

## Vins Blancs

### Vin Maison

<b>Guillaume - Pays d'Oc Chardonnay</b> <i>Fruits jaunes, richesse et fraîcheur.</i>	Languedoc-Roussillon	750 ml	<b>19,00</b>
		Verre	<b>4,50</b>
<b>Domaine Reverdy Ducrous - Moulin les Lys Sancerre</b> <i>Limpe, arômes de pêche et abricot, belle rondeur.</i>	Loire	750 ml	<b>37,50</b>
		375 ml	<b>25,00</b>
<b>Balthazar Fry - Pinot Gris Réserve</b> <i>Richesse typique du pinot gris. Belle Fraîcheur.</i>	Alsace	750 ml	<b>29,00</b>
		375 ml	<b>18,00</b>
<b>Louis Moreau - Chablis</b> <i>Fruité, dynamique, rondeur et finesse.</i>	Bourgogne	750 ml	<b>39,50</b>
		375 ml	<b>24,00</b>
<b>Amiral de France</b> <i>Excellent sauvignon aux notes d'agrumes et exotiques.</i>	Bordeaux	750 ml	<b>27,00</b>
		Verre	<b>6,50</b>
<b>Sud-Ouest Moelleux - Château Ladesvignes CDBergerac</b> <i>Robe d'un beau jaune clair. Arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche bien équilibrée avec sensation de saveurs exotiques.</i>	Bordeaux	750 ml	<b>25,00</b>
<b>Melodias Winemaker Selection - Chardonnay</b> <i>Très beau chardonnay argentin au beurré délicat typique, beaucoup de fraîcheur et une finale vanillée.</i>	Bodega Trapiche Mendoza-Argentina	750 ml	<b>24,00</b>
<b>Mc Murray Chardonnay</b> <i>Arômes de pomme et de fruits exotiques. Vin très agréable, rond avec des notes de caramel et de vanille. Courte maturation en fûts de chêne français, européens et américains.</i>	Sonoma Valley Callifornie	750 ml	<b>39,50</b>
<b>Pouilly Fumé Les Rosiers – Domaine Bouchié Chatellier</b> <i>C'est un vin faisant partie de la race la plus pure. Une robe d'un jaune juvénile, vive et brillante. Du citron et de la pamplemousse parfaitement mûrs. Dans la bouche, il est fruité comme il le faut, bien équilibré avec une arrière-bouche élégante.</i>	Loire	750 ml	<b>49,50</b>

## Nos Bulles

<b>Champagne Chanoine "brut"</b> <i>Ce champagne assez équilibré apporte une palette fruitée avec une bonne acidité rafraîchissante. Arômes très ronds d'abricots, de citron vert, sauce aux pommes et pain d'épices.</i>	Champagne A.O.P.	750 ml	<b>52,50</b>
		Verre	<b>8,95</b>
<b>Cava MVSA – D.O.P Penèdes Espagne</b> <i>Apéritif idéal : Fraicheur, fruité et onctuosité, arômes frais de pommes vertes</i>	Brut	750 ml	<b>27,00</b>
		375 ml	<b>16,00</b>
		Verre	<b>6,25</b>

## Vins Rouges

### Vin Maison

**Guillaume - Pays d'Oc Merlot** Languedoc-Roussillon 750 ml 19,00  
*Fruits noirs, notes de poivre, belle structure* Verre 4,50

**Domaine des Champs Fleuris - Saumur  
Champigny** Loire 750 ml 30,00  
*Structure soyeuse, arômes de poivrons verts, rafraîchissant.* Verre 6,50

**Pinot Noir Réserve** Alsace 750 ml 29,00  
*Arômes de fruits rouges comme la cerise, la framboise, la groseille et des tanins.* 375 ml 22,50

**Morgon Côte du PY - Jean Marc Burgaud** Bourgogne 750 ml 49,00  
*Au nez, des notes florales de roses, d'iris et une légère touche boisée, suivies de framboises et de fraises des bois. Bouche fine et harmonieuse.*

**Les Vignes De Thulon – Jean-Marc  
Burgaud** Beaujolais Villages 750 ml 39,00  
*Le Beaujolais Village de l'exploitation provient de Lantignié, au château de Thulon, village réputé par ses coteaux et ses terrains granitiques. Il est caractérisé par sa robe rouge vif et des parfums frais et fruités. C'est un alliage d'intensité et de délicatesse étonnant!*

**Vidal-Fleury - Côtes du Rhône Villages** Côtes du Rhône 750 ml 27,00  
*Fruits noirs, belle intensité, rondeur* 375 ml 19,00  
Verre 6,50

**Amiral de France** Bordeaux 750 ml 27,00  
*Arômes de fruits noirs avec finale souple et vanillée.* Verre 6,50

**Château Truquet** Saint-Emilion 750 ml 34,00  
*Le Château Truquet est situé au milieu des premiers Grands Crus les plus prestigieux de Saint-Emilion. C'est un vin enveloppé, charnu avec une dominante de merlot qui se retrouve au nez par des arômes de cassis avec une bonne longueur et une grande finesse en bouche. Il peut donc se déguster dès maintenant, tout en offrant un bon potentiel de mûrissement et de garde entre 5 et 8 ans.*

<b>Silenzi Infiniti Primitivo Puglia</b>	Pouilles - Italie	750 ml	<b>20,00</b>
<i>Excellent vin aux arômes typiques de fruits noirs. Bouche harmonieuse aux tannins souples et à la finale longue.</i>			
<b>Since 1825 - Reserva Carmenère</b>	Loncomilla Valley, Chili	750 ml	<b>24,00</b>
<i>Bouquet de chocolat noir et de poivrons. En bouche herbeux et toasté. Fruit dominant : le cassis</i>			
<b>Montecillo Rioja Crianza</b>	D.O. Somontano	750 ml	<b>32,00</b>
<i>Robe rouge rubis, arômes intenses et profonds de confiture de prunes avec des légères notes toastées. En bouche, un équilibre exemplaire entre des fruits mûrs et une fin de bouche épicée.</i>			
<b>Trapiche Vineyards - Malbec</b>	Mendoza Argentina	750 ml	<b>24,00</b>
<i>Malbec argentin aux arômes de cassis et à la finale délicatement boisée.</i>			
<b>Saint-Emilion - Thomas Barton</b>	Bordeaux	750 ml	<b>32,50</b>
<i>Robe soutenue, légèrement évoluée. Nez plaisant de fruits mûrs associés à une délicate note épicée, presque cacao. En bouche on apprécie sa fraîcheur, son fondu et une certaine intensité aromatique. Un millésime à point à servir sur une viande en sauce.</i>			
<b>Les Tours De Beaumont - Haut Médoc</b>	Bordeaux	750 ml	<b>35,00</b>
<i>Des tanins souples une élégance douce véritable exemple pour son appellation. Belles notes de fruits juteux, mûrs comme la fraise, de cassis et de mûre. Couleur Ruby.</i>			
<b>Louis Martini Cabernet Sauvignon</b>	Californie	750 ml	<b>39,00</b>
<i>Arômes de prunes et de mûres, avec de légères notes de caramel et de chêne grillé, suite à son élevage en fûts de chêne français. Vin rond avec une belle structure et une finale fruitée.</i>			

## Vins Rosés

### Vin Maison

<b>Guillaume - Pays d'Oc Grenache</b>	Languedoc-Roussillon	750 ml	<b>19,00</b>
<i>Rosé léger, fruité et élégant.</i>		Verre	<b>4,50</b>
<b>Cap Gris - Pays d'OC - IGP</b>	Provence	750 ml	<b>28,00</b>
<i>Robe lumineuse et claire. Nez fin et élégant aux notes de groseilles et framboises, bouche fraîche et vive. Nez aux arômes de fraises des bois, framboises, pêche blanche et pétales de rose. Vin très fruité et rafraîchissant, bel équilibre.</i>		Verre	<b>6,50</b>