

Le
BANQUET^{des}
SOPHISTES

LES
VINS

LES BLANCS



LES BULLES

Crémant Brut, Domaine Michel Goettelmann
AOC Champagne Brut « Ultradition », Domaine Laherte
AOC Blanc de Noirs Extra Brut, Domaine Philipponnat 2015

7,50/36€
14,5/70€
125€

VIFS ET LÉGERS

AOP Côtes de Provence « Brin de Mimosa », Domaine de Fouquette 2022 BIO
Un petit bonheur des l'apéritif...Vif et croquant à souhait...Croquez et craquez pour Nos Entrées et Nos poissons...

7/33€

IGP Grèce « Clio », Vallée des Muses 2020

Un vin plaisant aux notes florales, sec et fruité en fin de bouche...
Vive le voyage !

7/33€

AOP Riesling « Equilibre », Domaine Lindenlaub 2020 BIO

Agrumes, vivacité, finesse...Miammmmm

8/38€

AOC Muscat Ottonei, Domaine Barmes Buecher 2022 Biodynamie

Léger et floral, un vin tout en finesse, en équilibre...éclatant en bouche !

7,50/36€

FRUITÉS ET GOURMANDS

VDP Gard « Carré de Lune », Domaine Scarlata NATURE
Un vin blanc nature comme on les aime, gras en bouche, limpide et droit !

7,50/36€

VDF Rhône « Jamais Malade », Domaine de l'Arbre 2022 NATURE

Sur le Terroir de Saint Joseph...Un vin qui allie fraîcheur, minéralité et punch...Parfait pour accompagner Viande blanche, Poisson...

8,50/41€

LES BLANCS



**Espagne DOC Rioja ,
Domaine Tobia**

7,5/ 36€

Fraîcheur et intensité aromatique... un Rioja aux notes d'agrumes et épices...

**IGP Maures "Oh Mes Gars",
Domaine La Fouquette 2020 BIODYNAMIE**

7/ 33€

Un bel équilibre entre complexité, fraîcheur et rondeur... un vin tout en tension et gourmandise

**AOC Coteaux Vendômois « Pente des Coutis », Domaine
Colin 2020 BIODYNAMIE**

8/ 38€

Un vin riche et élégant...Notes grillées, fruitées...Parfait dès l'Apéritif, avec nos Poissons, Fromages et Douceurs

AOC Macon Village, Domaine des Gandines 2022 Biodynamie 8,50/ 41€

Un Chardonnay comme on les aime...Minéralité, élégance et Fraîcheur

VDF Loire « Piak », Domaine Bobinet 2022 Nature

7,50/ 36€

Bouche juteuse et aciduléeUne pure boisson de plaisir !

NOS PETITS TRÉSORS

**IGP Côtes de Gascogne « Les Cigogneaux »,
Château Saint Aubin 2021**

7/ 33€

Idéal dès l'apéritif, un vin moelleux aux notes gourmandes de Fruits exotiques...en gardant une belle fraîcheur

**AOC Pinot Gris ,
Domaine Becker 2021 BIO**

8/ 38€

Sec et fruité, équilibre parfait pour accompagner nos touches exotiques ...



12cl/75cl

LES ROSÉS

Italie Sicile « Rosa Dei Venti »,

Domaine Gorgi tondi 2020 BIO

Vivacité et fraîcheur...tout en agrumes...

VDP Gard « Pas de Toro dans la Vigne »,

Domaine Scarlata BIO

Croquant et Gourmand...Dès l'apéritif...et pour tout le repas!

LES ROUGES

LÉGERS ET FRUITÉS

VDF Loire « Piau », Domaine Bobinet 2022 Nature

7/33€

Bouche juteuse et gourmande avec une belle énergie

AOC Beaujolais « Métro Boulot Beaujo »,

Domaine des Canailles 2020 BIODYNAMIE

Un vin léger, gorgé de fruits et de tannins tendres

VDF Loire « Melting Potes »,

Domaine Sérol 2021 BIO

Frais et Gourmand...aux tannins fins et croquants

AOC Pinot noir « Nature », Domaine Rieffel 2020 NATURE

8/38€

Du fruit, de la gourmandise, de la fraîcheur

GOURMANDS ET VELOUTES

AOC Macon Burgy, Domaine des Gandines 2021

Biodynamie

Un Bourgogne juteux, épicé et gourmand

VDF Rhône « Esperanza », Domaine Un Coin sur Terre 2021 Nature

7/33€

Un vin fruité et croquant ...Miammm

Tous nos vins s'entendent en Prix Nets

LES ROUGES



AOC Anjou village « Clos de Coulaïne », Château Pierre Bise 2020

8/38€

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

AOC Vacqueyras, Domaine d'Ouréa 2021 BIO

8,50/41€

Élégant, fruité, équilibré...parfait avec nos Plats Carnivores

IGP Maures «Oh Mes Gars», Domaine de Fouquette BIODYNAMIE

7/33€

Souple, fruité et équilibré...un vin chantant du Sud

Pinot Noir « Equus » Fut de Chêne, Domaine Wunsch&Mann 2018 BIO

45€

Intense fruits rouges, épices, chocolat..Ampleur et longueur... tout est là !

CHARPENTÉS

VDF Rhône «3 Coups», Domaine La Ferme de l'arbre 2021 Biodynamie

8,50/41€

Sur les terroirs de Saint Joseph..un vin de caractère alliant terroir et fraîcheur...

AOC Grignan les Adhémar «Le Bois des Truffes» 2021

7,50/36€

Un Vin puissant mais harmonieux aux notes de Garigue et d'épices...Carnivores ou simplement Amateurs de vin rouge ... Foncez !

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES BLANCS

85€	AOC Chablis « Les Butteaux », Domaine Vocoret 2015
66€	AOC Givry Cuvée «Les Survivants» Domaine Desvignes 2021
71€	AOC Rully , Domaine Jacquesson 2020 BIO
81€	AOC Savennières "Les Genets", Domaine Damien Laureau 2018 BIO
68€	AOC Bordeaux « R », Château de Rieussec 2013
78€	AOC Riesling « Grand Cru Hengst », Domaine Josmeyer 2017 BIO
65€	VDF Loire « Les Gruches », Domaine Bobinet 2019 Nature

LES VINS D'EXCEPTIONS

LES ROUGES

AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Usseglio 2021	60€
AOC Givry 1er Cru «La Grande Berge» Domaine Desvignes 2020	62€
AOC St Emilion Grand Cru « La Grange des Bardes », Domaine Gonzagues 2019	65€
AOC Saumur Champigny « La Porte de Saint Jean », Domaine Sylvain Dittièrre 2019 BIO	81€
AOC Lalande de Pomerol, Château les Annereaux 2018 BIODYNAMIE	56€
AOC Gevrey Chambertin, Domaine Jean Claude Rateau 2020 BIODYNAMIE	66€