



## VINS ROUGES

	14cl	50cl	75cl
<b>LOIRE</b>			
CHINON AOC, Retour au franc, Couly Dutheil <b>BIO</b> .....			40€
Cabernet franc, fruité, notes de fruits noirs			
SAUMUR AOC, Coq Licot <b>BIO</b> .....			34€
Cabernet franc, fruité, floral et léger			
<b>BEAULOLAIS</b> , Gamay			
SAINT AMOUR AOC, Domaine des ducs.....	6,5€	23€	34€
Fruité, arôme d'épices et de cerise			
<b>BORDEAUX</b>			
BORDEAUX SUPERIEUR AOC, Château Baratet <b>BIO</b> .....			28€
Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon, Malbec et Merlot, vin tannique			
SAINT GEORGES SAINT EMILION AOC, Château Macquin.....	7€	24€	35€
Merlot, Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon, entre souplesse et puissance			
SAINT ESTEPHE AOC, Château Haut-Marbuzet 2017.....			105€
Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, riche bouquet de fruits rouges, très bonne structure			
SAINT EMILION GRAND CRU AOC, La tournelle du Pin Figeac 2012.....			58€
Cabernet franc, merlot, vin de garde souple et tanins fondus boisés			
PESSAC LEOGNAN AOC, Les demoiselles de larrivet Haut brion 2018.....			72€
Merlot, Cabernet sauvignon, rond et puissant, arôme de fruits noirs fumés			
<b>RHONE</b>			
COTE DU RHONE, les Saffres, Domaine du Séminaire <b>BIO</b> .....			29€
Grenache, Syrah, persistance des tanins avec notes de fruits noirs			
SAINT JOSEPH, Cote DIANE, Cave de Saint-Désirat.....	12€	32€	48€
Syrah, belle longueur, arôme de fruits rouges confiturés			
<b>BOURGNOGNE</b>			
EPINEUIL AOC, Simonet Febvre.....	9€	30€	42€
Fruité, fin et croquant, notes de cerise et framboise			
COTES DE NUITS VILLAGE AOC, Château de Premeaux 2018.....			78€
Belle longueur, notes de cassis et de mûres			
GEVREY CHAMBERTIN AOC, Remoissenet 2018.....			120€
Vin boisé et complexe aux arômes de fruits rouges avec de légères notes cuirées			
ALOXE CORTON, Domaine du Pavillon 2018 <b>BIO</b> .....			88€
Éléphants aromes boisés et épicés, vin équilibré et souple, tannins veloutés			

## CHAMPAGNE

14cl      50cl      75cl

BAUSER BRUT.....12€.....70€  
Pinot noir, attaque franche et vive, belle complexité portées par des notes boisées

RUINART.....15€.....90€  
Assemblage de pinot noir et de pinot meunier, rond et frais, bouquet de poires et amandes

## VINS BLANCS

### **LOIRE**

SAUMUR AOC, Coq Licot **BIO**.....29€  
Chenin blanc, notes de poire et de pêches des vignes, persistance aromatique, belle minéralité

POUILLY FUME AOC, Domaine de Riaux.....9€.....30€.....42€  
Sauvignon Blanc, arômes d'agrumes et de fleur de sureau, frais et vif

### **COTE CATALANE**

CHARDONNAY IGP, Cave de Rivesaltes.....6€.....19€.....27€  
Arômes de fruits blancs vanillés avec des notes florales, gourmand et suave

### **BOURGOGNE**

CHABLIS AOC, Simmonet Febvre **BIO** .....11€.....40€.....60€  
Chardonnay, notes de fleurs blanches et de pêches, frais, fin et élégant

SANTENAY 1er CRU AOC, Clos de Tavanne, Remoissenet 2019.....85€  
Chardonnay, arômes de poires et pêches, finale persistante

### **BORDEAUX**

PESSAC LEOGNAN AOC, Les demoiselles de Larrivet Haut-brion.....75€  
Vin complexe, tannique et boisé, arômes de fruits rouges

### **RHONE**

COTE DU RHONE AOC, Tradition, Domaine des Gravennes **BIO**.....29€  
Vin minéral, avec des notes de fruits blancs

## VINS ROSES

GRIS DE GRENACHE IGP, Cave de Rivesaltes.....23€  
Arômes de fruits rouges, frais et minéral

COTE DE PROVENCE AOC, La Belle vie, Chateau d'Astros.....7€.....22€.....33€  
Frais et élégant, notes de pamplemousse et fruits exotiques