

VINS ROUGES

Pichet	25cl	50cl
Saint-Chinian	5€	8€

Vallée de la Loire

	Bttle	Magnum
St Pourçain - Domaine Ray	22,25€	
Gamay, Pinot Noir <i>Pour les amateurs de vins fruités et légers</i>		
Antoine de la Farge – Vin de France	22,25€	
Pinot Noir <i>Légèreté et onctuosité</i>		
Touraine – La Grange Tiphaine	36,80€	
Cabernet franc <i>Un vin gourmand, équilibré, en biodynamie</i>		
Coteaux du Giennois – Domaine des Terres Blanches	24,80€	
Pinot Noir, Gamay <i>Un vin fruité aux arômes relevés par des touches poivrées</i>		

Bordeaux

Moulis en Médoc – La Salle de Château Poujeaux	26€	
Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot, Cabernet franc <i>Arômes de fruits mûrs, robe grenat</i>		
Côtes de Bourg - Le ô de Macô	25€	
Merlot, Cabernet sauvignon <i>Un vin aux tanins puissants et gourmands</i>		
Lalande de Pomerol – Château Ame de Viaud	36€	
Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc <i>Des tanins ronds et soyeux</i>		
Lussac Saint-Emilion – Château La Rose Perrière	36€	75€
Merlot, Cabernet franc <i>Un rouge élégant et puissant</i>		
Pauillac - Lions de Batailley	53€	
Merlot, Cabernet sauvignon & franc <i>Ce grand nom de la rive gauche tient toutes ses promesses.</i>		

Vallée du Rhône & Beaujolais

Gigondas – Pierre Amadiou	36€	77€
Grenache & Syrah <i>Vin de soleil aux notes boisées</i>		
Vacqueyras - Rhonea	31€	
Grenache, Syrah, Carignan <i>Cet assemblage offre à ce cru un joli mariage entre puissance et fruit</i>		
Côtes du Rhône – Maison Sinnae	17,90€	
Grenache Noir, Syrah, Carignan et Mourvèdre <i>Puissance, fruit & épices</i>		
Morgon – La Tour des Bans	36€	
Gamay <i>Un Beaujolais aux notes de fruits rouges et d'épices</i>		
Châteauneuf-du-pape – Pierre Amadiou	55€	
Grenache & Syrah <i>Notes de fruits rouges et de figue</i>		
Savoie		
Vin de Savoie – Domaine Trosset	30€	
Mondeuse <i>Un rouge vif et rafraichissant aux arômes de fruits prononcés</i>		

Bourgogne

	Bttle	Magnum
Pommard - Benoît Sordet	83€	
Pinot noir <i>Tanins tempérés par l'élevage en barrique pendant 12 mois.</i>		
Marsannay - Domaine Collotte	53,50€	118€
Pinot noir <i>Un vin léger aux tanins parfaitement équilibrés sur le fruit et la fraîcheur</i>		
Gevrey-Chambertin - Domaine Collotte	87€	
Pinot noir <i>Arômes de fruits noirs et notes toastées</i>		
Givry – Domaine Chofflet	52€	
Pinot Noir <i>Arômes de fruits rouges bien mûrs rafraichis par une note de réglisse.</i>		

Languedoc & Sud -Ouest

St Guilhem le Désert - Orimos	21,30€	
Grenache, Mourvèdre, Syrah <i>Rondeur et gourmandise assurées</i>		
St Guilhem le Désert – Pas Si Vite	22,90€	
Grenache, Syrah et Mourvèdre <i>Belle concentration de fruits noirs</i>		
Pic St Loup – La Vigne du loup	30,50€	
Syrah, Mourvèdre et Cinsault <i>Vin profond et soyeux, tanins doux</i>		
La Clape - Prémium	36,50€	57,50€
Syrah, Grenache et vieux Carignan <i>Un vin généreux, qui a du corps et du goût</i>		
La Clape – La Garrigue	24,50€	40,40€
Syrah, Grenache <i>Un vin gourmand, riche en fruits</i>		
Grenache (Massamier la Mignarde) – VDF	35€	
Grenache <i>Arômes de framboise & épices, finesse et gourmandise au rendez-vous</i>		
Dieus Ba Vol (Massamier la Mignarde) – VDF	47,80€	
Syrah & Grenache <i>Grande richesse aromatique de fruits rouges & noirs</i>		
La Clape - Julius	65€	
Syrah, Grenache et vieux Carignan <i>D'un noir profond, ce grand vin offre une rare intensité</i>		
Domus Maximus (Massamier la Mignarde) – VDF	97€	
Syrah & Grenache <i>Vin puissant & concentré aux arômes de garrigue et de fruits noirs</i>		
L'Intrus – VDF	24,30€	
Cabernet franc <i>Vin frais et vif</i>		
Le Cammas – Maison Ventenac	22,50€	
Cabernet franc & Syrah <i>Tanins fins et enveloppants sur des notes épicées</i>		
Corbières Boutenac – Maison Fabre	33,50€	
Carignan, Mourvèdre & Syrah <i>Tanins souples pour un vin qui a du corps</i>		
Pays d'Oc – Maison Fabre	21,90€	
Syrah, Viognier <i>Un rouge souple, frais, aux tanins fondus</i>		

VINS ROSES

Pichet	25cl	50cl
Saint-Chinian	5€	8€

La Consignation - IGP Méditerranée	Bttle	
Cinsault, Grenache, Syrah	17,90€	

<i>Arômes acidulés de framboises & groseilles</i>		
Château Camplazens - Réserve	20€	

Grenache Noir		
<i>Rosé sec de fruité et rafraichissant</i>		
La Culottée - VDF	20,50€	

Caladoc		
<i>Rosé sec aux arômes boisés (élevage en barrique)</i>		
St Guilhem le Désert – Jambe de Chien	20€	

Grenache
Un vin fruité, croquant, rafraichissant

LES BULLES

Domaine Toussaint - Vouvray Brut	Bttle	Magnum
	19€	
Gimonnet Gonet « l'Accord » - Champagne	43€	

Champagne Brut Pinot noir & chardonnay

Gimonnet Gonet « l'Origine » - Champagne	51€	103€
---	------------	-------------

Champagne Brut Blancs de blancs donc 100% chardonnay

Bières Bouteilles

Super 8 blanche (33cl) 5,1%	4€		
Tripel Karmeliet (33cl) 8,4%	4,5€	Alaryk Blonde(33cl) 5%	7,5€
Kwak (33cl) 8,4%	4,5€	Alaryk Ambrée(33cl) 5,5%	8€
Kriek (25cl) 3,5%	3,5€	Alaryk Triple(33cl) 8,5%	8,5€
Vitus (50cl) 7,7%	6€	Sport zot sans alcool (33cl) 0,0%	5€

Pour les vins au verre, n'hésitez pas à nous solliciter ou à consulter l'accord mets et vins suggéré

VINS BLANCS

Pichet	25cl	50cl
Sauvignon	5€	8€

Vallée de la Loire

Pierre Bourré - VDF	Bttle	16,20€
----------------------------	--------------	---------------

Chenin

Blanc sec et fruité, idéal pour commencer un repas

Viognier – VDF	19€
-----------------------	------------

Viognier

Un blanc sec, flatteur et très floral

Montlouis sur Loire – La Grange Tiphaine	44€
---	------------

Chenin

Un blanc élégant, floral, aux notes de coing sur une bouche minérale

Pouilly-fumé – Famille Saget	39,50€
-------------------------------------	---------------

Sauvignon

Une bouche vive aux arômes prononcés d'agrumes

Coteaux du Giennois - Domaine de Terres Blanches	24,80€
---	---------------

Sauvignon

Un vin frais, vif et sec

Muscadet - Domaine de La Colline	29,60€
---	---------------

Melon

Des notes acidulées pour un éveil des papilles assuré

Muscadet – Lapin de 6 semaines	22,40€
---------------------------------------	---------------

Melon

Un vin rafraichissant, parfait en apéritif

Savennières – Château de la Mulonnière	38€
---	------------

Chenin

Des arômes d'épices et de fruits mûrs sur une finale saline

Vallée du Rhône & Bourgogne

Côtes du Rhône – Les Artistes	22,90€
--------------------------------------	---------------

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne

Vin blanc sec gouleyant et fruité, un véritable vin de copain

St Véran - Domaine de la Feuillarde	36€
--	------------

Chardonnay

Une attaque vive prolongée par des arômes de pêche et citron

Gigondas – Pierre Amadieu	36€
----------------------------------	------------

Marsanne, Roussanne

Une belle minéralité pour une finale ronde et équilibrée

Châteauneuf-du-Pape – Pierre Amadieu	55€
---	------------

Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc

Une bouche fruitée et florale aux légères touches vanillées

Languedoc & Sud-Ouest

Pays d'Oc - Orimos	22,50€
---------------------------	---------------

Chardonnay

Chardonnay élevée en fût de chêne, très ample, gourmand, beurré, un régal.

Côtes de Gascogne - Nova	17,60€
---------------------------------	---------------

Gros manseng

Fruité et légèrement sucré ce vin ravira les palets gourmands de douceur.