

VINS ROUGES

Vallée de la Loire

	verre	Bttle	magnum
Domaine Ray – St Pourçain Gamay 75%, Pinot Noir 25% <i>Pour les amateurs de vins fruités et légers.</i>	4€	22,25€	
Antoine de la Farge – Vin de France Pinot Noir 100% <i>Ce vin de Loire vous apportera légèreté et onctuosité.</i>	4€	22,25€	
Domaine Prieur – Sancerre Pinot Noir 100% <i>Arômes de fruits noirs bien mûrs avec une finale légèrement poivrée</i>	7€	36,30€	
Clefs de sol – Touraine Côt (malbec) & cabernet franc <i>Elevage en barrique, ce vin de Loire va surprendre par sa longueur et ses arômes de fruits mûrs.</i>	8€	44€	

Bordeaux

Château Puynard – Côtes de Blaye 100% Merlot <i>Ce classique de Bordeaux procure de belles sensations de fraîcheur et de fruits rouges.</i>	4€	17,90€	
Plaisir de Viaud – Bordeaux 80% Merlot 10% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc. <i>Couleur rubis et note de fruits rouges.</i>	4€	18,95€	
Château Ame de Viaud – Lalande de Pomerol 75% Merlot, 25% Cabernet franc <i>Ce classique du Libournais vous offre des notes de fruits mûrs et des tanins soyeux</i>	6€	35€	56 €
Château La Mouline – Moulis en Médoc Merlot, Cabernet sauvignon et franc, Petit Verdot <i>Ce millésime 2019 prêt à boire, se caractérise par de belles notes boisées et une jolie longueur.</i>	6€	36€	

Vallée du Rhône & Beaujolais

La Claretière – Ventoux Grenache principalement <i>Vin fruité et puissant.</i>	4€	21,50€	
Pierre Amadiou – Gigondas Grenache & Syrah <i>Vin de soleil aux notes boisées</i>	6€	36€	77€
Pierre Amadiou – St Joseph Grenache & Syrah Un parfait équilibre entre finesse, arômes intenses et tanins soyeux.	6€	36€	
Rhonea – Vacqueyras Grenache 65%, Syrah 23%, Carignan <i>Cet assemblage offre à ce cru un joli mariage entre puissance et fruit</i>	6€	31€	
Maison Sinnae – Côtes du Rhône Grenache Noir, Syrah, Carignan et Mourvèdre <i>Ce vin coche toutes les cases de ce qu’on attend d’un Côte du Rhône : Puissance, fruit & épices.</i>	4€	17,90€	
Domaine Montmain – Côtes Rôtie Syrah & viognier <i>Puissance et élégance caractérisent se grand nom de la vallée du Rhône</i>	14€	77€	
Domaine Joubert – Chiroubles 100% Gamay <i>Ce Chiroubles n’est que fruit et gourmandise.</i>	5€	27,50€	

Bourgogne

	verre	Bttle	magnum
Famille Guerin – Savigny-les-Beaune 1^{er} cru 100 % Pinot Noir <i>Le pinot noir offre gourmandise et fruit avec des tanins subtils, un vrai bonheur.</i>	12€	73€	
Benoît Sordet – Pommard 100% Pinot noir <i>Ce grand nom de Bourgogne s’exprime par sa puissance et ses tanins joliment tempérés par l’élevage en barrique pendant 12 mois.</i>		83€	
Domaine Chofflet – Givry 100% Pinot Noir <i>Bourgogne très élégant, fruits rouges bien mûrs rafraichis par une note de réglisse.</i>	9€	52€	
Convivialité – Côteaux de Narbonne Syrah, grenache, Marselan <i>Un bon vin de copains généreux.</i>	4€	18€	
Orimos – St Guilhem le Désert Grenache, Mourvèdre, Syrah <i>Riche et mûrs, ce vin enveloppera votre palet par sa rondeur.</i>	4€	21,30€	
Pas si Vite – St Guilhem le Désert Grenache, Syrah et Mourvèdre <i>Son nom est dû à une récolte du raisin bien mûrs ce qui procure à ce vin une belle concentration de fruits noirs.</i>	4€	22,90€	
Le gras c’est la vie – IGP Méditerranée Grenache 55%, Caladoc 35%, Carignan 10% <i>Il explose par son fruit rouge et noir, son côté épicé et presque carné. Charnu, il reste frais et gouleyant en bouche.</i>	5€	26€	58€
La Garrigue (Ch. Camplazens) – La Clape 80% Grenache, 20 % Syrah <i>Vin gorgé de soleil aux arômes de garrigue méditerranéenne.</i>	5€	24,50€	40,40€
Prémium (Ch. Camplazens) – La Clape 75% Syrah, 20% Grenache et 5% vieux Carignan <i>Si l’adjectif « généreux » vous parle alors ce vin est pour vous.</i>	6€	36,50€	57,50€
Grenache (Massamier la Mignarde) – VDF 100% grenache Arômes de framboise & épices, finesse et gourmandise au rendez-vous.	6€	35€	
Tête de bélier Puech-Haut Languedoc Syrah (70%) Grenache (20%) Mourvèdre (8%) Carignan (2%) La bouche, intense et généreuse, développe une belle palette aromatique (fruits rouges et noirs, épices douces, pain grillé) avec une finale équilibrée	8€	48,30€	91,30€
Dieus Ba Vol (Massamier la Mignarde) – VDF 70% syrah 30% grenache Grande richesse aromatique de fruits rouges & noires	8€	47,80€	
Julius (Ch. Camplazens) – La Clape 75% Syrah, 20% Grenache et 5% vieux Carignan D’un noir profond, ce grand vin offre une rare intensité.	11€	65€	
Domus Maximus (Massamier la Mignarde) – VDF 80% syrah 20% grenache Vin puissant & concentré aux arômes de garrigue et de fruit noires. Ame sensible s’abstenir !!!	97€		

VINS Rosés

Jambe de Chien – St Guilhem le Désert	Verre	Bttle	Magnum
100% Grenache Noir	4 €		18,30 €
Rosé sec de couleur pâle fruité et désaltérant			
La Consignature – IGP Méditerranée	4 €		17,90 €
Cinsault, Grenache, Syrah			
Cet assemblage procure à ce vin une belle couleur rosé aux arômes acidulé de framboises & groseilles			
Route des plages – IGP Méditerranée	4 €		17,50 €
100% Grenache Noir			
Rosé sec de fruité et rafraichissant			

LES BULLES

Domaine Toussaint – Vouvray Brut	Verre	Bttle	Magnum
Gremillet – Champagne	4 €		19 €
Champagne Brut blanc de noirs, c’est-à-dire obtenus avec des raisins noirs à jus blanc	9 €		43 €
Gimonnet Gonet « l’Accord » – Champagne	9 €		43 €
Champagne Brut Pinot noir & chardonnay			
Gimonnet Gonet « l’Origine » – Champagne		51 €	103 €
Champagne Brut Blancs de blancs donc 100% chardonnay			

Bières pression

	25cl	33cl	50cl
KROMBACHER	3 €	4 €	5 €
(Blonde allemande 4,8%)			
La Dilettante Ouache	4 €	5,50 €	7 €
(Blonde bretonne 6,5%)			
Skumen IPA	4 €	5,50 €	7 €
(Bretonne 4,8%)			

Bières Bouteilles

Blanche de Namur (25cl) 4,5%	3 €	Don't panic IPA (33cl) 6,5%	6 €
Super 8 blanche (33cl) 5,1%	4 €	La Gouialle Triple (33cl) 8%	6 €
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 €
La Débauche IPA (33cl) 6%	6 €	Orange mécanique (33cl) 7%	6 €
La Débauche Ambrée (33cl) 7%	6,5 €	La Débauche Triple (33cl) 8,5%	6 €
Franziskaner blanche (50cl) 5%	4,5 €	Brooklyn sans alcool (33cl) 0,4%	5 €
Franziskaner ambrée (50cl) 5%	4,5 €	Hacker-Pschorr	4,5 €

VINS BLANCS

Vallée de la Loire

Pierre Bourré – Vin de France	Verre	Bttle	Magnum
100% Chenin	4 €		16,20 €
Blanc sec et fruité, idéale pour commencer un repas			
Pierre Bourré – Menetou Salon	4 €		16,20 €
100% Sauvignon			
Blanc sec et acidulé, parfait pour accompagner vos poissons.			
Foulques Nerra – Anjou	4,5 €		24,70 €
100% Chenin			
Blanc sec élevé à 40% en fût de chêne. Belle longueur et élégance.			
La Grange Tiphaine – Montlouis/Loire	8 €		44 €
100% Chenin			
Sur ce terroir le chenin exprime une grande finesse et de l’élégance.			

Vallée du Rhône & Bourgogne

Les artistes – Côtes du Rhône	4 €		22,90 €
Grenache blanc, Marsanne, Roussanne			
Vin blanc sec gouleyant et fruité, un véritable vin de copain.			
Domaine de la Feuillarde – St Véran	6 €		36 €
100% Chardonnay			
Cette belle appellation de Bourgogne ne vous décevra pas avec une attaque assez vive prolongé par des arômes de pêche et citron.			
Romane Machotte – Gigondas	6 €		36 €
70% Clairette, 25% Marsanne – Roussette, 5% Viognier			
Ce vin est un grand des côtes du Rhône, une bouche complexe avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, idéal sur les poissons grillés.			
Le Tram – Saint-Péray	7 €		38,50 €
50% Marsanne 50% Roussanne			
Ce blanc des côtes du Rhône ravira vos papilles par la finesse de ses saveurs de fruits à chairs blanches.			
Famille Guérin – Hautes côtes de Beaune	8 €		45 €
100% Chardonnay			
Une robe jaune clair aux reflets dorés. Un nez fruité, révélant des arômes de fleurs. En bouche, la beauté du chardonnay saura vous ravir			

Languedoc & Sud-Ouest

Orimos – Pays d'Oc	4 €		22,50 €
100% Chardonnay			
Chardonnay élevée en fût de chêne, très ample, gourmand, beurré, un régal.			
Nova – Côtes de Gascogne	4 €		17,60 €
Colombard & Sauvignon			
Blanc sec fruité, idéal pour démarrer l'apéro.			
Nova – Côtes de Gascogne	4 €		17,60 €
100% Gros manseng			
Fruité et légèrement sucrée ce vin ravira les palets gourmands de douceur.			
Vignoble Muret – IGP Cévennes	4 €		16,80 €
100% Viognier			
Gourmand, fruité, une gorgée en appelle une autre			
Tête de béliet Puech-Haut – Languedoc	9 €		48,30 €
Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Viognier			
La robe jaune doré laisse présager un nez aux notes complexes de fumée, de fruits à chairs jaunes, de miel et pain d'épices.			
Le tout relevé de touches boisées.			