

BLANCS

Le P'tit Casot 2017 • Pays d'Oc **22 €**

Vignobles d'Agly, 100% Chardonnay. Vin blanc frais, vif et acidulé aux notes très prononcées d'agrumes. Il a une bonne attaque et des notes de fruits exotiques en finale.

Domaine Solence 2017 • Rhône **28 €**

AOC Ventoux, cuvée Les Léonides. Robe pale sur des couleurs de pêche jaune, nez de fenouil et agrumes pour une bouche ample et tonique. Appellation en souvenir de leur premier blanc produit lors du passage de notre planète dans un essaim de météorites naissant de la constellation du Lion, phénomène appelé les Léonides.

Domaine Mittnacht Klack 2016 • Alsace **29 €**

AOC Alsace, Pinot Gris. Dans le même respect de la tradition familiale et de leur région, voici un autre superbe vin produit par la famille Mittnacht. Vin aux arômes complexes et aux notes fumées. Il brille par son équilibre, une fraîcheur structurante qui vient tempérer sa puissance et sa rondeur.

Domaine d'Eole 2017 • Provence **31 €**

AOC Côteaux d'Aix en Provence. Plantés en altitude, Rolle et Grenache blanc poussent sur un terroir aride et caillouteux qui confère à ce vin une attaque vive, pure et tendue. De subtiles notes de confiture d'abricot et de pivoine se marient harmonieusement au nez avec une légère pointe gourmande de brioche. Bouche mêlant agréablement une attaque franche marquée par la pêche fraîche à une légère sucrosité. Vin bio.

Domaine Champeau 2018 • Loire **31 €**

AOC Pouilly-fumé. Ce domaine de propriétaire-récoltant produit ce vin à base de Sauvignon. Sec et fruité aux arômes d'agrumes, il nous offre une rondeur et un complexe aromatique typique de leur terroir.

Domaine des Valanges 2017 • Bourgogne **33 €**

AOC Saint-Véran. Le domaine a toujours concentré ses efforts sur des méthodes traditionnelles afin de laisser s'exprimer la typicité du terroir et produire des vins de caractère. Structuré, élégant avec une touche de minéralité, il vous dévoile toute la subtilité d'un grand de Bourgogne.

BULLES

Cava Joseph Masachs Reserva Brut **4,5 € / 27 €**

Cava réalisé dans le respect des recettes traditionnelles de la région. Il dégage une robe jaune clair aux bulles délicates. Parfait équilibre acidité-corps agrémentée d'une légère note sucrée pour une finale tout en douceur. Servi à la coupe ou à la bouteille.

Champagne AOC de Castellane Brut **8 € / 39 €**

Mariage subtil d'élégance et de plaisir. Il est le reflet de l'attachement des œnologues à la tradition de qualité de la Maison et illustre leur savoir-faire pour exprimer, avec constance au fil des années, la richesse et la finesse de son style. Servi à la coupe ou à la bouteille.

VINS

ROUGES

Château Chanteloiseau 2016 • Bordeaux 22 €

AOC Graves. Le nez offre des arômes de fruits rouges écrasés, qui évoluent vers des notes plus épicées de poivre et de cannelle. En bouche, l'attaque est franche et structurée avec une délicate sensation de fumée. On retrouve les arômes de fruits rouges surplombés par des notes florales qui lui octroient une vraie finesse. Fier représentant des grands vins de sa région.

Domaine de L'Aulnay 2017 • Loire 24 €

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil. Ce vin reflète parfaitement les typicités de son terroir, les traits caractéristiques de son appellation et la légèreté de son cépage : le cabernet-franc. Vin convivial, délicat, fruité et tannique.

Domaine Solence 2017 • Rhône 28 €

AOC Ventoux, cuvée Les Trois Pères. L'une des belles découvertes de nos récentes dégustations de vins du Ventoux. Il exhale des arômes de fruits noirs, de cerise, de réglisse et de violette. Bouche suave, bâtie sur des tannins délicats, il se distingue par sa rondeur et son superbe équilibre. Vin biologique.

Domaine Mittnacht Klack 2017 • Alsace 29 €

AOC Alsace, Pinot Noir. La famille Mittnacht sont des vigneron indépendants qui mettent un point d'honneur à perpétuer la tradition viticole familiale et authentique de leur région. Vin rouge léger à la bouche très fine, il est caractérisé par ses notes marquées de fruits rouges.

Domaine du Galet des Papes 2015 • Rhône 31 €

AOC Côte du Rhône, cuvée Le Petit Galet. Domaine implanté sur les coteaux de Châteauneuf-du-Pape. Cette cuvée est l'entrée de gamme de ce très reconnu domaine, offrant déjà un grand vin de sa région. Fumée, bois, fruits rouges sur une terminaison veloutée.

Domaine d'Eole 2017 • Provence 31 €

AOC Côteaux d'Aix en Provence. Icône du domaine, ce vin aux notes de petits fruits noirs légèrement confiturés associe agréablement les épices et le poivre blanc à de légères pointes de rose. A la dégustation, vous apprécierez ses notes légèrement torréfiées de café et de cacao. Vin Biologique.

Château Montner 2017 • Pays d'Oc 32 €

AOC Côtes du Roussillon Village. Provenant des vignes de la région d'Agly, ce vin est le résultat d'une sélection manuelle des meilleurs fruits. Au nez, des arômes dominants de fruits rouges accompagnés de notes de réglisse et de poivre. La belle rondeur de l'attaque se transforme ensuite en tanins doux et fins.

Château Fougueyrat 2016 • Bordeaux 34 €

AOC Saint-Emilion Grand Cru. Vignoble idéalement situé sur la roche calcaire de Saint-Emilion, voisin des plus Grands Crus Classés de sa région. Il veille à mettre en valeur tout le potentiel de son terroir. Structuré, élégant et complexe. Il a tout ce que l'on cherche pour un vin de cette appellation.

Domaine Maratray-Dubreuil 2017 • Bourgogne 36 €

AOC Chorey-lès-beaune. Elevage en fût. Résultat d'une récolte à la main et d'une vinification dans les règles de l'art bourguignon, ce vin est léger et souple, modérément tannique mais riche en caractère. Digne représentant de son terroir, il offre une rondeur sous une solide charpente, laissant au palais un sentiment fruité.

Domaine Clos de Caveau 2016 • Rhône 36 €

AOC Vacqueyras, cuvée Fruit Sauvage. Fier de leur terroir, leurs vins sont produits dans le plus grand respect des vignes et de leurs fruits. Un rendement faible et des macérations particulièrement longues font de lui un Grand Vin de Vacqueyras. Rondeur et velours en bouche. Vin biologique.

Domaine du Galet des Papes 2015 • Rhône 49 €

AOC Châteauneuf-Du-Pape. Ce vin très riche et d'une superbe amplitude exhale des parfums de réglisse et de garrigue. Le très bon équilibre de ses cinq cépages offre à ce vin gourmand une grande fraîcheur. La meilleure bouteille de notre cave, pour accompagner votre meilleure viande.

ROSÉ

Domaine d'Eole 2017 • Provence 28 €

AOC Côteaux d'Aix en Provence. Ce rosé aux notes gourmandes et au teint pétale de rose chante la Provence. Ses notes légèrement confiturées, vives, aux arômes de fruits du soleil tels le pamplemousse et la fraise, font de cette cuvée l'amie des grandes tablées réunies autour des apéritifs gourmands, des grillades, des plats aromatisés aux herbes de Provence. Vin Biologique.

MAISON*



Blanc

Le verre 4 €
Le quart • 25cl 5 €
Le demi • 50 cl 9,5 €

Rosé

Le verre 4 €
Le quart • 25cl 5 €
Le demi • 50 cl 9,5 €

Rouge

Le verre 4 €
Le quart • 25cl 5 €
Le demi • 50 cl 9,5 €

* Nos vins maisons sont d'origine française, * direct des producteurs. Ils ont été soigneusement sélectionnés pour accompagner au mieux votre repas.