Nos Champagnes (AOP)

	Verre 12cl	75cl
- Louis Varancy Brut La bouche est souple et douce, délicate et fraîche bien équilibrée, avec une finition très soignée.	11,00 €	49,00 €
- Charles mignon « R » brut De la fraîcheur, du fruit, une effervescence douce et crémeuse Un champagne gourmand !		74,00 €
- Roederer collection 243 Dense et structurée, la bouche séduit par sa puissance ainsi que son équilibre. Une texture onctueuse est soutenue par une rafraichissante salinité.		150,00 €

Nos Rosés

	Verre 12cl	75cl
- IGPOC « Le Fat Bastard » rosé Grenache/ syrah Exubérant de fruits des bois au délicat parfum de framboise.	5,00 €	32,00 €
- AOC Costières de Nîmes « Amoureuse » Château grand Escalion Ample et rond en bouche, sa finale est longue et voluptueuse.	5,00 €	34,00 €
- AOC Côtes de Provence Cicada Olymp BIO Délicat sur des notes florales allant de la rose à la pivoine des arômes d'agrumes, et de fruits à chair blanche pour finir sur un soupçon de poivre blanc.		40,00 €

Prix net exprimés en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération.

Nos Vins Blancs

	VERRE 12CL	75CL
LA BOURGOGNE		
- AOC Bourgogne Chardonnay Bouchard Ainé Ample, vanillé, notes de fruits blancs à l'eau de vie en finale.		39,00 €
- AOC Chablis Gloire de Chablis J. Moreau Offre des arômes intenses de fruits à chair blanche, d'agrumes de fleurs blanches comme l'acacia, de beurre et d'épices.		42,00 €
LA LOIRE		
- AOC Coteaux - du - layon Doux, Moelleux Notes de Fruits frais.	5,50 €	35,00 €
- AOC Pouilly-Fumé « Le Loriot » Ample avec une belle rondeur. Ce vin riche et puissant est caractéristique de son terroir.		42,00 €
- AOC Sancerre « Château de Thauvenay » Expressif / Fruits exotiques / Équilibré / Frais / Citron.		42,00 €
LE LANGUEDOC		
- IGP Oc « Le Fat Bastard » Chardonnay Rond et puissant avec des notes de fleurs blanches et de pain grillé en fin de bouche.	5,50 €	32,00 €
- IGP Côtes de Gascogne « Le Fat Bastard » Sauvignon Très aromatique aux notes de pamplemousse et de fruits exotiques.	5,50 €	32,00 €
L'ALSACE		
- AOP Riesling Reserve Horcher Bien équilibré, salin et long à la finale plus vive.	5,50 €	32,00 €
LA VALLÉE DU RHÔNE		
- AOC Côtes du Rhône St Vincent Gabriel Meffre Équilibrée avec des arômes fruités en finale.	5,50 €	32,00 €
- AOC Costières de Nîmes « Romane » Château Grand Escalion Très séduisant, sur des notes de melon et de pamplemousse	5,50 €	32,00 €

Nos vins Rouges

	VERRE 12CL	75CL
LA BOURGOGNE		
- AOC Hautes Côtes de Nuits Bouchard Ainé De fruits rouges et noirs comme la fraise, la cerise.		59,00 €
- AOC Chorey-Les-Beaune Jaffelin Robe rubis. Vin rouge souple et délicat, présente généralement une structure tannique légère.		66,50 €
- AOC Mercurey Domaine de la Bressande Un vin entier, riche de corps et de fruits. Jolie rondeur charnue à maturité.		64,00 €
- AOC Savigny-Les-Beaune Bouchard Ainé Tanins fondus, les notes boisées viennent en support des notes fruitées avec une finale épicée.		73,50 €
LA LOIRE		
- AOC Saint-Nicolas de Bourgueil « La Coserie » Ample et souple au fruité franc (fruits rouges). Beau volume en bouche, avec des tanins soyeux.		28,00 €
AOC Sancerre Guy Saget Rond avec des tanins bien fondus sur des notes épicées.		47,00 €
LE LANGUEDOC		
- IGP OC « Le Fat Bastard » Syrah Arômes de framboise, de myrtille et de prune, avec une touche d'olive noire.	6,00 €	32,00 €
- AOP Pic Saint Loup Maison Fortant Bouquet intense sur des notes de fruits rouges (cassis) et d'épices douces.		41,00 €
LA VALLÉE DU RHÔNE		
- AOC Côtes du Rhône St Vincent Gabriel Meffre Les vins sont riches, chaleureux, ronds et charnus, c'est le soleil!	6,00 €	32,00 €
- AOC Crozes-Hermitage St Pierre Gabriel Meffre Souple et tendre en bouche sur des flaveurs de fruits rouges et de fruits à noyaux.		48,00 €
- AOC Cairanne « Métamorphose » Une attaque de cerises confites fait place à des tanins présents sans excès.		38,00 €
- AOC Vacqueyras cave des Vignerons Légère note réglisse. L'élevage en barriques apporte des notes vanillées et grillées.		40,00 €

Nos vins Rouges

	verre 12cl	75cl
BORDEAUX		
- AOP Bordeaux Dourthe N°1 Attaque ronde, élégance remarquable, tannins présents mais parfaitement intégrés, sans excès.	6,00 €	32,00 €
- AOP Haut-Médoc Château D'Arcins Couleur: Pourpre profond et sombre. Nez: Arômes attrayants de fruits noirs et de moka.		45,00 €
- AOP Graves Château Raoul Bon équilibre avec ses saveurs épicées et ses tannins satinés.		62,00 €
- AOP Saint-Emilion Château Lyonnat Une belle robe ruby très dense, une attaque puissante et bien équilibrée.		34,00 €
- AOP Saint-Emilion Grand Cru « Epigone » Arômes de fruits noirs et rouges (cassis, cerises, mûres, myrtilles) avec des notes d'épices et de sous-bois.		68,00 €
- AOP Saint-Estèphe « LaLande de Pez » Notes toastées, légèrement fumées, relayées par des notes de fruits confiturés.		48,00 €
- AOP Margaux « Château Soussan » La bouche est ronde, fruité, et légèrement tannique.		64,00 €
BEAUJOLAIS		
- AOP Brouilly reserve Château de Pierreux - Doté d'une belle robe myrtille intense, ce Brouilly s'ouvre sur des notes confiturées, dominées par les fruits noirs (mûres, cassis et myrtilles).		43,00 €
- AOP Morgon Côte du PY Mommessin Tanins denses, puissants mais veloutés et une finale très élégante.		38,00 €