

LES



LES BLANCS

LES BULLES

Crémant Brut, Domaine Muré

8/38€

AOC Champagne Brut « Signature 1er Cru » Domaine BAUCHET Bio

15/71€

VIFS ET LÉGERS

AOC Jurançon sec « Autres Pentes » , Domaine Castera 2024 BIO

8/38€

Vif et Acidulé aux saveurs d'agrumes et de fruits exotiques...un vin croquant et minéral avec une touche épicée...

AOP Riesling « Schlossreben» , Domaine des Frêres Engel 2023 BIO

8,50/41€

une grande fraicheur soulignée par une intense salinité et une acidité rectiligne... Parfait avec nos volailles, Poissons et crustacés

AOC Cairanne.

8,50/41€

Domaine Rabasse Charavin 2023 BIO

Caractère, charme et élégance ... parfait pour accompagner les repas simples entre copains...et ceux plus chics ...entre copains!

AOP Picpoul de Pinet,

7,50/36 €

Domaine Campaucels 2022 BIODYNAMIE

un vin floral, muscaté et citronné...Elégant, à la fois tendre et frais, doté d'une petite touche d'amertume revigorante...

AOP Languedoc « Cynarah » , Château de Cazeneuve 2024 BIODYNAMIE

8/38 €

Un vin vif, avec du corps et une belle fraîcheur...Dès l'apéritif et pour sublimer tout le repas!

FRUITÉS ET GOURMANDS



VDF Rhône « Chelou » , Domaine Un coin sur Terre 2024 Biodynamie

7,50/36€

Surprenant... À la fois fruité et floral ...ll séduit, intrigue, et charme... Laissez vous tenter !

AOC Bourgogne Chardonnay, Bouchard Père&Fils 2021

8.50/41 €

Un Chardonnay fruité avec une texture onctueuse et un zest de Peps!

IGP Loire « Sauvignon Prima Vera », Château de la Viaudière 2024 Bio

7.50/36 €

Flatteur, un rien frimeur...un vin généreux, avec une belle vivacité

AOC Arbois « Savagnin Ouillé », Domaine Fumey Chatelain 2023

8,50/41 €

Notes de citron et fruits exotiques...Un vin à la fois droit, vif et puissant...un équilibre parfait entre générosité et fraîcheur. A Goûter!

AOC Alsace « Retenez son Nom », Domaine Brand&Fils BIODYNAMIE

8 / 38€

Au travers de sa robe paille, ce sylvaner s'exprime dans une minéralité où riment la poire, pomme, le citron....Equilibre parfait!

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Côteaux du Layon , Château de la Viaudière 2022 BIO

7.50/36€

Souple et très fruité aux notes de coing, ananas et litchi... une petite pointe acidulé en fin de bouche lui donne toute sa fraîcheur!

AOC Gewurztraminer « Marine » , Domaine Sohler les Vigneronnes 2023 BIO

7.50/36€

Un Gewurztraminer plaisant, fruité aux notes de litchi... Belle longueur en bouche, frais et délicat...

LES ROUGES



LÉGERS ET FRUITÉS

AOC Beaujolais « Les Prenelles », Domaine Debourg Nature

7,50/36 €

Un Gamay à partager entre copains... de la Gourmandise et de la fraîcheur

AOC Pinot Noir d'Alsage , Domaine Des Frêres Engel 2023 BIO

7,50/36 €

Notes de petits fruits rouges...un Pinot fruité, léger et harmonieux...Comme on les aime !

VDF Loire « Garo'vin Lulu Berlue » , Domaine Cédric Garreau 2022 NATURE

7,50/36 €

Un vin léger et équilibré avec une belle acidité et des touches minérales ...tout en harmonie...Bref, Comme on les aime!

AOC Monthélie, Bouchard Père&Fils 2020

9/43€

Notes de petits fruits rouges et noirs croquant en bouche... Un Pinot très équilibré d'une grande souplesse... Comme on les aime!

AOC Arbois « No Sin Tou Tsefs », Domaine Fumey Chatelain 2023

8,50/41€

Un vin vivant et énergique ...éclatant de fruits rouges avec des touches subtiles d'épices et de poivre blanc

GOURMANDS ET VELOUTÉS

VDF Loire « Garo'vin Métisse » , Domaine Cédric Garreau 2021 NATURE

7,50/36 €

Fin et élégant...notes de fruits noirs, minéralité et structure...



AOC Languedoc « Rien ne presse » Domaine Stella Nova 2023 Nature

7,50/36 €

Un vin de copain aux notes florales très élégantes...à partager!

VDF Bordeaux «Virevolte», Domaine Closeries des Moussis 2023 BIODYNAMIE

8/38 €

Un vin frais, souple, fruité, aux tannins très doux. Un joli Médoc!

AOC Pic Saint Loup « Les Calcaires », Château de Cazeneuve 2022

8,50/41 €

Fruits rouges croquants, un soupçon d'épices et de la Garrigue...de la Puissance et de la Gourmandise!

AOC Tourraine « Côt » , Domaine de la Piffaudière 2023 Nature

7,50/36€

Fruits mûrs avec une finale épicée... un vin fluide et digeste parfait pour toute notre carte

CHARPENTÉS

VDF Rhône « Esperanza », Domaine Un Coin sur Terre 2024 Biodynamie

7,50/36 €

Syrah et Grenache réunis pour un vin alliant gourmandise, souplesse et légers tannins...

AOC Moulis , Domaine Closeries des Moussis 2022 BIODYNAMIE

9/43€

Notes de fruits noirs, de sous-bois et de poivre... Un Bordeaux avec une très belle structure tannique

AOC Languedoc « Milan Noir » , Domaine Campaucels 2022 BIODYNAMIE

7,50/36€

Notes de fruits noirs, de sous-bois et de poivre... Un vin puissant et structuré

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

AOC Champagne « Blanc de Noirs » Extra Brut, Domaine Philiponnat 2015	125€
AOC Riesling « Grand Cru Muenchberg », Domaine Ostertag 2022 BIO	81€
« Eclipse » Gewurztraminer Orange, Domaine Saint Remy 2022 Bio	44€
AOC Ladoix Domaine D'Ardhuy 2023	86€
AOC Chablis 1er Cru « Secher » Domaine Jean Collet & Fils 2019	86€
AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013	68€
VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE	<i>4</i> 1€
AOC Châteauneuf-du-Pape « Saintes Pierres de Nalys », Château de Nalys 2019	85€
AOC Saumur « Clos du Moulin », Domaine des Roches Neuves 2022 BIO	79ŧ
AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO	81€
AOC Pouilly Fumé « Terres blanches » ,	69€

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

Domaine Roth 2023	66€
AOC Santenay 1er Cru CLOS ROUSSEAU , Domaine Justin Girardin 2021	75€
AOC Côte de Nuits-Villages « Le Clos des Langres Monopole Rouge » , Domaine D'Ardhuy 2022	86 €
AOC Chinon «L'Huisserie», Domaine Philippe Alliet 2021	78€
AOC Saumur Champigny « Clos Echelier » , Domaine Des Roches Neuves 2018	81 €
AOC Châteauneuf-Du-Pape , Domaine Hillaire 2023	78 €
AOC Vacqueyras « Passion » , Domaine Les Ondines 2017	58€
AOC Côte-Rôtie, Domaine L'Euthymie de Sophie 2020	90€
AOC Castillon Côtes de Bordeaux , Domaine Clos Puy Arnaud 2016 BIO	78€
AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes »,	65€