

CARTE DES VINS



LES VINS ROUGES

BORDEAUX

Verre 12cl Bouteille 75cl

Bordeaux, **Cuvée Latitude20**, 2015

4,5€

20€

Fruité, rond, convivial

 Côtes de Bourg, **Château de la Grave « Caractère »** 2019

5€

22€

Complexe, généreux, tannique



Pessac-Léognan, **Château La Garde « Terrasses de la Garde »** 2018

6€

26€

Raffiné, structuré, complexe



Médoc Cru Bourgeois, **Château Doyac** 2019

6,5€

28€

Équilibré, rond, élégant

Saint-Emilion Grand Cru, **Château Mangot** 2019

8€

37€

Gourmand, puissant, fruits rouges

FRANCE

 Cahors, **Combel la Serre « Pur fruit du Causse »** 2022

4,5€

20€

Frais, fruité, léger

 Vallée de la Loire, **Domaine Sérol « Eclat de Granit »** 2022

6€

28€

Estival, frais, épicé



Vallée de la Loire, **Domaine des Roches Neuves** 2023

6€

28€

Délicat, fruits rouges, rond



Beaujolais, « **Château des Bachelards « Petite Fleur »** 2022

7€

32€

Rond, puissant, fruité



Languedoc, **Clos de la Barthassade « Les gravettes »** 2022

7,5€

35€

Généreux, gourmand, ample



Vallée du Rhône, **Domaine des Amphores « Les 7 Lieux »** 2022

7,5€

35€

Fin, puissant, épicé

Bourgogne, **Domaine de Rochebin** 2022

5€

22€

Frais, structuré, puissant



Bourgogne, **Francoise André, Beaune « Montée Rouge »** 2020

10€

46€

Fin, équilibré, cerise


CARTE DES VINS









LES VINS BLANCS SECS

BORDEAUX

Verre 12cl Bouteille 75cl

Bordeaux blanc, Château la Loubière « Le loup de la Loubière » 2023	5€	20€
<i>Frais, citronné, désaltérant</i>		
Graves blanc, Château Callac « Cuvée Prestige » 2023	5,5€	24€
<i>Rond, structuré, agrumes</i>		
 Bordeaux blanc, Château Guiraud, « G de Guiraud » 2021	6,5€	30€
<i>Expressif, gourmand, vanille</i>		

FRANCE

 Vouvray, Florent Cosme « Grosse Pierre » 2022	5€	23€
 <i>Frais, citronné, minéral</i>		
 Sancerre, Pierre Morin « Ovide » 2022	7€	35€
<i>Agrumes, rond, gourmand</i>		
 Vallée du Rhône, Domaine de la Florane « A Fleur » 2023	5€	22€
<i>Fruité, fruits du verger, floral</i>		
 Bourgogne, Chablis, Gérard Duplessis 2022	8€	39€
<i>Minéral, rond, salin</i>		
 Pouilly Fuissé, Domaine des Rontets « Clos varambon » 2019	10€	43€
<i>Expressif, gourmand, vanille</i>		

Découvrez notre partenaire privilégié,
Le Château Guiraud !



Vin en Biodynamie



Vin Biologique



Coup de cœur du sommelier



CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS DOUX

Verre 12cl Bouteille 75cl

FRANCE

 Sauternes, **Château Guiraud « Petit Guiraud » 2020**
Fruité, Gourmand, épicé

6,5€

30€

MONDE

Hongrie, **Château Dereszla**, Tokaji Szamorodni 2018
Elégant, parfumé, concentré

6€

28€

LES ROSÉS

FRANCE

Bordeaux, **Le Canon de la Côte de Montpezat**, 2022
Fruité, acidulé, élégant

5€

19€

 Coteaux Varois, **Château Thuerry « Les Abeillons » 2023**
Fruits rouges, gourmand, frais

6€

28€

LES EFFERVESCENTS

FRANCE

Crémant de Bordeaux, **Rosé de Lisennes NM**
Frais, rond, fruité

5,5€


22€

Champagne, **Thiénot**, Brut, NM
Complexe, élégant, gourmand

8,5€

40€

MONDE

 Italie, Vénétie, **Corvezzo prosecco frizzante NM**
Désaltérant, fruité, frizzant

5€

21€



CARTE DES VINS



LES VINS ROUGES ÉTRANGERS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
 Chili Vallée de Colchagua, Las Ninas « Ella » 2022 <i>Rond, gourmand, fruité</i>	5,5€	25€
Afrique du Sud Swartland, Babylon's Peack Winery 2021 <i>Intense, fumé, cacao</i>	6€	27€
 Italie Chianti Classico, Meraviglie 2020 <i>Fruité, intense, fruits noirs</i>	6,5€	28€
Nouvelle Zélande Marlborough, Seresin Estate « Momo » 2022 <i>Elégant, structuré, racé</i>	7,5€	35€
 Espagne Rioja, Remelluri « Reserva » 2015 <i>Puissant, généreux, fruité</i>	10€	47€

LES VINS BLANC ÉTRANGERS

 Allemagne, Domaine Hothum « Riesling Vom Quarzit » 2020 <i>Frais, tendu, minéral</i>	6€	27€
 Argentine, Domaine Santa Julia « La Oveja » 2021 <i>Rond, gourmand, expressif</i>	7€	28€

**Toutes les bouteilles de vin de la Cave
sont également disponibles sur table,
à la Brasserie.
N'hésitez pas à solliciter nos
sommeliers !**



Vin en Biodynamie



Vin Biologique



Coup de cœur du sommelier



LEBAR

LES EAUX

Abatilles 0,5L	3€
<i>Plate ou gazeuse</i>	
Abatilles 1L	5€
<i>Plate ou gazeuse</i>	
Perrier 33cl	3€

LES SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	4€
Orangina 33cl	3€
Fuze Tea 25cl	3€
Jus de fruits Bio Meneau 25cl	5€
<i>Parfum sur demande</i>	
Sirop à l'eau	
<i>Parfum sur demande</i>	2,50€

LES BIÈRES

Brasserie Effet Papillon 33cl, bière bio artisanale	6,00€
<i>Blonde 4,5%, IPA 6%</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,50€
Café allongé	2,50€
Double café	5€
Ristretto	2,50€
Café crème	3,50€
Cappuccino	5€
Décaféiné	2,50€
Décaféiné allongé	2,50€
Café latte	3,50€
Chocolat chaud	4€
Noisette	3€
Thé	3,50€

Prix en Euro TTC – TVA incluse

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération