

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 Mzmbourg, 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 Pouilly Fuisse Vieilles Vignes, Jacques Depagneux
Vin sec, délicatement gras, idéal sur des poissons nobles, fromages de chèvre ou brebis

35,00 €

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOC Faugères, La Montagne Noire, Domaine La Tour Pénédess

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 <i>Vin sur le fruit, idéal sur de la volaille rôtie</i>		33,00 €
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 Saint Joseph Les Ribaudes, Lionel Faury, 2020 <i>Vin sur les fruits rouges et épïc, idéal sur des viandes grillées, mijotées et sur des fromages affinés,</i>		33,00 €
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 en sauce</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 €