

NOS VINS ROUGES

12cl / 75cl

LÉGERS ET FRUITÉS _____

AOC Macon Burgy, Domaine des Gandines 2020 BIODYNAMIE **8,50/41€**

Un Bourgogne juteux, épicé, gourmand... Goulayant à souhait, il vous ravira dès l'apéro !

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 Côtes du Brian « La Part des Anges », Domaine Clos Centeilles 2019 **6,50/31€**

Notes de cerise mûre et rondeur des petits fruits rouges... Un vin à partager entre amis

GOURMANDS ET VELOUTÉS _____

AOP Vacqueyras, Domaine de la Ganse 2019 BIO **7,50/36€**

Gourmandise de framboise et de mures, Onctuosité et douceur avec des tanins soyeux...de la Structure et du caractère sans agressivité

IGP Vaucluse, Domaine les Ondines 2020 BIO **6,50/31€**

Un vin ample, généreux avec une explosion de fruits...Parfait pour un bon moment entre amis autour d'un bon plat !

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 !

AOC Touraine « Diaboli' Côt », Domaine Bonnigal Bodet 2021 **6,50/31€**

Un vin structuré, fin, aux tanins soyeux, et aux notes de fruits rouges...Diaboliquement bon !

AOC Anjou village « Clos de Couaine », Château Pierre Bise 2020 **8/38€**

Du fruit, de la fraîcheur et de petit tannins...parfait avec Nos Viandes blanches et Poissons

CHARPENTÉS _____

AOP Minervois « Prestige », Château Herbe Sainte 2019 **6,50/31€**

Notes de fruits noirs, de garrigue et de poivre noir...des tanins élégants, ronds et soyeux...un vin structuré de caractère

AOP Madiran Cuvée Constance, Domaine Berthoumieu 2017 **6,50/31€**

Un plaisir immédiat, fruits noirs relevés par une pointe épicée et des tanins veloutés

AOP Côtes du Roussillon « Tradition », Domaine Mas L'Avail 2020 **6,50/31€**

Petits fruits rouges, épices pour un vin de Caractère aux tanins soyeux et à la finale réglissée... Parfait pour les amateurs de vins puissants et les Carnivores !

Espagne Jumilia « Vivir sin dormir », Domaine Arraez 2018 **7/33€**

Un vin puissant... enveloppant...aux notes poivrés et de fruits rouges et noirs mûrs

AOC Sainte Foy Bordeaux « Cuvée des Fontenelles », Château Pré La Lande 2020 NATURE **7/33€**

Caractère, Souplesse, Fraicheur...Un Bordeaux élégant, gourmand et équilibré

NOS VINS ROUGES

12cl / 75cl

LÉGERS ET FRUITÉS _____

AOC Macon Burgy, Domaine des Gandines 2020 BIODYNAMIE **8,50/41€**

Un Bourgogne juteux, épicé, gourmand... Goulayant à souhait, il vous ravira dès l'apéro !

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 Côtes du Brian « La Part des Anges », Domaine Clos Centeilles 2019 **6,50/31€**

Notes de cerise mûre et rondeur des petits fruits rouges... Un vin à partager entre amis

GOURMANDS ET VELOUTÉS _____

AOP Vacqueyras, Domaine de la Ganse 2019 BIO **7,50/36€**

Gourmandise de framboise et de mures, Onctuosité et douceur avec des tanins soyeux...de la Structure et du caractère sans agressivité

IGP Vaucluse, Domaine les Ondines 2020 BIO **6,50/31€**

Un vin ample, généreux avec une explosion de fruits...Parfait pour un bon moment entre amis autour d'un bon plat !

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 !

AOC Touraine « Diaboli' Côt », Domaine Bonnigal Bodet 2021 **6,50/31€**

Un vin structuré, fin, aux tanins soyeux, et aux notes de fruits rouges...Diaboliquement bon !

AOC Anjou village « Clos de Couaine », Château Pierre Bise 2020 **8/38€**

Du fruit, de la fraîcheur et de petit tannins...parfait avec Nos Viandes blanches et Poissons

CHARPENTÉS _____

AOP Minervois « Prestige », Château Herbe Sainte 2019 **6,50/31€**

Notes de fruits noirs, de garrigue et de poivre noir...des tanins élégants, ronds et soyeux...un vin structuré de caractère

AOP Madiran Cuvée Constance, Domaine Berthoumieu 2017 **6,50/31€**

Un plaisir immédiat, fruits noirs relevés par une pointe épicée et des tanins veloutés

AOP Côtes du Roussillon « Tradition », Domaine Mas L'Avail 2020 **6,50/31€**

Petits fruits rouges, épices pour un vin de Caractère aux tanins soyeux et à la finale réglissée... Parfait pour les amateurs de vins puissants et les Carnivores !

Espagne Jumilia « Vivir sin dormir », Domaine Arraez 2018 **7/33€**

Un vin puissant... enveloppant...aux notes poivrés et de fruits rouges et noirs mûrs

AOC Sainte Foy Bordeaux « Cuvée des Fontenelles », Château Pré La Lande 2020 NATURE **7/33€**

Caractère, Souplesse, Fraicheur...Un Bordeaux élégant, gourmand et équilibré

VIN



12cl / 75cl

NOS BULLES

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

NOS VINS BLANCS

VIFS ET LÉGERS

AOC Touraine, 6,50/31€
Domaine Bonnigal Bodet 2020
Vivacité, finesse, agrumes avec une finale saline...MMmmm...
Dès l'apéritif, sur Nos Poissons et Nos touches exotiques

AOC Valencay, 8,50/40€
Domaine Rochejaspé 2020
Un vin blanc sur la fraîcheur, les notes d'agrumes tout en
équilibre...Accompagnera à la perfection nos poissons

AOP Bordeaux « Le Bordeaux du Paysan », 6,50/31€
Château Gombaude-Guillot 2021
Léger, vif et frais...un vin pour trinquer dès l'apéritif entre
amis, avec le peps pour accompagner tout un menu !

AOC Viré Clessé « Terroir de Clessé », 8,50/41€
Domaine des Gandines 2021 BIODYNAMIE
Rond et vif, avec une belle longueur en bouche révélant des
subtiles nuances de fruits blancs et exotiques...La Bourgogne
comme on l'aime !

FRUITÉS ET GOURMANDS

IGP Cevennes « Les Costes », 6,50/31€
Les Claux des Tourettes 2021 BIO
Un vin généreux et gourmand tout en finesse...pour
accompagner Nos Viandes blanches, Poissons et Notes
exotiques...

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'orange...une élégance, offrant un vin tout en fraîcheur et
en minéralité...Que dire de plus...à l'ATTAQUE !!

AOC Coteaux Vendômois « Pente des Coulis », 8,50/41€
Domaine Colin 2020 BIODYNAMIE
Un vin riche et élégant...Notes grillées, fruitées...Parfait dès
l'Apéritif, avec nos Poissons, Fromages et Douceurs

VDF Rhône « Cabanon des Alexandrins », 6/29€
Domaine des Alexandrins 2020
Des notes de Fruits exotique qui viennent rafraichir une
belle rondeur...MIAMMM

AOP Savoie Chignin Bergeron « La coulée de 7,50/36€
Proserpine », Domaine Berthollier 2020
Du fruit, de la fraîcheur le tout en toute simplicité...un vin de
plaisir et de copain pour trinquer à la vie et la gourmandise

AOC Jurançon « Cuvade Precieuse », 8/38€
Domaine Montesquiou 2019
Un trésor envoûtant profond, rond et minéral...Avec Nos
viandes blanches, Nos Poissons...

VDF Gard « Solenza », 8/38€
Domaine Un coin sur Terre 2020 NATURE
Richesse, équilibre et fraîcheur...un vin Naturel, Sain et
Vivant !

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Vouvray « Les Fondraux », 8,50/41€
Domaine Champalou 2020
Un chenin demi-sec offrant une bouche gourmande de fleurs
blanches tout en délicatesse et en fraîcheur...Craquez pour
cette petite pépite !

VIN



12cl / 75cl

NOS BULLES

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

NOS VINS BLANCS

VIFS ET LÉGERS

AOC Touraine, 6,50/31€
Domaine Bonnigal Bodet 2020
Vivacité, finesse, agrumes avec une finale saline...MMmmm...
Dès l'apéritif, sur Nos Poissons et Nos touches exotiques

AOC Valencay, 8,50/40€
Domaine Rochejaspé 2020
Un vin blanc sur la fraîcheur, les notes d'agrumes tout en
équilibre...Accompagnera à la perfection nos poissons

AOP Bordeaux « Le Bordeaux du Paysan », 6,50/31€
Château Gombaude-Guillot 2021
Léger, vif et frais...un vin pour trinquer dès l'apéritif entre
amis, avec le peps pour accompagner tout un menu !

AOC Viré Clessé « Terroir de Clessé », 8,50/41€
Domaine des Gandines 2021 BIODYNAMIE
Rond et vif, avec une belle longueur en bouche révélant des
subtiles nuances de fruits blancs et exotiques...La Bourgogne
comme on l'aime !

FRUITÉS ET GOURMANDS

IGP Cevennes « Les Costes », 6,50/31€
Les Claux des Tourettes 2021 BIO
Un vin généreux et gourmand tout en finesse...pour
accompagner Nos Viandes blanches, Poissons et Notes
exotiques...

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'orange...une élégance, offrant un vin tout en fraîcheur et
en minéralité...Que dire de plus...à l'ATTAQUE !!

AOC Coteaux Vendômois « Pente des Coulis », 8,50/41€
Domaine Colin 2020 BIODYNAMIE
Un vin riche et élégant...Notes grillées, fruitées...Parfait dès
l'Apéritif, avec nos Poissons, Fromages et Douceurs

VDF Rhône « Cabanon des Alexandrins », 6/29€
Domaine des Alexandrins 2020
Des notes de Fruits exotique qui viennent rafraichir une
belle rondeur...MIAMMM

AOP Savoie Chignin Bergeron « La coulée de 7,50/36€
Proserpine », Domaine Berthollier 2020
Du fruit, de la fraîcheur le tout en toute simplicité...un vin de
plaisir et de copain pour trinquer à la vie et la gourmandise

AOC Jurançon « Cuvade Precieuse », 8/38€
Domaine Montesquiou 2019
Un trésor envoûtant profond, rond et minéral...Avec Nos
viandes blanches, Nos Poissons...

VDF Gard « Solenza », 8/38€
Domaine Un coin sur Terre 2020 NATURE
Richesse, équilibre et fraîcheur...un vin Naturel, Sain et
Vivant !

NOS PETITS TRÉSORS

AOC Vouvray « Les Fondraux », 8,50/41€
Domaine Champalou 2020
Un chenin demi-sec offrant une bouche gourmande de fleurs
blanches tout en délicatesse et en fraîcheur...Craquez pour
cette petite pépite !