

Carte des vins

Vin Maison

Saint Chinian (rouge, rosé, blanc)
Languedoc Rousillon

A la ficelle
La bouteille 20 €
Verre 4,5 €

Bulles

Vino Spumante Rosato extra dry Contarini 35 €
Prosecco di Treviso Extra Dry Contarini 35 €
Champagne "maurice Delabaye" Brut 1èr cru 65 €
Champagne brut Royal Pommery 79 €

La coupe 6,9 €

Vin blanc moelleux

Gaillac Vigne Galante Domaine d'Escausses 26 €
Verre 5,0 €

Vin rosé

Herault/ Roches saintes (grenache 80% /syrah20%) 24 €

Robe rose pâle et saumonée. Les arômes subtils de fruits exotiques évoluent sur des fruits rouges. L'attaque est délicate et sucrée, et se caractérise par une belle fraîcheur.

Rhône / Tavel des 4 vents 32 €

Robe rosée, bouquet de fruits frais avec une jolie persistance et une jolie structure.

Vin blanc

Alsace / Pinot Gris Schwarzberg Eric Rominger 33 €

Ampleur, gras et structure s'allient à la finesse du palais avec des arômes de coing, de fruits confits et de miel. 37,5cl 20 €

Bourgogne / Chablis Les Pargues Domaine François Servin 37 €

Arômes floraux et de fruits blancs. La bouche présente un bel équilibre, et on y trouve des fruits blancs, surtout la poire qui domine. Il y a une belle fraîcheur et longueur qui remplissent pleinement la bouche.

Languedoc / Chardonnay Quartaut 23 €

*Elevé 6 mois en fût de chêne
Voici un élégant Chardonnay, vêtu d'or pâle à reflets verts. Aux saveurs typiques du cépage succède une bouche ronde et ample, qui conserve une agréable fraîcheur persistante.*

Loire / Sancerre blanc Domaine la Grande Maison 33 €

Robe pâle citron vert. Nez intense et prononcé d'agrumes, dominant les arômes de litchi, pamplemousse et de pêche. Rond et puissant 37,5cl 20 €

en bouche, elle offre une bonne acidité et une longueur agréable.

Vin rouge

Alsace / Pinot Noir Jules Muller 32 €

Un véritable Pinot Noir à la robe foncée, au nez fruité et à l'attaque fraîche. 37,5cl 19 €

Un corps souple et harmonieux avec des tanins mûrs.

Beaujolais / Julienas Domaine du Maupas 30 €

Grenat intense au nez bien ouvert, mêlant des notes épicées et fraîches.

Structure aux tanins enrobés, exaltant des arômes rafraîchissants de cerise.

Bordeaux / Côtes de Blaye Château Haut Grelot 26 €

Belle couleur rubis, belle brillance avec des reflets violacés. 37,5cl 16 €

Au nez se dégagent d'agréables arômes de fruits rouges et d'épices.

Bordeaux / Lussac Saint Emilion Château Croix de Rambeau 36 €

Rouge violacé, sombre, profond. Le nez est riche, dominé par des fruits rouges

(griotte) et légèrement épicé (girofle). Le boisé est fondu et très flatteur. 37,5cl 22 €

rondeur et équilibre

Bordeaux / Saint Emilion Grand Cru château Côtes Rocheuses (2014) 48 €

(80%merlot/20%cabernet franc) robe violette/fruits noirs murs

finale agréable et longue aux tanins bien présents

Bordeaux /Saint Julien Château Les Fiefs de La Grange (2014) **68 €**

(cabernet sauvignon, merlot, petit verdot)

Il offre des notes fruitées de cassis, poivre, moka et réglisse qui sont propres au cabernet sauvignon. Les principales caractéristiques de ce millésime sont la fraîcheur la rondeur et la gourmandise

Bourgogne / Bourgogne Rouge Agnes Paquet **39 €**

Très belle couleur pourpre. Nez intense de framboise et purée de fraise.

Très belle structure en bouche avec des tannins veloutés et soyeux.

Vin riche, profond, avec une très belle longueur en bouche.

Languedoc / Faugères Lou Cazalet Domaine Saint Antonin **31 €**

Issue des cinq cépages traditionnels du Languedoc, ce Faugères offre un bouquet de fruits rouges intense. Une longueur remarquable caractérise ce vin charnu et gourmand qui s'épanouit une fois dans le verre.

Rhône / Côtes du Rhône Domaine de Fenouillet **25 €**

Une superbe vinification pour ce vin au sommet de l'appellation. Finesse, complexité (cerise, réglisse, grillé léger), aux tanins ronds et longue expression fruitée de la chair.

Rhône / Vacqueyras la Grangelière Pierre Amadiou **36 €**

Senteurs de sous-bois et de petits fruits rouges doucement relevées

37,5cl **22 €**

de nuances vanillées évoluent en bouche vers l'ampleur et la puissance des notes poivrées et épicées.

Bordeaux /Château Chasse spleen (2012)

Moulis en medoc (cabernet sauvignon, merlot, petit verdot)

79 €

Château Chasse Spleen produit des vins riches, puissants et charpentés. La robe est profonde, le nez exhale des arômes de fruits rouges et de cassis avec des notes de cacao et de boisé, la bouche offre des tanins élégants