

NOS VINS ROUGES

12cl / 75cl

Légers et fruités

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune,
Domaine Champy 2018 BIODYNAMIE 8/38€

Fruits rouges croquants et délicats...du velours relevé par de petites épices...

AOC Beaujolais « Métro Boulot Beaujo »,
Domaine des Canailles 2020 BIODYNAMIE 7,50/36€

Un vin léger, gorgé de fruits et muni de tanins tendres , un vin de copain, d'apéro, de bons repas !

IGP Cevennes « Freesia »,
Domaine Mas d'Espanet 2020 BIODYNAMIE 6/29€

Un vin rafraîchissant, festif et croquant pour le plaisir simple et sincère et la gourmandise .

Gourmands et veloutés

AOC Fronsac
Château de La Rose Garnier 2019 BIODYNAMIE 8,50/41€

Un Bordeaux comme on les aime...

AOP Pic Saint Loup,
Chateau del Ranq 2019 BIO 9/43€

De beaux fruits noirs tout en gardant minéralité et élégance ..un vin de plaisir et de gastronomie !

AOP Minervois «Carignanissime»
Clos Centeilles 2018 6,50/31€

Vin chaleureux, gourmand au nez et en bouche. Des tanins étonnamment gras pour ce cépage plus souvent en sabots qu'en habits du dimanche.

AOP Côtes du Rhône village « La petite Ourse »,
Domaine de la Grande Ourse 2018 BIO 7,50/36€

Fruité et épicé, un vin tout en souplesse...Parfait avec nos Entrées estivales , nos Charcuteries ou Viandes blanches...Régalez vous en !

IGP Collines Rhodaniennes « Petit Colorado »,
Domaine Barou 2020 BIO 6,50/31€

Une Syrah facile, de plaisir mais au fruité riche et complexe .

DOCG Barbera d'Asti « Rosina »,
Gianni Gagliardo 2017 BIO 6,50/31€

Notes De fruits rouges et végétales..c'est un vin ample, gourmand révélant une belle fraîcheur...L'Italie comme on l'aime !

AOP Terrasses du Larzac « Combarels de l'Ombre»
Domaine Cassagne et Vitailles 2019 8/38€

le soleil du languedoc , vivace et souple , un équilibre entre les fruits rouges et les tanins manié a la perfection .

Charpentés

AOP Côtes de Provence « Bonne Chère »,
Domaine de la Fouquette 2019 Bio 6/29€

De belles notes torrifiées, de réglisse, de petits fruits noirs...le tout avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise...un vin avec le caractère du Sud .

IGP Coteaux du Pont du Gard « Bohème »,
Domaine Diminoit 2019 6/29€

Fruits noirs, Réglisse, Cacao...un vin de caractère, dense mais présentant une belle fraîcheur...Carnivores...FONCEZ !

DOC Rioja
Caecus Crianza 2017 8/38€

Notes intenses de café, et de chocolat pour ce vin venu tout droit d'Espagne. Il ravira les amateurs de vins tanniques.

NOS VINS ROUGES

12cl / 75cl

Légers et fruités

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune,
Domaine Champy 2018 BIODYNAMIE 8/38€

Fruits rouges croquants et délicats...du velours relevé par de petites épices...

AOC Beaujolais « Métro Boulot Beaujo »,
Domaine des Canailles 2020 BIODYNAMIE 7,50/36€

Un vin léger, gorgé de fruits et muni de tanins tendres , un vin de copain, d'apéro, de bons repas !

IGP Cevennes « Freesia »,
Domaine Mas d'Espanet 2020 BIODYNAMIE 6/29€

Un vin rafraîchissant, festif et croquant pour le plaisir simple et sincère et la gourmandise .

Gourmands et veloutés

AOC Fronsac
Château de La Rose Garnier 2019 BIODYNAMIE 8,50/41€

Un Bordeaux comme on les aime...

AOP Pic Saint Loup,
Chateau del Ranq 2019 BIO 9/43€

De beaux fruits noirs tout en gardant minéralité et élégance ..un vin de plaisir et de gastronomie !

AOP Minervois «Carignanissime»
Clos Centeilles 2018 6,50/31€

Vin chaleureux, gourmand au nez et en bouche. Des tanins étonnamment gras pour ce cépage plus souvent en sabots qu'en habits du dimanche.

AOP Côtes du Rhône village « La petite Ourse »,
Domaine de la Grande Ourse 2018 BIO 7,50/36€

Fruité et épicé, un vin tout en souplesse...Parfait avec nos Entrées estivales , nos Charcuteries ou Viandes blanches...Régalez vous en !

IGP Collines Rhodaniennes « Petit Colorado »,
Domaine Barou 2020 BIO 6,50/31€

Une Syrah facile, de plaisir mais au fruité riche et complexe .

DOCG Barbera d'Asti « Rosina »,
Gianni Gagliardo 2017 BIO 6,50/31€

Notes De fruits rouges et végétales..c'est un vin ample, gourmand révélant une belle fraîcheur...L'Italie comme on l'aime !

AOP Terrasses du Larzac « Combarels de l'Ombre»
Domaine Cassagne et Vitailles 2019 8/38€

le soleil du languedoc , vivace et souple , un équilibre entre les fruits rouges et les tanins manié a la perfection .

Charpentés

AOP Côtes de Provence « Bonne Chère »,
Domaine de la Fouquette 2019 Bio 6/29€

De belles notes torrifiées, de réglisse, de petits fruits noirs...le tout avec beaucoup de fraîcheur et de gourmandise...un vin avec le caractère du Sud .

IGP Coteaux du Pont du Gard « Bohème »,
Domaine Diminoit 2019 6/29€

Fruits noirs, Réglisse, Cacao...un vin de caractère, dense mais présentant une belle fraîcheur...Carnivores...FONCEZ !

DOC Rioja
Caecus Crianza 2017 8/38€

Notes intenses de café, et de chocolat pour ce vin venu tout droit d'Espagne. Il ravira les amateurs de vins tanniques.

WINE MENU

NOS BULLES



12cl / 75cl

Champagne Brut Rosé, Pierre Trichet 60€
Champagne « Royale Réserve Brut », 11/53€
Maison Philipponnat 2016

NOS VINS BLANCS

Vifs et légers

IGP Hérault « Les Pierres Blanches », 9/43€
Bardi D'Alquier 2018

Une pépite sur les terroirs de Faugères...Fraicheur, parfum et gourmandise au rendez vous...Entrées estivales...Volailles... Poissons...n'en faites qu'une bouchée!

AOC «La Galoche», 8/38€
Domaine Saint-Cyr 2020

Un chardonnay charnu et fruité, élégant, il vous permettra de commencer ou de continuer votre repas en toute quiétude. son équilibre en est renversant.

VDF Loire « Nuyts », 6,5/31€
Domaine Demeure 2020

Un chardonnay révélant une bouche fine et équilibrée...fraicheur et rondeur en fin de bouche.

AOP Tokaji Dry 6,5/31€
Château Derezsla 2019

Une force tranquille, comme le Danube. Vin blanc rond avec une belle longueur en bouche, qui termine sur des notes acidulées..

Fruités et gourmands

VDF Aude « Aud'Ace », 7/33€
Domaine Wunch&Mann 2020 BIO

La rencontre de l'Alsace et de l'Aude pour un vin sec et fruité, Rafraichissant et goulayant aux notes de poire légèrement poivrée !!Dès l'apéritif...avec nos viandes blanches et poissons ...CRAQUEZ!

DOC Rioja 7/33€
Domaine Tobia 2019

Fruité au nez, gourmand en bouche, un assemblage de quatre cépages idéal pour accompagner vos viandes blanches et volailles.

IGP Pays d'Oc « Les COMBARELS », 8/38€
Domaine Cassagne et Vitailles 2020

Une belle tension notes de pêche blanche et fleur d'oranger...une élégance, offrant un vin tout en fraîcheur et en minéralité...Que dire de plus...a l'ATTAQUE !!

IGP Pays d'Hérault «Lulu Carignan» 6,50/31€
Clos Bagatelle 2019

Des notes de miel et de pomme pour un vin blanc riche et agréable qui se termine tout en fraîcheur et en minéralité.

AOC Grignan-Les-Adhémar «les dames blanches» 7,50/36€
domaine de Grangeneuve 2019

Arômes de fleurs blanches, un gras fondant en bouche, le vin parfait pour accompagner les volailles et viandes blanches. Tout en délicatesse.

Nos petits Trésors

IGP Côtes de Gascogne, 6/29€
Domaine Laguille 2020

Des fruits blancs, de la gourmandise et une délicieuse sucrosité tout en équilibre et en fraîcheur ...

AOC Malvoisie Coteaux d'Ancenis « Révélation », 6,50/31€
Domaine Landron Chartier BIO

Légèrement sucré, balancé par la fraîcheur, aux notes de fruits mûrs ...il faut y goûter pour y croire !!

WINE MENU

NOS BULLES



12cl / 75cl

Champagne Brut Rosé, Pierre Trichet 60€
Champagne « Royale Réserve Brut », 11 / 53€
Maison Philipponnat 2016

NOS VINS BLANCS

Vifs et légers

IGP Hérault « Les Pierres Blanches », 9/43€
Bardi D'Alquier 2018

Une pépite sur les terroirs de Faugères...Fraicheur, parfum et gourmandise au rendez vous...Entrées estivales...Volailles... Poissons...n'en faites qu'une bouchée!

AOC «La Galoche», 8/38€
Domaine Saint-Cyr 2020

Un chardonnay charnu et fruité, élégant, il vous permettra de commencer ou de continuer votre repas en toute quiétude. son équilibre en est renversant.

VDF Loire « Nuyts », 6,5/31€
Domaine Demeure 2020

Un chardonnay révélant une bouche fine et équilibrée...fraicheur et rondeur en fin de bouche.

AOP Tokaji Dry 6,5/31€
Château Derezsla 2019

Une force tranquille, comme le Danube. Vin blanc rond avec une belle longueur en bouche, qui termine sur des notes acidulées..

Fruités et gourmands

VDF Aude « Aud'Ace », 7/33€
Domaine Wunch&Mann 2020 BIO

La rencontre de l'Alsace et de l'Aude pour un vin sec et fruité, Rafraichissant et goulayant aux notes de poire légèrement poivrée !!Dès l'apéritif...avec nos viandes blanches et poissons ...CRAQUEZ!

DOC Rioja 7/33€
Domaine Tobia 2019

Fruité au nez, gourmand en bouche, un assemblage de quatre cépages idéal pour accompagner vos viandes blanches et volailles.

IGP Pays d'Oc « Les COMBARELS », 8/38€
Domaine Cassagne et Vitailles 2020

Une belle tension notes de pêche blanche et fleur d'oranger...une élégance, offrant un vin tout en fraîcheur et en minéralité...Que dire de plus...a l'ATTAQUE !!

IGP Pays d'Hérault «Lulu Carignan» 6,50/31€
Clos Bagatelle 2019

Des notes de miel et de pomme pour un vin blanc riche et agréable qui se termine tout en fraîcheur et en minéralité.

AOC Grignan-Les-Adhémar «les dames blanches» 7,50/36€
domaine de Grangeneuve 2019

Arômes de fleurs blanches, un gras fondant en bouche, le vin parfait pour accompagner les volailles et viandes blanches. Tout en délicatesse.

Nos petits Trésors

IGP Côtes de Gascogne, 6/29€
Domaine Laguille 2020

Des fruits blancs, de la gourmandise et une délicieuse sucrosité tout en équilibre et en fraîcheur ...

AOC Malvoisie Coteaux d'Ancenis « Révélation », 6,50/31€
Domaine Landron Chartier BIO

Légèrement sucré, balancé par la fraîcheur, aux notes de fruits mûrs ...il faut y goûter pour y croire !!