

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



## NOS BULLES



12cl / 37,5cl / 75cl

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

## NOS VINS BLANCS

12cl / 75cl

### —Ceux qui sont vifs et légers—

AOC Macon villages, 8 / 38€  
Domaine Guillot-Broux 2016 BIO  
Vif...Frais...Souple...Aux notes de citron confit...un chardonnay  
tout en plaisir !

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 Savennieres « Chamboureau », 7,50 / 36€  
Domaine FL 2017  
Vif, puissant et minéral, il saura vous surprendre et sublimer  
Nos touches Asiatiques, Viandes blanches, Poissons ...jusqu'aux  
fromages !

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 !

AOC Corbières blanc « Tradition », \$\$\$ 5,50 / 26€  
Château Le Champ des Sœurs 2016  
Une fraîcheur incroyable pour un Languedoc blanc ...finale  
gourmande a souhait...ya plus qu'à trinquer !

### —Ceux qui sont fruités et gourmands—

AOP Beaujolais Blanc, 5,50 / 26€  
Trennel 2015  
Un Chardonnay frais et rondouillard nous laissant une belle  
minéralité au final... Apéritif, Entrée/Plat/Fromage/ Dessert...  
il n'en fera qu'une gorgée !

IGP Pays d'Hérault « Parenthèse », 6,50 / 31€  
Signé JST 2017 BIO  
Une bouche Fruitée à souhait...dès l'apéritif pour trinquer au  
bonheur

Afrique du Sud « Reserve collection », 5,50 / 26€  
Oudekaap 2017  
Un Chardonnay ample qui s'équilibre avec une touche  
acidulé et fruité...Envie de voyager ???

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...Foiegras...Poisson...Viande blanche...  
Buvez !

VDF Rhône « Mogul », 7 / 33€  
Mas Théo 2016 Nature  
Un nez de pain d'épice qui révèle un vin atypique...Sec avec  
une gourmandise de pomme confite et de coing...Apéritif,  
viande blanche, dessert...

AOC Cairanne « Tradition », 7 / 33€  
Domaine Berthet Rayne BIO 2017  
Fraîcheur, minéralité et gourmandise sont au rendez vous  
dès l'apéritif ! Tchiiii !

### — Nos petites douceurs... —

AOC Coteaux de Layon « Prés aux Clercs », \$\$\$\$ 6 / 29€  
Domaine Foucher Lebrun 2015  
Onctueux et moelleux...un vin tout en harmonie sublimé par  
une belle fraîcheur...

## NOS VINS ROUGES



12cl / 75cl

### —Ceux qui sont fruités et légers—

AOC Hautes Cotes de Beaune « Clos de la Perrière », 8 / 38€  
Domaine Sébastien Magnien 2016  
Fruits compotés, épices...Un Pinot noir élégant, concentré et  
charnu...MiaM

AOP Julienas, 6,50 / 31€  
Trennel 2016  
Voluptueux, ample et soyeux...Fruits rouges et noirs  
rehaussés de réglisse et poivre...il vous accompagnera de  
l'Apéritif au dessert...

AOC Côtes du Duras « L'aimé chai », \$ 6 / 29€  
Mouthes le Bihan 2014 BIO  
Léger, gourmand et croquant...se boit de l'apéritif au  
digestif...en toutes circonstances !

### —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...

AOC Côtes du Rhône « Cigala », \$ 6,50 / 31€  
Domaine Saint Etienne 2017  
Fruits rouges, tannins soyeux, bouche délicate...A table !!!

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 !

IGP Cevennes « Luna », 6 / 29€  
Mas Bres 2017 BIO  
Une explosion de fruits rouges, une touche de garrigue...un  
vin du Sud, avec tout le plaisir et le soleil qu'on espère...

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 Pays d'Herault « Portée », 7 / 33€  
Domaine Viranel 2017  
Un vin suave et charnu, note de cacao torréfié, fruits noirs  
écrasés...la gourmandise au rendez-vous !

D.O. Costers del Segre Espagne « El Llebre », 7,50 / 36€  
Tomas Cusiné 2015

Le caractère Catalan pour sublimer Nos Plats Carnivores...  
Structuré, soyeux aux tannins finement boisés et épicés ...