

Le  
BANQUET<sup>des</sup>  
SOPHISTES

LES  
VINS



# LES BLANCS



## LES BULLES

**Crémant Brut, Domaine Michel Goettelmann**

8/38 €

**AOC Champagne Brut « 1,2,3...Meunier »,  
Domaine Devillers**

15/71 €

## VIFS ET LÉGERS

**AOP Côtes de Provence « Brin de Mimosa »,  
Domaine de la Fouquette 2023 BIO**

7,50/36 €

Frais et vif, aux notes florales...  
Superbe avec Poissons et Fruits de Mer

**IGT Italie « Trevenezie »,  
Domaine Buglioni 2022 Bio**

8/38 €

Un vin surprenant, vif et élégant...a tester absolument !

**VDF Toul « Fraîcheur »,  
Domaine Arbre Viké 2022 NATURE**

36 €

Un vin frais comme son nom l'indique...léger, aux notes citronnées,  
idéal dès l'apéritif puis pour Nos Entrées et Poissons...

**AOP Riesling ,  
Domaine Exeterra 2023 Biodynamie**

8/38 €

Vif et tendu, un Riesling aux notes d'agrumes avec une finale iodée  
...comme on les aime !

**AOC Sylvaner « Originel »,  
Domaine Muré 2022 Bio**

7,50/36 €

De belles notes végétales, une légère acidité et une très belle salinité  
en finale

# FRUITÉS ET GOURMANDS



12cl/75cl

9/44 €

## **AOC Bourgogne Aligoté, Clos du Moulin aux Moines 2022 BIODYNAMIE**

Notes agrumes, cédrat, et citron....Minéralité, élégance et Gourmandise

## **AOC Gewurztraminer « Esprit de Mathilde » , Domaine Diringier 2020**

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

8,50/41€

## **IGP Maures « Oh mes Gars » , Domaine de la Fouquette 2023 NATURE**

Un bel équilibre entre complexité, fraîcheur et rondeur... un vin tout en tension et gourmandise

7,50/36€

## **VDF Sud Ouest « Les Agudes » , Domaine Mas Del Périé 2023 BIO**

Un vin frais, plein de peps et fruité... dès l'apéritif !

7,50 / 36€

## **VDF Loire « 1er Rendez-vous » , Domaine Jousset 2022 BIODYNAMIE**

Un Chenin comme on les aime...Elégant, Gourmand et Frais !

8,50/41€

## **AOC Bergerac « Bergecrac » , Domaine Barouillet BIODYNAMIE**

Acidulé, sec...tout en fruits et en Peps ! A tester !

7,50/36€

## **AOC Cabardès « Délit » , Domaine Cruzet 2022 Bio**

Notes vanillée, beurrée et enfin citronnée...une bel équilibre entre tension et générosité

8,50/41€

# NOTRE PETIT TRÉSOR

## **VDF Sud Ouest « La Gouyate » , Domaine Barouillet BIODYNAMIE**

Idéal dès l'apéritif, un vin aux notes d'Abricot, avec une sucrosité légère et gardant une belle fraîcheur...

7,50/36€

# LE ROSE



7,50/36 €

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

Frais, tout en croquant ...Un vin de plaisir ! Dès l'Apéritif,  
avec Viandes Blanches et Nos Touches Asiatiques

# LES ROUGES

## LÉGERS ET FRUITÉS

### **AOC Fitou « Amassa » , Domaine Mamaruta 2022 BIO**

8/38 €

Un cinsault aux notes Cerises et Canneberges...un vin de Soif,  
à partager entre copains...

### **VDF Languedoc « Fleurettes au Vent » , Domaine Remi Jailliet 2023**

7,50/36 €

Un vin de plaisir, des petits fruits tout en légèreté et fraîcheur...

### **AOC Pinot Noir Bourgogne, Clos du Moulin aux Moines 2022 BIODYNAMIE**

9/44 €

Un Pinot Noir juteux très gourmand aux notes de cerise...  
finale poivrée

### **AOC Rouge d'Otrort, Domaine Vonville 2023 Bio**

7,50/36 €

Du fruit, de la gourmandise, et de la structure

### **VDF Loire « Piak » , Domaine Bobinet 2022 Nature**

36€

Bouche juteuse et gourmande avec une belle énergie

# GOURMANDS ET VELOUTÉS



## **VDF Gard « Syrabelle », Domaine Un Coin sur Terre 2023 Bio**

8/38€

Quand les notes de fruits rouges bien mûres de la Syrah se mêlent à la rondeur du Grenache... un vin croquant et frais

## **IGP Maures « Oh mes Gars » Carignan , Domaine de la Fouquette 2023 NATURE**

7,50/36 €

Un vin facile, souple et gourmand ...Un vin de plaisir immédiat

## **IGP Vauduse , Domaine Ondines 2022**

7,50/36 €

un vin de plaisir entre amis...le plein de fruits et de gourmandises

## **VDF Gard « Carré du Loup », Domaine Scarlata BIO**

7,50/36 €

Une petite bombe de fruits et d'épice alliant gourmandise et fraîcheur...

# CHARPENTÉS

## **AOC Montagne St Emilion « Mirande» , Château Franc Baudron 2022 BIODYNAMIE**

8,50/41 €

Velouté, Voluptueux et plein de Soleil et de chaleur...parfait avec nos Plats Carnivores

## **AOC Vacqueyras, Domaine Les Ondines 2021 BIO**

8/38€

Une attaque ronde et fruitée, des tanins présents mais soyeux...un vin de caractère pour nos plats carnivores !

## **AOC Cahors « Les Escots », Domaine du Castellas 2020 BIO**

7,50/36 €

Charpenté et riche en tannins, arômes de fruits noirs, de mûre et de prune aux Notes épicées de poivre et de clou de girofle. ...Idéal avec Nos Plats de Caractère

# LES VINS D'EXCEPTIONS

## LES BLANCS

<b>AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philipponnat 2015</b>	125€
<b>AOC Chablis 1er Cru « Secher » Domaine Jean Collet &amp; Fils 2019</b>	86€
<b>VDF Loire « Les Gruches », Domaine Bobinet 2019 Nature</b>	65€
<b>AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO</b>	81€
<b>AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013</b>	68€
<b>AOC Riesling « Grand Cru Hengst », Domaine Josmeyer 2018 BIO</b>	78€
<b>VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE</b>	41€
<b>« Eclipse » Gewurztraminer Orange, Domaine Saint Remy 2022 Bio</b>	44€
Un Gewurztraminer de macération..Coing... rose et épices avec de légers amers...Idéal sur Nos mets aux notes Asiatiques	

# LES VINS D'EXCEPTIONS

## LES ROUGES

<b>AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Beurenard 2016</b>	82€
<b>AOC Lalande de Pomerol, Château les Annereaux 2019 BIODYNAMIE</b>	60 €
<b>AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes », Domaine Gonzagues 2020</b>	65€
<b>AOC Saumur Champigny « La Porte de Saint Jean », Domaine Sylvain Dittièrre 2019 BIO</b>	81€
<b>AOP Cahors « La Roque » , Domaine Mas Del Perié 2022 BIODYNAMIE</b>	57 €
<b>AOC Volnay « Sur Roches » , Domaine Dubuet-Boillot 2022</b>	82€
<b>Pinot Noir « Coeur de Chasse » , Domaine Léon Beyer 2018</b>	60 €





