissons à chair rose, fromage frais.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Millésime selon approvisionnement.

La Bourgogne

Bourgogne Aligoté La Chablisienne 2017	Verre 12,5cl	04,70 €
« Un vin plein de fraîcheur,	Pichet 25cl	08.80 €
avec des arômes mordants et une jolie finale »	Pichet 50cl	17.60 €
Amuses bouches, fruits de mer, crustacés,	75cl	26.40 €
Poissons à chair rose, fromage frais.		

Petit Chablis Vibrant La Chablisienne 2016	75cl	30.00 €
« Un vin riche, frais et friand aux notes de fruits exotiques séduisantes. »		
Fromage frais, poissons grillés, poissons en sauce, Crustacés, poissons crus et sushis.		

Chablis 1^{er} Cru Fourcheaume 2016	75cl	46,00 €
« Un Chablis qui oscille entre gras, fraîcheur et minéralité, marqué par une palette aromatique étonnante. »		
Foie gras, fruits de mer, crustacés, poissons à chair blanche ou rose.		

Meursault Louis Jadot 2014	75cl	55.00 €
« Un Meursault charmeur et expressif, Qui met en valeur le fruit et la fraîcheur du Chardonnay. »		
Viandes blanches en sauce, poissons en sauce, Fromages à pâte dure.		

Les vins rouges

Le Bordelais et ses rivages

Bordeaux Chevalier de Beaurignac 2012	Verre 12,5cl	03.10€
« Un vin élégant, léger et souple aux arômes	Pichet 25cl	06.00€
De fruits rouges et légèrement épicé. »	Pichet 50cl	12.00€
Viandes rouges en sauce ou grillées, gibier,	75cl	18.00€
boeuf, fromages à pâte molle et dure.		

Bordeaux Mouton Cadet 2015	Verre 12,5cl	05.20€
«Un joli mariage du fruit et des tanins,	Pichet 25cl	10.00€
L'art de l'assemblage Bordelais »	Pichet 50cl	20.00€
Canard, boeuf, mouton, fromages à pâte dure,	75cl	30.00€
Fromages à pâte molle.		

Pessac Léognan	75cl	37,00€
Château Lamothe Bouscaut 2014		
« Un vin velouté avec de délicats arômes de fruits		
Murs. Très Bel équilibre»		
Volailles, viandes blanches en sauce et grillées,		
viandes rouges grillées, fromages à pâte molle.		

Médoc		
Château Le Monge 2016	Verre 12,5cl	03.80€
« Un Médoc dont l'équilibre et la rondeur	Pichet 25cl	07,30€
procurent un plaisir immédiat. »	Pichet 50cl	14.60€
Fromages à pâte dure et molle, viandes blanches	75cl	21.90€
et rouges grillées, viandes rouges en sauce.		

Puisseguin St Emilion	75cl	27,00 €
Château Bayens 2015		
« Un joli vin de plaisir		
aux notes de fruits confiturés»		
Viandes rouges en sauce et grillées, boeuf		
Volailles, fromages à pâte molle.		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Millésime selon approvisionnement.

St Emilion le Clocher Dourthe 2017 75cl 33,00 €

« Vin d'une grande finesse, rond et élégant.

Charmeur. Une valeur sûre en St Emilion. »

Viandes rouges et blanches grillées, agneau, lapin,

Carpaccio de bœuf, rôtis, blanquettes, sauté de veau.

St Emilion Grand Cru 75cl 41,00 €

Château Franc La Rose 2013

« Très grand vin, complexe et velouté,

Pour les amateurs d'émotions »

Viandes rouges et blanches grillées, gibier,

Canard, fromages à pâte molle..

St Emilion Grand Cru classé 75cl 58,00 €

Château Bergat 2010

« Un grand vin fruité et puissant

qui reste fidèle à sa réputation. »

Veau, mouton, bœuf, canard, viandes rouges grillées.

St Estèphe Pavillon de St Estèphe 2014 75cl 39.00 €

« Beaucoup de charme et de plaisir

avec ce millésime tendre et fruité,

digne des grands Bordeaux »

Viandes rouges grillées, canard, bœuf.

Lalande de Pomerol

Château de Roquebrune 2015 37,5cl 21,00 €

« Un vin équilibré en bouche

Et une finale longue et plaisante »

Viandes rouges en sauce et grillées, bœuf, canard,

fromages à pâte dure.

75cl 30,00 €

L'alsace

Pinot Noir Kuentz-Bas 2017 37,5cl 18,00 €

« Beaucoup d'élégance dans ce rouge d'Alsace

aux arômes délicats. »

Mouton, veau, viandes blanches grillées,

fromages à pâte molle.

75cl 27,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Millésime selon approvisionnement.

La Loire

St Nicolas de Bourgueil

Verre 12,5cl 03.80 €

Marie Dupin 2017

Pichet 25cl 07.30 €

« Cette cuvée est la célébration

Pichet 50cl 14.60 €

de la gourmandise,

75cl 21,90 €

Au travers de sa profusion de fruits frais. »

Fromages frais ou à pâte dure,

charcuteries et terrines,

viandes rouges et blanches en sauce.

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Bouquet du Comtat 2016

75cl 21,00 €

« Un Côtes du Rhône aux arômes de fruits rouges rehaussés de saveurs épicées. »

Viandes blanches et rouges grillées et en sauce, fromages à pâte molle.

Le Beaujolais

Moulin à Vent Vieilles Vignes 2015

75cl 29,00 €

« Un Beaujolais subtil, léger, aux accents de fruits rouges. Cuvée exceptionnelle. »

Viandes rouges grillées ou en sauce,

Petits gibiers et fromages.

La Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir

75cl 29,00 €

Beaucharme 2014 Louis Max

« Un Pinot Noir typique avec du fruit, de l'ampleur et de la générosité. »

Lapin, veau, mouton, bœuf, fromages à pâte dure.

Santenay rouge Louis Max 2013

75cl 38.00 €

« Un Bourgogne avec une belle structure, à la fois puissante, équilibrée et fruitée. »

Canard, gibier, viandes rouges en sauce,

Fromages à pâte dure et molle.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Millésime selon approvisionnement.

Savigny les Beaune

75cl 36,00 €

Domaine des Terregesses 2013

« Fruité et délicat, une élégante
expression du terroir de Bourgogne. »

Charcuteries et terrines, porc,
viandes blanches grillées.

Pommard Clos de la Commaraine 2011

75cl 55,00 €

1^{er} cru Louis Jadot

« Un vin riche et typique de Pommard :
Masculinité, profondeur et tension aromatique. »

Mouton, bœuf, gibier, viandes rouges en sauce
Fromages à pâte molle.

Les vins rosés

Pays d'Oc

Rosé Moment de Plaisir 2017

Verre 12,5cl 03.10 €

« Fruité et intense, aux arômes d'agrumes

Pichet 25cl 06.00 €

Et de fruits de la passion,

Pichet 50cl 12.00 €

un vin moderne et sincère,

75cl 18.00 €

Gourmand, velouté et persistant. »

Viandes rouges et blanches, volailles,

Poissons à chair rose et blanche.

La Provence

Provence Château Montaud 2017

37,5cl 16.00€

« La Provence s'exprime dans ce vin plein d'élégance,
de finesse et de fruits. »

75cl 24.00 €

Viandes rouges et blanches grillées,
crustacés.

Le Var

Bandol Domaine De La Garenne 2017

75cl 28,00 €

« Un rosé frais et subtil, très élégant »

Tapenades et anchoïades, poissons en sauce,
Poissons grillés.

Les vins pétillants

Méthode Traditionnelle

Veuve de Lalande Brut Blanc de Blanc

coupe 12,5cl 04,50€

« De fines bulles élégantes et de jolis arômes de fruits : 75cl 26,00€

Un vrai vin de plaisir »

Poissons à chair blanche, volailles, viandes blanches
En sauce, glaces, fruits.

La Champagne

Champagne VRANKEN

SPECIAL BRUT

coupe 12,5cl

08,00€

« Un joli Champagne sur le fruit. »

75cl

44,00€

Antipasti et légumes grillés, mélanges salés,
légumes crus, tapas, amuses bouches.

Champagne Pommery Brut rosé

75cl

62,00 €

« Un Champagne aux saveurs de fruits rouges
évolués et confits. »

Canard, bœuf, viandes rouges en sauce,
desserts à base de fruits rouges.

Champagne Pommery Brut

75cl

55,00 €

« Un Champagne Harmonieux et délicat,
Aux notes d'agrumes. »

Amuses bouches, veau, poissons à chair rose.

les millésimes de nos breuvages peuvent être amenés à varier
Selon l'approvisionnement de nos fournisseurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Millésime selon approvisionnement.