

Champagne



Champagne Autréau-Roualet, Brut Réserve

La coupe	bouteille
7,70 €	46,50 €

Notre sélection de vins

Nos vins blancs

ALSACE

AOC Gewurstraminer Grand Cru Mambourg, 2016

Vin gourmand, épicé et fruité, idéal sur des fromages de caractères, le foie gras et pâtisseries

le verre 12 cl bouteille

19,50 €

VAL DE LOIRE

AOC Sancerre, Domaine Millet

Vin sec et fruité, idéal des poissons grillés, fromages de chèvre

28,00 €

BOURGOGNE

AOC Petit Chablis, Alain Geoffroy, 2022

Vin sur la minéralité aux senteurs florales et fruitées. En apéritif, sur des fruits de mer, volaille à la crème ou escalope de veau

24,00 €

AOP, Bourgogne Chardonnay Bio, Art Minéral, 2018

Vin sur la minéralité, avec une belle fraîcheur. Idéal en apéritif, sur des fruits de mer ou du fromage de chèvre

24,00 €

AOC Menetou Salon, Jean Tellier, 2022

Vin fruité. En apéritif, sur des poissons, crustacés, viandes blanches.

28,00 €

AOC Pouilly Fuisse Vieilles Vignes, Jacques Depagneux, 2022

Vin sec, délicatement gras, idéal sur des poissons nobles, fromages de chèvre ou brebis

35,00 €

VALLEE DU RHONE

AOC Côtes du Rhône Les Abeilles, Jean-Luc Colombo, 2022

Vin sur la minéralité aux senteurs florales et fruitées. En apéritif, sur des poissons crus ou grillés.

18,80 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOC Faugères, La Montagne Noire, Domaine La Tour Pénédess

Vin sur le fruit offrant une belle vivacité, idéal sur des entrées ou des plats à base de poissons

24,00 €

Nos vins rosés

MEDITERRANNEE

IGP du Méditerranée, Cuvée Méditerranée, Domaine Figuière, 2020

Rosé fruité aux notes d'agrumes, idéal à l'apéritif, des salades ou des grillades

le verre 12 cl bouteille

4,10 €

14,50 €

Nos vins rouges

	le verre 12 cl	bouteille
VAL DE LOIRE		
AOC Sancerre, Domaine Millet <i>Vin frais et fruité, idéal sur des grillades</i>		28,00 €
AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine des Valettes <i>Vin frais et fruité, idéal sur des grillades et des charcuteries</i>		19,50 €
BEAUJOLAIS - BOURGOGNE		
AOC Chorey Les Beaune, Domaine Maldant Pauvelot, 2020 <i>Vin sur le fruit, idéal sur de la volaille rôtie</i>		33,00 €
AOC Hautes Côtes de Beaune, Domaine Delagrance, 2022 <i>Vin sur le fruit rouge, idéal sur de la viande rôtie ou grillée.</i>		42,00 €
VALLEE DU RHONE		
AOC Grignan Les Adhémar, Domaine Saint Luc <i>Vin fruité, idéal sur des lasagnes, des pizzas ou des charcuteries</i>		16,00 €
AOC Côtes du Rhône Les Abeilles, Jean-Luc Colombo, 2021 <i>Vin aux arômes de fruits rouges. Idéal en apéritif, sur des charcuteries, de la viande rouge ou des fromages.</i>		18,80 €
AOC Saint Joseph Les Lauves, Jean-Luc Colombo, 2022 <i>Vin sur les fruits rouges et épicé, idéal sur des viandes rouges, des charcuteries, des fromages, des gibiers, des desserts. Mais se déguste</i>		37,50 €
LANGUEDOC ROUSSILLON		
AOP Coteaux du Languedoc Pezenas rouge, Cuvée Antique, Domaine La Tour Penedesses <i>Vin frais sur des notes de fruits rouges, idéal sur des viandes rouges grillées, côte d'agneau, côtelette de porc ou de la Volaille</i>		19,50 €
BORDEAUX		
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, La Fleur Dallon <i>Vin sur le fruit, idéal sur des viandes rouges</i>		17,50 €
AOC Lalande de Pomerol, Château des Baraillots, 2021 <i>Vin sur le fruit rouge, idéal sur la volaille, le bœuf ou le gibier.</i>		21,40 €
AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Vieux Lescours <i>Vin charnu, idéal sur des fromages ou des viandes grillées</i>		29,90 €
AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Trapaud, 2016 <i>Vin puissant aux arômes de fruits rouges et noirs, idéal sur du bœuf grillé, une viande blanche et</i>		30,50 €
AOC Saint Estèphe, Les Hauts de Pez <i>Vin ample et fruité, idéal sur des pièces de bœuf et viandes rouges mijotées</i>		35,00 €