

Le
BANQUET^{des}
SOPHISTES

LES
VINS

LES BLANCS

LES BULLES

Crémant Brut, Domaine Michel Goettelmann

AOC Champagne Brut « Ultradition », Domaine Laherte

AOC Blanc de Noirs Extra Brut, Domaine Philipponnat 2015

VIFS ET LÉGERS

ITALIE Verdeca ,

Domaine Frisino 2022 BIO

Frais , acidulé et minéral... un vin des Pouilles alliant fleur d'Oranger et zestes de Citron...

VDF Loire « Vendange Nocturne » ,

Domaine de la Combe 2022 BIO

Superbe minéralité...Fraîcheur à souhait...Magique avec Nos Poissons et Crustacés...

IGP Hérait « Ibis » ,

Domaine Ravanès 2022 BIO

Un vin frais, aux notes citronnées, idéal dès l'apéritif et également pour accompagner Poissons, Viandes blanches et Notes épicées...

AOP Natur'Riesling «Romain&Raphaël»,

Domaine Kirrman 2020 NATURE

Léger et floral, aux notes d'agrumes avec une belle acidité...un Riesling comme on les aime !

FRUITÉS ET GOURMANDS

AOC Côte d'Auxerre, Domaine d'Edouard 2021 BIO

Un Chardonnay comme on les aime...Minéralité, élégance et Gourmandise

VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE

Sur le Terroir de Saint Joseph...Un vin qui allie fraîcheur, minéralité et punch...Parfait pour accompagner Viande blanche, Poisson...

Tous nos vins s'entendent en Prix Nets



12cl/75cl

7,50/36€

14,5/70€

125€

7,50/36€

7/33€

7/33€

8/38€

8,50/41€

8,50/41€

LES BLANCS



VDP Gard « Carré de Lune », Domaine Scarlata NATURE 7,50/36€

Un vin blanc nature comme on les aime, gras en bouche ,limpide et droit !

**VDF Rhône « Gratte Conil »,
Domaine du Petit Oratoire 2022 NATURE** 8,50/41€

Un bel equilibre entrecomplexité, fraîcheur et rondeur... un vin tout en tension et gourmandise

**AOC Pinot Blanc ,
Domaine Wunsch Mann 2019 BIO** 7/33€

Vin aux notes fleuries avec une belle onctuosité

**VDF Loire « Vilain p'tit Ch'nin »,
Domaine Jousset 2022 NATURE** 8,50/41€

Bouche juteuse et aciduléeUne pure boisson de plaisir !

NOS PETITS TRÉSORS

**IGP Côtes de Gascogne « Les Cigogneaux »,
Château Saint Aubin 2021** 7/33€

Idéal dès l'apéritif, un vin moelleux aux notes gourmandes de Fruits exotiques...en gardant une belle fraicheur

**AOC Pinot Gris ,
Domaine Becker 2021 BIO** 8/38€

Sec et fruité, équilibre parfait pour accompagner nos touches exotiques ...

NOTRE ROSÉS



12cl/75cl

7/33€

**VDP Gard «Pas de Toro dans la Vigne» ,
Domaine Scarlata BIO**

Croquant et Gourmand...Des l'apéritif...et pour tout le repas!

LES ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

7/33€

**VDF Beaujolais « Ronchon »
Domaine J F Debouy 2020 NATURE**

Petits fruits rouges, gourmandise et légèreté...Des l'apéritif et pour tout le repas, un vin rempli de bonne humeur...

8/38€

**VDF Toul « Spirale 3 » ,
Domaine Arbre Vikié 2022 NATURE**

Un vin Frais, riche et Flatteur pour les amateurs de gourmandises... des l'apéritif, avec nos Viandes rouges...
Dessert chocolaté...

7/33€

AOC Pinot noir « Tradition » , Domaine Goettelmann 2022

Du fruit, de la gourmandise, de la fraîcheur

7,50/36€

**VDF Rhône « En attendant les Copains » ,
Domaine du Petit Oratoire 2022 NATURE**

Un vin fruité et croquant ...Pour attendre ET partager avec les Copains, la Famille...

7,50/36€

**AOP Penedes CATALOGNE « Saltamarti » ,
Domaine Els Vinyerons 2021 NATURE**

Fruits mûrs, épices... tout en gardant légèreté et fraîcheur...
un vin a savourer dès l'apéritif

7/33€

VDF Loire « Piak » , Domaine Bobinet 2022 Nature

Bouche juteuse et gourmande avec une belle énergie

LES ROUGES

GOURMANDS ET VELOUTÉS



ITALIE Negroamaro, Domaine Frisinò 2022 BIO

7,50/36€

Notes de Prunes, cerise et violette...Fruité et soyeux, une pépite Italienne

VDF Loire « Résiste », Domaine Jousset 2022 BIODYNAMIE

7,50/36 €

Souple, fruité et équilibré...un vin de plaisir

Pinot Noir « Equus » Fut de Chêne, Domaine Wunsch&Mann 2018 BIO

45€

Intense fruits rouges, épices, chocolat..Ampleur et longueur... tout est là !

IGP Hérault « Merlot », Domaine Ravanès 2019 BIO

7,50/36 €

Un vin de gourmandise alliant caractère et fraîcheur...

CHARPENTÉS

AOC Vacqueyras , Domaine Ondine 2020 BIO

8/38 €

Structuré, délicat et d'une belle longueur...parfait avec nos Plats Carnivores

IGP Côtes Catalane «Tous des Oiseaux» , Domaine Réveille 2019 BIO

7/33€

Fruits noirs croquants...tanins élégants et fins...

AOC Cahors «Cuvée Silice», Château Croisille 2021 BIO

8/38 €

Un Vin gourmand avec une belle texture tannique et une grande fraîcheur...Apéritif, Charcuterie ou pour accompagner Nos Viandes...Régalez vous !

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

85€	AOC Chablis « Les Butteaux », Domaine Vocoret 2015
66€	AOC Givry Cuvée «Les Survivants» Domaine Desvignes 2021
71€	AOC Rully , Domaine Jacquesson 2020 BIO
81€	AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO
68€	AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013
78€	AOC Riesling « Grand Cru Hengst », Domaine Josmeyer 2017 BIO
65€	VDF Loire « Les Gruches », Domaine Bobinet 2019 Nature

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

**AOC Châteauneuf du Pape,
Domaine Usseglio 2021**

60€

**AOC Givry «La Grande Berge»
Domaine Desvignes 2020**

62€

**AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes »,
Domaine Gonzagues 2019**

65€

**AOC Saumur Champigny « La Porte de Saint Jean »,
Domaine Sylvain Dittière 2019 BIO**

81€

**AOC Lalande de Pomerol, Château les Annereaux 2019
BIODYNAMIE**

60€