

la sélection du Patron

	<u>Verre</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>3/4</u>
<u>Blanc, Rosé, Rouge</u>	<u>4,50</u>	<u>8,80</u>	<u>16,60</u>	<u>20,90</u>
<u>ou Moelleux</u>				

la sélection au Verre

<u>SAUVIGNON BLANC AOTEAROA</u>	<u>BLANC</u>	7,00€
<u>CHARDONNAY LES BARRIQUES</u>	<u>BLANC</u>	7,00€
<u>CARE CARINENA</u>	<u>ROSE</u>	7,00€
<u>LE TEMPS DES VENDANGES,</u>	<u>ROUGE</u>	7,00€
<u>PRIMITIVO DI MANDURIA</u>	<u>ROUGE</u>	7,50€
<u>LITTLE FUCK CAHORS</u>	<u>ROUGE</u>	8,50€
<u>CHÂTEAU CARAVETTE</u>	<u>ROUGE</u>	8,50€

Nos BULLES

Prosecco Extra Dry DOC, Villa Loren, Veneto, Italia

‘Parfait à l’apéritif. Frais et fruité en bouche avec des notes de pomme, poire et fleurs blanches. 92/100 chez Luca Maroni’

La Coupe 9,00€

La Bouteille 38,00€

Cuvée Prestige (Brut) : Domaine Valery Robert

La cuvée Prestige privilégie le pinot noir (80 %), 75cl 54,90€
complété par le chardonnay. Ce champagne libère au nez des 37.5cl 25,80€
notes de fruits confits . Au palais, en revanche, il reste vif et franc .

Nos Vins Blancs

BLANCS FRAIS & AROMATIQUES

Domaine Gibault, Touraine AC – Loire, France 26,90€

‘Belle maturité du raisin ‘Sauvignon’ qui se traduit par ses arômes de pêche, d’abricot et de litchi. Beau volume, texture fine et pas d’agressivité acide. Parfait sur moules, salades et viandes blanches’

Sauvignon Blanc, Aotearoa, Nouvelle Zélande 28,90€

‘A l’apéro, sur crustacés, moules, salades et viandes blanches. Une attaque intense et fruitée (agrumes) avec une pointe minérale’

BLANCS RONDS, RICHES & ÉLÉGANTS

VIIGNIER 100% 29,90€

Robe aux jolis reflets dorés. Le nez séduit par le parfum intense de fruits du verger (pommes, abricots, coings). Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs juteuses et généreuses.

CARE ‘Garnacha Blanca’, Carinena DO- Espana 28,50€

‘Parfait sur volailles et poissons chauds. 100% Grenache, élevé deux mois en fûts de chêne. Arômes de fleurs, d’agrumes et de fruits exotiques. Un vin ample avec suffisamment de fraîcheur. Médaille d’Or aux Grenaches du Monde’

Chardonnay ‘Les Barriques’, Pays d’Oc IGP, France 31,90€

‘Sur des volailles, viandes blanches et poissons chauds. Élevé neuf mois en fûts de chêne. Arômes de fleurs, agrumes et prunes. En bouche, rond et crémeux avec une finale fraîche’

Nos Vins Rosés



ROSÉ FRAIS ET LÉGER

GRIS Rosé, Gavel, Mont Baudille IGP-Hérault, France 27,90€

*'Idéal sur des poissons, salades, crustacés ou tout simplement à l'apéritif.
D'une couleur rosé très claire, ce rosé très tendance dégage des saveurs de
fruits rouges et de fruits exotiques. Une finale fruitée et rafraîchissante. Délicieux!'*

ROSÉS GOURMANDS ET FRUITÉS

CARE 'Solidarity Rosé', Carinena DO-Espana 27,90€

*'Frais et élégant avec des arômes intenses de fruits comme la cerise,
la framboise et l'agrumes. En bouche, fruité, frais et bien équilibré.
Sur des salades, volailles et viandes rouges'*

Tavel Prima Dona : Domaine Maby Rhône 28,90€

*robe Cerise soutenue au nez très fin et élégant Bouche riche et subtile
avec des notes de fraises et cerises*

DECOUVREZ NOS SYSTÈMES CORAVIN.....

Pour les Amateurs d' un bon verre de vin ...

Préserve la qualité de votre vin tout en profitant de celui-ci par son innovation et ses cartouches d' Argon

Plusieurs Systèmes disponibles ICI sur demande ...



Nos Vins Rouges

ROUGES GOURMANDS et STRUCTURE ELEGANTE

Pinot Noir , domaine de métairie , pays d'Oc , france 28,90€

'Magnifique Pinot Noir sur le fruit qui peut se boire frais. Arômes de myrtilles et de cerises
Elegant, plaisant et souple. Idéal sur des grillades, poissons, volailles et viandes blanches'

Fattoria Le Pupille, Morellino di Scansano Toscana, Italia 28,90€

Assemblage de 85% Sangiovese, 10% Alicante et 5% Ciliegiolo. Arômes de petits fruits
rouges et de romarin. Belle fraîcheur en bouche! Sur viande blanche et rouge'

Le Temps des Vendanges, Lledoner Pelut, France 29,90€

'D'origine catalane, Le Lledoner Pelut est une mutation velue du Grenache Noir. Arômes de
fruits rouges, épices, thym et romarin. Un pointe de réglisse et de poivre en bouche. Sur les
viandes grillées et plats épicés'

Primitivo di Manduria DOC, Cignomoro, Puglia, Italia 32,90€

'Superbe Primitivo avec des saveurs de mûres et une pointe de minéralité. Un vin profond
et bien présent en finale. Belle rondeur. Parfait sur une viande grillée'

ROUGES PUISSANTS ET PLUS STRUCTURES

Little Fuck, Vignobles Vellas, Cahors AC, France 34,50€

'Ce Malbec ramassé à pleine maturité est un cépage riche, puissant et concentré. Arômes de
fruits rouges et de sous-bois, une bouche généreuse, puissante et intense.

Château de Caravettes, Languedoc AOP-France 33,90€

'Nez intense aux arômes dominés par les fruits rouges et noirs à maturité tardive, auxquels
s'ajoutent des notes de romarin et de menthe. Corsé, soyeux en bouche avec une longue
finale. Parfait sur une entrecôte!'

Primitivo di manduria SESSANTANNI DOP 2017 45,00€

'Délicieux sur une viande grillée et des plats mijotés. Un vin ample et intense. Des saveurs
de cerises noires mûres, cannelle, vanille et café'