

# NOS VINS BLANCS

37.5 cl

75 cl

## **Vin de Pays d'Oc Domaine P. Mas Latitude 50°**

Au verre 3.5 €

20

Cépages : Chenin, Grenache, Vermentino, Sauvignon

Vin sec, floral, quelques notes fruitées

Convient pour apéritif, entrées, crustacés, poissons grillés, viandes blanches

## **Belgique Côtes de Sambre et Meuse Chenoy Citadelle**

30

Cépages: Solaris, Bronner et Johanniter

Ce vin blanc sec, tout en finesse et en élégance, vous charmera par son équilibre aromatique, sa longueur finale et sa rondeur en bouche.

Convient pour les produits de la mer, salades, viandes blanches et fromages.

## **Alsace Pinot gris Dom. Preiss-Zimmer « Cuvée Réserve »**

16

25

Robe dorée, sec, floral et très aromatique

Convient pour tous les poissons et viandes blanches

## **Bourgogne Chablis Domaine Damp**

24

36

Cépage : Chardonnay

Vin riche et rond, tout en finesse

Convient pour escargots, poissons grillés et fromage de chèvre

## **Rhône Costières de Nîmes Domaine**

28

### **Mas des Bressades « Cuvée Excellence » BIO**

Cépages : Viognier, Grenache blanc, Roussanne

Arômes de fruits exotiques et d'abricot. L'élevage en barrique sur des petits rendements produit un vin finement boisé et élégant.

Convient sur des poissons en sauce, viandes blanches et ris de veau

# NOS VINS ROSÉS

**Vin de Pays d'Oc Domaine P. Mas Latitude 50°** Au verre 3.50 € 20

La robe rose pâle est limpide et brillante. Le nez révèle des arômes de bonbons anglais, de petits fruits rouges.

Convient pour l'apéritif, les salades, la volaille, les poissons vapeur ou meunière

**Provence Domaine Sainte-Croix** 22

Cépages : Cinsault, Grenache et Syrah

Rosé tout en finesse à la robe très pâle aux arômes de pêche et d'abricot.

Convient pour l'apéritif, les salades et toute cuisine d'été

**Alsace Pinot noir Dom. Meyer-fonné - BIO** 17.50 24

Vin aux notes de fruits rouges, léger et souple

Servi légèrement frais, peut accompagner les poissons.

A température « cave », accompagnera les volailles, le porc ou le veau

# NOS VINS ROUGES

**Vin du Pays de l'Hérault Carignan Vieilles Vignes** Au verre 3,50 20

Cépage: Carignan

Robe couleur cerise. Le nez offre une belle diversité de saveur sur les fruits rouges et les notes vanillées. La bouche est gourmande et soyeuse avec des tanins fins et ronds en finale.

Convient pour les viandes rouges grillées ou mijotées qu'elles soient de boeuf, canard ou agneau.

**Blaye Côtes de Bordeaux Château Les Hivers Grillet** Au verre 4,20 24

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Robe rouge rubis avec légère évolution. Au nez, des fruits rouges et noirs mûrs, une touche épicée et un soupçon de chocolat noir.

Convient pour toutes les volailles, le veau et le gibier.

**Languedoc Le Portanel** Au verre 4,00 22

Cépages : Cabernet Sauvignon, Syrah

Robe rouge profonde. Au nez, le vin sera intense et fruité avec des notes de cassis et vanille. La bouche sera concentrée et soyeuse avec une longueur exceptionnelle.

Convient pour les plats mijotés et les grillades.

**Belgique Bon Baron Cabernet** 34

Le cabernet se caractérise par sa robe rouge foncée et ses arômes complexes de fruits rouges et noirs tels que les framboises, les mûres et les prunes.

Convient pour les gibiers, fromages forts, les salaisons.

**Loire Saint-Nicolas-de-Bourgueil Dom. F. Mabileau « Les Rouillères » - BIO** 20 31

Cépage : Cabernet franc

Arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. Nez intense et rond en bouche.

Convient pour le lapin, la volaille, le cochon de lait et sanglier. Servi frais avec le poisson

**Côtes du Rhône Méridionales Domaine de la Réméjeanne  
« Les Chèvrefeuilles » - BIO** 26

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Carignan

Beaucoup de fruits, notes chocolatées et belle fraîcheur.

Convient pour l'agneau, le boeuf et les plats épicés

**Côtes du Rhône Septentrionales Crozes-Hermitage** 25 38

**Dom. Belle « Les Pierrelles »**

Cépage : Syrah

Pureté de la Syrah, tanins puissants et belle longueur

Convient pour le bœuf, magret de canard, agneau et caille

**Languedoc Pic Saint Loup Dom. de l'Hortus « La Bergerie »** 30

Cépages : Syrah, Mourvèdre et Grenache

Très bel équilibre, tanins fins et finale épicée

Convient pour toutes les viandes grillées, canard et plats épicés

**Sud Ouest Cahors Dom. Triguédina « Malbec du Clos »** 26

Cépages : Malbec

Vin foncé, sur les notes végétales, légèrement épicées. D'une belle structure, aux tanins souples.

Convient pour les plats mijotés, agneau, volaille

**Bordeaux Saint Emilion Grand Cru Château Carteau Côtes Daugay** 29 45

Cépages : Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Une robe intense, un nez épicé, une bouche puissante et de longs

tanins boisés qui épousent à merveille le caractère puissant du

canard, du gibier ou de la truffe

**Bourgogne Pinot Noir Domaine Maratray - Dubreuil** 34

Cépage : Pinot Noir

C'est un vin à la robe couleur pourpre, qui, au vieillissement fond sur une

couleur violine. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits

fruits rouges, évoluant dans l'âge, sur des notes un peu plus poivrées, aux

tanins doux et ronds.

Convient pour des fromages à pâte douce, le pot-au-feu, les volailles, la

charcuterie et les grillades.

## **CHAMPAGNE**

**Bagnost Premier Cru Pierry** 50

Cépages: Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay

L'assemblage des trois cépages en proportions égales donne un champagne d'une grande finesse avec une belle vivacité de bulles.

Consultez notre personnel pour tous renseignements complémentaires ainsi que les années proposées.