

Les Vins Rouges

(Les vins notés d'une *sont disponible au verre 12,5cl et en pichet de 25cl ou 50cl)

	<i>Le Verre 12,5cl</i>	<i>La Bouteille 75cl</i>
<u>COTE DU RHONE</u>		
*Domaine du Chapitre, Jean Perrier	3,40 €	18,00 €
<i>Robe profonde aux reflets violines sur des notes soyeuses de fruits noirs et d'épices</i>		
Saint Esprit, Delas Frères		21,00 €
<i>Robe profonde aux reflets violines sur des notes de fruits noirs, violette et réglisse</i>		
<u>VALLEE DU RHONE</u>		
Crozes Hermitage, Domaine Michelas St Jemms		24,00 €
<i>Robe intense aux reflets rouge rubis sur des notes de framboises et d'épices</i>		
<u>VAL DE LOIRE</u>		
*Saint Nicolas de Bourgueil, Marie Dupin	3,70 €	21,00 €
<i>Robe aux reflets rubis sur des notes fraîches de fruits rouges</i>		
Château Marie du Fou, vin Bio		22,00 €
Jean Mourat, vigneron, Fief Vendéen, Mareuil,	la ½ bout. 37,5cl:	11,50 €
<i>Robe aux reflets limpides sur des notes fraîches de fruits rouges, léger en bouche avec de beaux tanins</i>		
<u>BEAUJOLAIS</u>		
Julienas Vieilles Vignes, Domaine Jean Marc Monnet		22,00 €
<i>Robe violacée sur des notes florales et aux arômes de fruits rouges</i>		
Chiroubles, Patrick Meyet Vigneron,		22,00 €
<i>Rouge rubis aux reflets brillants, arômes de fruits rouges et noirs et notes florales de pivoine et violette</i>		
<u>SUD OUEST</u>		
Mademoiselle, Château Auzias, Carbadès,		22,00 €
<i>Savant assemblage de cépages d'atlantique et de méditerranée conférant une robe d'un rouge profond aux reflets rubis avec des arômes de fruits noirs et d'épices, pour ce vin gourmand et soyeux</i>		
Gloria Mundi, Château Auzias, Carbadès,		24,00 €
<i>Les influences océaniques et atlantiques des sols calcaires donnent à ce vin puissance et élégance avec des arômes complexes et une robe d'un rouge profond aux reflets grenat.</i>		
<u>SAVOIE</u>		
Mondeuse Vieilles Vignes, Cuvée Gastronomie, Jean Perrier et Fils		22,00 €
<i>Robe pourpre aux reflets bleutés avec de jolis tanins et une finale légèrement poivrée</i>		

Les Vins Rosés

(Les vins notés d'une * sont disponibles au verre 12,5cl et en pichet de 25cl ou 50cl)

	<i>Le Verre 12,5cl</i>	<i>La Bouteille 75cl</i>
<u>VAR</u>		
<i>Divines Restanques, côtes Varoises</i>	3,40 €	18,00 €
<u>VAL DE LOIRE</u>		
<i>Château Marie du Fou, vin Bio</i>		21,00 €
<i>Jean Mourat, viticulteur, Fief Vendéen, Mareuil,</i> <i>Robe aux reflets soutenus, gourmand, sur des notes fraîches fruitées et élégantes</i>		
<u>SUD OUEST</u>		
<i>Cité des Vents, Château Auzias, Cité de Carcassonne</i>		21,00 €
<i>Esprit et équilibre de trois cépages en pressage unique et précis, donnant à ce rosé frais et léger toute sa puissance aromatique, sous une robe claire et pâle.</i>		
<u>COTE DE PROVENCE</u>		
<i>* Note Bleue, Presqu'île de St Tropez</i>	3,70 €	21,00 €
<i>Le côté de Provence dans toute sa splendeur, fidèle à vos attentes.</i>		
<u>CORSE</u>		
<i>* Domaine Casanova</i>	3,70 €	21,00 €
<i>Rosé de l'Île de Beauté, cépage Gris, frais et élégant sous une belle robe pâle et claire</i>		

Les Vins Blancs

(Les vins notés d'une *sont disponible au verre 12,5cl et en pichet de 25cl ou 50cl)

	<i>Le Verre 12,5cl</i>	<i>La Bouteille 75cl</i>
<u>BOURGOGNE</u>		
<i>*Macon Village, La Cave d'Azé, Roche des Fées</i>	3,70 €	21,00 €
<i>Robe minérale aux reflets dorés avec des arômes de fruits frais vanillés et boisés</i>		
<u>COTE DE GASCOGNE</u>		
<i>Uby N°3, (sec)</i>		19,00 €
<i>Robe dorée aux notes florales, d'agrumes et de fruits exotiques</i>		
<i>*Uby N°4, (moelleux)</i>	3,60 €	20,00 €
<i>Robe dorée soutenu aux notes de fleurs de pêche blanche et agrumes</i>		
<u>SAVOIE</u>		
<i>Abymes, Sébastien Jadis Vigneron</i>		18,00 €
<i>Robe dorée au reflet étincelant, frais et vif</i>		
<i>*Apremont, Cuvée Gastronomie, Jean Perrier et Fils</i>	3,70 €	21,00 €
<i>Classé parmi les 100 meilleurs vins du monde 2019</i>		
<i>Robe dorée brillante, vif, minéral aux notes florales d'agrumes jaunes</i>		
<i>Viognier, Château Candie 1891, Jean Perrier et Fils</i>		24,00 €
<i>Robe dorée brillante, aromatique, vin gras et souple à la fois, aux notes florales et d'abricot</i>		
<i>Chignin Bergeron, Cuvée Gastronomie, Jean Perrier et Fils</i>		26,00 €
<i>Robe jaune pâle dorée, aux arômes puissants d'abricot et pain grillé</i>		

Les Vins au Pichet

<i>Le verre 12,5cl</i>	<i>1/4l</i>	<i>1/2l</i>
2,50 €	4,80 €	9,00 €

Rouge, IGP, Merlot
Rosé, IGP, Côtes Varoises
Blanc, IGP, Occitanie, Chardonnay

Champagne

	<i>La flute 12,5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>Veuve Renard de Beaumont , Brut</i> <i>Epernay, France</i>	<i>7,00 €</i>	<i>42,00 €</i>

Digestifs

<i>Baileys (5cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Get 27 – Get 31 (5cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Eau de vie de Poire (4cl)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Génépi Tradition (4cl)</i>	<i>5,50€</i>
<i>Chartreuse Verte (4cl)</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Cognac, Hennessy, VSOP (4cl)</i>	<i>6,50 €</i>

Les Rhums

<i>Bacardi Ocho, 8 ans, Bahamas, (4cl)</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Pacto Navio, Cuba (4cl)</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Santa Térésa 1796, Vénézuéla, (4cl)</i>	<i>6,50€</i>
<i>Botran 15 ans, Guatemala (4cl)</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Zacapa, 23 ans, Guatemala (4cl)</i>	<i>9,00 €</i>