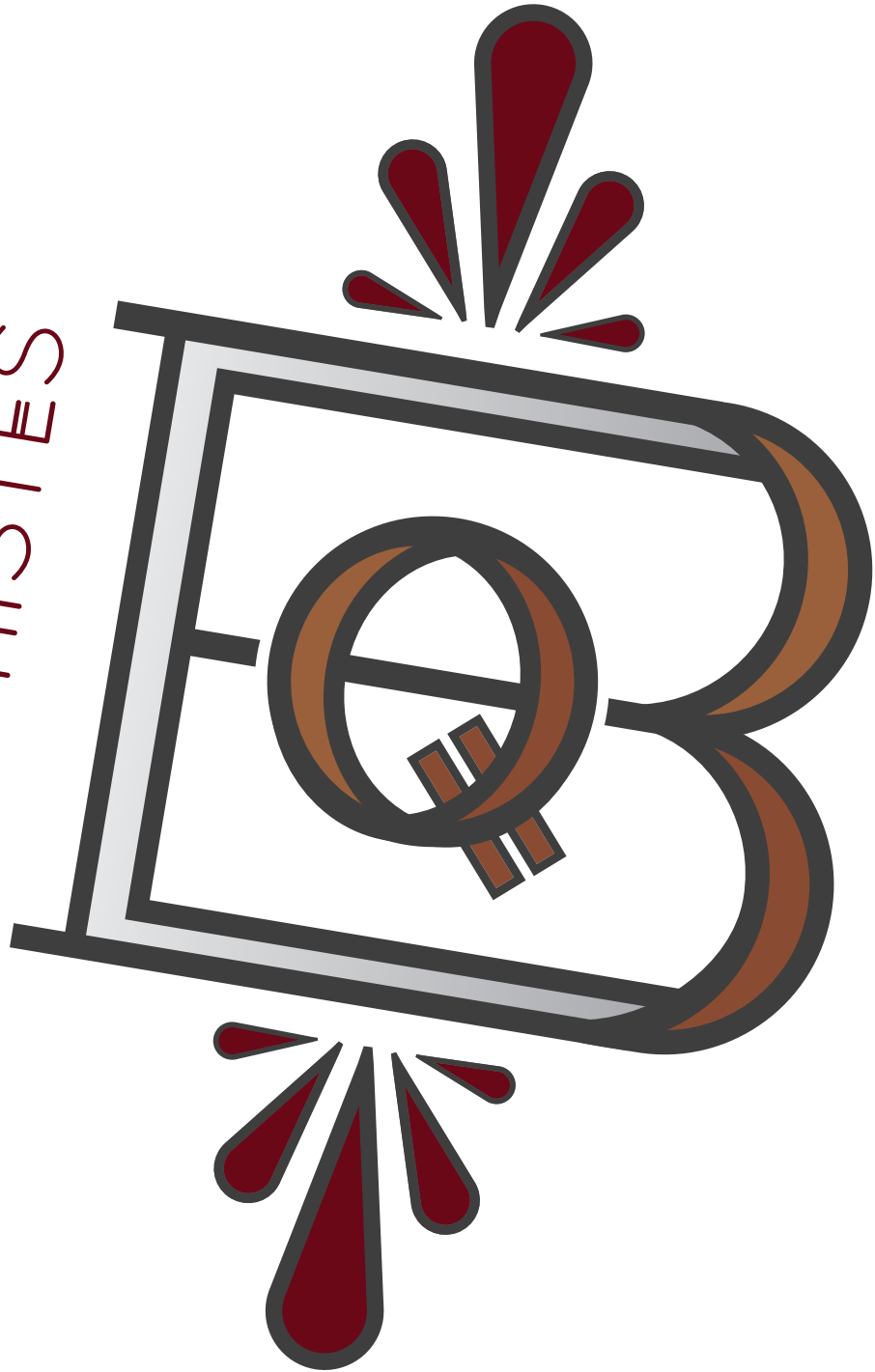


Le  
**BANQUET** des  
**SOPHISTES**



## NOS BULLES



12cl/ 37,5cl/ 75cl

Champagne Brut Rosé, Deutz	13/36/-€
Champagne Brut Rosé, Pierre Trichet	-/-/60€
Champagne Grand Cru « Metisse », Olivier Horiot	11/-/53€

## NOS VINS BLANCS

12cl / 75cl

### —Ceux qui sont vifs et légers—

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Malpertuis » 7,50/36€  
Domaine Gouffier 2016  
Arômes de fleurs blanches, agrumes et fougères. Un vin qui va vous ravir !!

AOC Muscadet « Amphibolite », 6,50/31€  
Domaine Landron 2017 BIO  
Sec, Vif, Tranchant...un vin de Loire comme on les aime...A déguster dès l'Apéritif !

AOC Anjou blanc « Terres de Grés », 7,50/36€  
Château de Bois Brinçon 2015 BIODYNAMIE  
Minéralité et fraîcheur sont au rendez - vous. Vin complexe et intense! On adore !!!!

AOC Apremont, 8/38€  
Domaine Giachino 2017 BIO  
Explosif et citronné, puis intense, ample avec une belle longueur...La Savoie au rendez-vous pour sublimer Nos plats crémeux, Poisson et Volaille gourmande sans oublier...Notre assiette de fromage !

### —Ceux qui sont fruités et gourmands—

AOC Corse « Fiume Seccu », 8,50/41€  
Domaine Alzipratu 2017  
Du Soleil en bouteille...Rond, charnu, gourmand pour accompagner en beauté Nos Poissons, Viandes blanches, Fromages...MIAM !

IGP des Collines Rhodaniennes « La combe Pilate » 8/38€  
Les Lognards 2016 BIO  
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

VDF Rhône « 50/50 », 6/29€  
Domaine Louis Chèze 2017  
Gourmandise, rondeur et une pointe d'acidité...Apéritif/ Poissons/Viandes blanches/Fromages...Foncez !

VDF Sud Ouest « Les Agudes », \$\$\$7,50/33€  
Domaine Fabien Jouvès 2017 BIODYNAMIE  
Une fraîcheur éclatante et une rondeur pulpeuse...croquant à souhait ! Plats aux influences asiatiques/Volaille en sauce/ Poissons...à Découvrir !

AOC Côtes du Jura « Cuvée Charles Baudelaire » \$\$\$8,50/41€  
Domaine Buchot, 2012  
Sec et racé, un vin à l'identité jurassienne pour combattre le grand froid...dès l'apéritif...Foie gras...Poisson...Viande blanche... Buvez !

### — Nos petites douceurs... —

« Etoile de rose », \$\$\$6/29€  
Domaine Ruhlmann 2017  
Un Pinot noir vinifié en blanc tout en plaisir et en fruité ... Apéritif, Foie gras, Mets aux notes d'ailles...et Desserts!



12cl / 75cl

## NOS VINS ROUGES

### —Ceux qui sont fruités et légers—

VDF Rhône « Gémeaux », 7/33€  
Domaine Mas Théo 2016 NATURE  
Un nectar tout en jutosité et en gourmandise...Pour accompagner tout un repas sur le fil de la convivialité...

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise « Fort de Vaux » 8/38€  
Domaine Gouffier 2017  
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 \$\$\$7/33€  
Velouté et équilibre sont au rendez, juste un régal !!

AOP Saumur Champigny « Amateus Bobi », 8,50/41€  
Domaine Bobinet 2014  
Un vin structuré, intense et minéral...tanins fins et veloutés... Dès L'Apéritif, puis sur Nos Plats épicés, Viandes rouges, Desserts chocolatés...N'en faire qu'une bouchée !

AOC Côtes du Rhône « Cuvée Valentin », 5,50/26€  
Domaine Le Clos des Lumières 2015  
Notes de torréfaction, intense sur le fruit noir...Idéal avec Nos Plats Carnivores !

AOC Grignan les Adhémar « Héritage », 8/38€  
Domaine Bonetto Fabrol 2016  
La Syrah dans toute sa splendeur...Finesse, épices, fraîcheur... Pour sublimer tout un repas !

AOC Cahors « Extra Libre », 8,50/41€  
Château du Cèdre 2017 Nature  
Fruité tout en douceur...rondeur et délicatesse cachant des tannins subtils et digestes...Croquez !

### —Ceux qui sont charpentés—

AOC Vacqueyras « Les Aubes », 7,50/36€  
Domaine Santa Duc 2016  
Un vin de caractère...Fruits rouges et noirs...Épices...Un plaisir avec du punch !

AOC Minervois La Livinière « La Friponne », 6,50/31€  
Domaine Charpentier 2016  
Généreux, puissant avec des notes d'épices et de cacao...En faire un festin avec Nos Viandes Rouges !

Espagne Emporda « Le Vermeil », 7,50/36€  
Domaine Maselva 2013  
Le caractère Catalan pour sublimer Nos Plats Carnivores... Structuré, puissant et tannique avec de gourmandes notes de prunes et d'épices !