

Les Vins Rouges



<p>Côtes du Rhône Beaumes-de-Venise 2018 – Domaine La Brune Syrah/Grenache. Un vin intense aux arômes de fruits noirs ✂ Agneau, fromage de chèvre</p> <p>Crozes-Hermitage 2020 - Les Palais Syrah. Un vin avec de la matière et de l'élégance, qui reste souple ✂ Viande rouge, gibier, planche de charcuterie et fromage</p> <p>Côteaux-Bourguignons 2020 - Domaine de la Monette 50% vieilles vignes de Gamay, 50% Pinot Noir, vinifié à la bourguignonne. Atypique et puissant. Vin Bio ✂ Œuf meurette, charcuterie, grillades, crustacés</p> <p>Mercrey 2018 - Domaine Venot Pinot noir. Un vin entier, riche de corps et de fruits ✂ Volaille, viandes en sauce ou grillées, fromages de caractère</p> <p>Chinon Les Terrasses 2020 – Domaine Lambert Cabernet Franc. Un vin intense et croquant. Production biodynamique ✂ Viande blanche, Saint Nectaire, salade de fruits</p> <p>Brouilly Voujon 2020 – Domaine Ruet Gamay. Un vin dense et bien structuré mais sans dureté, avec une agréable fraîcheur en finale ✂ Apéritif, viandes blanches, cuisine du monde Vigneron Indépendant</p> <p>Corbières Auzines 2019 - Laurent Miquel Un vin des Corbières puissant qui allie le Cinsault, le grenache et le carignan pour un bel équilibre, aromatique et très fruité ✂ Pâtes, rôti de porc, cuisine du monde</p>	<p>6€ 35€</p> <p>6€ 35€</p> <p>6€ 37€</p> <p>6€ 34€</p> <p>6€ 35€</p> <p>6€ 35€</p> <p>5€ 28€</p>
--	--

Les Vins Blancs



<p>Bourgogne Aligoté 2017 « La Corvée » - Dom. Venot L'Aligoté est un plant très ancien et vigoureux qui porte des raisins plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay. Il nous offre ici un vin énergique et fruité ✂ Poisson grillé, jambon persillé, escargots</p> <p>Beaujolais Villages 2021 « Clos Reisser » – Dom. Père Jean Chardonnay. Un vin frais et floral ✂ Apéritif, poisson, viande blanche, fromage de chèvre</p> <p>Côtes du Roussillon Les Petits Pins Blancs 2014 Roussane, Grenache et Malvoisie se marient dans un vin fin et délicat aux notes d'agrumes ✂ Poissons en sauce, viande blanche</p> <p>Aude Blanc, Albarino L. Miquel 2020 Albarino. Un vin élégant et croquant aux arômes d'agrumes</p> <p>Côtes de Gascogne Moelleux XVIII St Luc 2020 Les cépages gascons Gros Manseng et Colombard apportent à ce vin typé un équilibre parfait entre fraîcheur et moelleux ✂ Apéritif ou fin de repas</p>	<p>5€ 29€</p> <p>6€ 35€</p> <p>6€ 32€</p> <p>6€ 32€</p> <p>5€ 25€</p>
---	--



Les Rosés *côtes de Provence*

Château du Rouët – Estérelle 2019

Papillon 2020

Magali Signature – Figuière 2020



5€

28€

6€

32€

6€

36€

Les Bulles

Crémant de Bourgogne Venot

Champagne Goussard Delagneau

Prosecco



6€

29€

8€

48€

6€

29€

Les Pots

Verre 4€ - Fillette 25cl 6€ - Pot 46cl 11€

Côte du Rhône

Viognier

Côte de Provence