

Le
BANQUET des
SOPHISTES



NOS BULLES



12cl / 37,5cl / 75cl

- Champagne Brut Rosé, Deutz 13/36/-€
- Champagne Brut Rosé, Pierre Trichet -/-/60€
- Champagne Grand Cru «La Puissance», Pierre Trichet 11/-/53€

NOS VINS BLANCS

12cl / 75cl

—Ceux qui sont vifs et légers—

- AO C Chardonnay Bourgogne, René Bouvier 2016 BIO (non certifié) 7,50/36€
Arômes de fleurs blanches, agrumes et fougères. Un vin qui va vous ravir !!
- AO C Côtes de Provence « L'Instant », Château Barbanau 2017 BIODYNAMIE 7/33€
Arômes de pamplemousse, poire et ananas vous attendent dès l'apéritif et vous accompagnent tout le long du repas
- IGP des Collines Rhodaniennes «La combe Pilate» Les Lognards 2016 BIO 8/38€
Notes de bergamote, Fraîcheur et salinité sont au rendez vous !
- IGP Malvasia del Salento 2017 7/33€
Arômes intenses de fruits tropicaux, miel et Vanille

—Ceux qui sont fruités et gourmands—

- AO C Corse « Fiume Seccu », Domaine Alzipratu 2017 8,50/41€
Du Soleil en bouteille...Rond, charnu, gourmand pour accompagner en beauté Nos Poissons, Viandes blanches, Fromages...MIAM !
- AO C Graves, Château Carbon d'Artigues 2016 7/33€
Miellé au nez, il se révèle sec mais plein de gourmandise et de caractère... Finale tout en plaisir...S'en régaler dès l'apéritif...autour de Volailles, Poissons en tous genres
- AO C Pays d'oc « Chardonnay », Domaine de Longueroc 2016 6,50/31€
Du fruit, de la gourmandise et du corps...que demander de mieux pour accompagner Nos Entrées estivales, nos Poissons et Nos Volailles !!
- AO P Pacherenc Du Vic-Bilh «Les Pierres de Grés», Domaine Berthoumieu 2015 7/33€
Arômes subtils d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs d'acacia. Sa bouche est ample, fruitée et riche. Un délice pour nos papilles!!!!
- AO C Anjou blanc « Terres de Grés », Château de Bois Brinçon 2015 BIODYNAMIE ~~6,50~~ 7,50/33€
Minéralité et fraîcheur sont au rendez - vous. Vin complexe et intense! On adore !!!!
- VDF Sud Ouest « Les Agudes », Domaine Fabien Jouvès 2017 BIODYNAMIE ~~6,50~~ 7,50/33€
Une fraîcheur éclatante et une rondeur pulpeuse, croquant a souhait !Un cahors blanc atypique mais à découvrir d'urgence accompagné de Nos Créations aux influences asiatiques, Nos Poissons et Volailles en sauce...

— Nos petites douceurs... —

- Anjou Blanc demi-sec « Le Ptit blanc en Terrasse », Domaine des Deux Vallées 2017 ~~6,50~~ 6,50/31€
Une petite douceur pour se réconforter à l'apéritif ou accompagner comme il se doit Nos Douceurs...
- Pet'Nat « Bulle rose », Domaine du Jonc Blanc 2017 BIODYNAMIE ~~6,50~~ 6,50/31€
Notre petit coup de cœur pour un apéritif tout en plaisir... De fines bullettes rondes et gourmandes...Notes de pomme et poire, fraîcheur au rendez vous..

NOS VINS ROSES



12cl / 75cl

- AOP Coteaux d'Aix en Provence « Vallon des Anges » Domaine Valdicion 2017 8,50/41€
Un rosé élégant, structuré et minéral...un vrai vin de gastronomie
- AOC Coteaux d'Aix en Provence « Cuvée Classic », Château Pigoudet 2017 6/29€
Note acidulée de bonbon Arlequin...élégant, très agréable à déguster...de midi à minuit...

NOS VINS ROUGES

—Ceux qui sont fruités et légers—

- AOC Beaujolais-Villages« Glou de Jeff », Domaine Bret Brothers BIO 8/38€
Le vin des amis, de la convivialité, du plaisir...du bon glou-glou.. Un coup de cœur...tout en fraîcheur !
- VDF Sud «Rouze» Domaine Mirouze 2016 Nature 6/29€
Du jus, du jus... La fraîcheur, du plaisir...Sur la terrasse dès l'apéro!!!! !
- AOC Chinon « les 10 plus belles pièces» Maison Foucher Lebrun 2014 BIODYNAMIE 7/33€
Sa bouche est légère et délicate avec des arômes de fruits noirs confits et d'épices

Pinot Noir Bourgogne «Cuvée Chapitre suivant», René Bouvier 2014 8/38€

Fruits rouges frais, croquants et boisés. Sa bouche est onctueuse mais vibrante et franche. Un vin qui va vous faire saliver et qui va vous donner envie de finir la bouteille!!!

—Ceux qui sont gourmands et veloutés—

- Médoc, Château Haut Peyrillat 2014 6/29€
Notes de fruits cuits, de vanille et de café grillé, un cocktail de saveurs pour révéler intensité et corps...
- IGP Negroamaro del Salento 2015 ~~7,50~~ 7,33€
Velouté et équilibre sont au rendez, juste un régal !!
- IGP Calvi « Fiumesseccu », Domaine Alzipratu 2016 8,50/41€
Fruits noirs confiturés, rondeur et gourmandise pour un vin qui reflète la Corse...le caractère et la générosité !
- VDF Languedoc « Louise », Domaine de la Malavieille BIODYNAMIE 7/33€
Fruits rouges, poivre, tannins soyeux...un vin de corps et de gourmandise pour accompagner Nos Viandes rouges
- AOP Luberon « Cuvée Fontenille» 2016 5/26€
Vin élégant, notes de fruits et épices. Miam !!

—Ceux qui sont charpentés—

- AOP Bergerac « Classik », Domaine du Jonc Blanc 2015 BIODYNAMIE 6,50/31€
Arômes de fruits rouges fondus dans les arômes boisés. Les tanins sont présents et chaleureux
- AOP Corbières« Cuvée de Longueroc» Domaine de Longueroc 6,50/31€
Puissant et généreux, fruité et gourmand... la Provence en bocal !
- AOC Cahors «K-Or», Clos Troteligotte 2017 BIODYNAMIE 8/38€
Ce vin est une pur expression du Malbec : belle matière, équilibré, minéralité, complexité. Idéal pour accompagner nos viandes.