

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



## NOS BULLES



12cl / 75cl

- Champagne Brut Rosé, Pierre Trichet 60€  
Champagne Olivier Horiot 11 / 53€  
« Cuvée Métisse »

## NOS VINS BLANCS

### —Ceux qui sont vifs et légers—

- AOC Macon Verzé, 8/38€  
Domaine de la Jobeline 2017  
Vif...Frais...Souple...Aux notes de citron confit...un chardonnay tout en plaisir !
- VDF Loire « Exilé », 7,50/36€  
Domaine Jousset 2018 BIODYNAMIE  
Un vin blanc sec avec une belle rondeur et une tension finale pour ramener fraîcheur et soif...Idéal dès l'apéritif, pour se régaler avec nos touches asiatiques et fromages...
- VDF Languedoc « L'Ame de la Vallée », 7/33€  
Domaine de Vallée Sauve 2017 BIO  
Un vin croquant et clinquant, sec plein de vivacité pour ouvrir l'appétit et accompagner nos poissons
- Sauvignon blanc « The Ned », \$\$\$6,50/31€  
Domaine Marisco NOUVELLE ZELANDE  
Un sauvignon vif, frais et acidulé pour se rafraichir dès l'apéritif et accompagner nos Entrées de poissons...

### —Ceux qui sont fruités et gourmands—

- AOP Corse « 1769 », 7,50/36€  
Clos Venturi 2018  
De la fraîcheur des hauteurs corse...un blanc fruité, floral, croquant avec une belle vivacité... Dès l'apéritif et jusqu'à la fin de la bouteille
- AOC Clairette de Bellegarde « La Terre Natale », 7/33€  
Domaine Mas Carlot 2016  
Un vin blanc sec et ample avec une légère minéralité... Parfait avec nos plats de Poissons et Volailles
- IGP Côtes de Thongue « Félicité Blanche », 8/38€  
Domaine Monplezy 2016 BIO  
Sec et fruité, une gourmandise toute en équilibre...Craquez dès l'apéritif, avec Nos Mets de Poissons, Volailles et Nos Fromages...
- AOP Grignan les Adhémar, \$\$\$6,50/31€  
Domaine Grangeneuve 2018  
Un vin blanc avec la rondeur, la prestance et le caractère du Rhône...Entrées, Plats de Poissons et Volailles...il en fera son affaire

### — Nos petites douceurs... —

- Pet'Nat « Rose », \$\$\$7/33€  
Domaine du Jonc Blanc 2017 BIO  
Frisante tout en douceur, un vrai trésor pour égayer votre apéritif...pour voir la vie en rose
- IGP Comté Tolosan « Maëlle », \$\$\$6,50/31€  
Château Plaisance 2018 BIO  
Délicieusement moelleux, subtilement pepsé par une belle acidité...Un Régali !

## NOS VINS ROUGES



12cl / 75cl

- Ceux qui sont fruités et légers—  
AOC Cortechat, 8/38€  
Domaine Gouffier 2017  
Fruits rouges croquants et délicats...du velours relevé par de petites épices...
- AOC POULSARD « Subtil », \$8/38€  
Jérôme Arnoux 2018  
Très joli vin plaisir léger à souhait à boire entre amis, accompagné d'un bon repas...au Banquet des Sophistes
- AOC Mondeuse, 6,50/31€  
Domaine Dupasquier 2016  
Tout en souplesse... malgré de petits tanins soyeux... Du fruit... De la myrtille, de la mûre et du bonbon de coquelicot !

### —Ceux qui sont gourmands et veloutés—

- Médoc, Château Haut Peyrillat 2017 6/29€  
Notes de fruits cuits, de vanille et de café grillé, un cocktail de saveurs pour révéler intensité et corps...
- VDF Roussillon « Petit taureau », \$7,50/36€  
Domaine Padié 2018 BIO  
Onctueux et frais relevé par de fines épices, un vrai vin de plaisir pour accompagner toute votre soirée
- AOC Chinon « Tradition », 8,50/41€  
Domaine Philippe Alliet 2018  
Du fruit croquant, de la fraîcheur et une longueur admirable... un chinon qui nous séduit et nous accompagne du l'apéritif au dessert...
- VDF Rhône « Ma P'tite pause », 7,50/36€  
Domaine 2016 BIODYNAMIE  
Un beau jus de raison, gourmand à souhait...Fruits Noirs, velours et tannins soyeux...A boire de toute urgence !
- AOC Fronton « Serr da Beg », 8,50/41€  
Château Plaisance 2017 BIO  
Un vin juteux, des fruits noirs, des notes torréfiées...une vraie gourmandise révélée par de fins tannins et une belle fraîcheur ...Apéritif ...et pour tout le repas...
- AOC Grignan les Adhémar « Vieilles Vignes », 6/28€  
Domaine Grangeneuve 2017  
Baies rouges, réglisse et garrigue...Un vin intense et harmonieux relevé par des tannins élégants et soyeux ...
- IGP Côtes Catalanes « Improbable », 6,50/31€  
Domaine de la Toupie 2018  
Fruits rouges éclatants, douceur ensoleillée et fraîcheur finale...Un vin cosmopolite et en plus sans sulfites !
- Liban « Les Arcanes », 7,50/36€  
Château Kefraya 2016  
un vin rond et gourmand, des tanins souples et élégant...on apprécie son intensité, la pureté des parfums et sa franchise!
- AOC Marcillac « Lo sang del país », 7,50/36€  
Domaine Cros 2017  
Du fruit rouge, de légers tannins et un terroir atypique pour un vin parfait pour accompagner nos viandes rouges...tout en finesse...Craquez !

### —Ceux qui sont charpentés—

- AOP Minervois « Batacla », 6,50/31€  
Château Pique-Perlou 2015  
Élégance et finesse pour un vin du sud...de caractère ! Parfait pour accompagner Nos Mets Carnivores !
- AOP Côtes du Roussillon « La Désirade », 8/38€  
Domaine Mas L'Avail 2017  
Notes de Cerise noire, de sous-bois et de torréfaction...un vin ample, expressif et parfumé pour accompagner Nos Viandes rouges, Gibiers et Mets aux épices...vous qui aimez
- AOC Crozes Hermitage « Fées des Champs », 8/38€  
Christophe Curtat 2018  
Du croquant, du fruit et du plaisir et ce qu'il faut de caractère...