

# CARTE DES VINS

	<u>Verre</u> 12cl	<u>Fillette</u> 50cl	<u>Bt</u> 75cl
<b><u>VINS BLANCS</u></b>			
<b>Sauvignon Les classiques</b> - IGP Ardèche, Les vigneron ardéchois Sec, frais, exotique.	3,90€	9,90€	19€
<b>Chardonnay Caringole</b> - IGP pays d'Oc, Domaine Croix Belle, Languedoc Intense, rond, fruits secs.	4,90€	16€	22€
<b>Uby n°4</b> - IGP côtes de Gascogne, Domaine Uby, Sud-Ouest Moelleux et fruité, gourmand, raisin frais.	4,90€	16€	22€
<b>Mâcon-Villages</b> « Les Crays », Domaine Marillier Père & Fils, Bourgogne Arômes de fleurs blanches, vin frais, bien équilibré.	5,90€	19€	25€
<b>Chablis</b> « Per aspera », Domaine Charly Nicolle, Bourgogne Aromatique et rond, fleurs et fruité.	7,90€	23€	32€
<b><u>VINS ROSES</u></b>			
<b>Gris de Cabernet rosé Les classiques</b> - IGP Ardèche, Les vigneron ardéchois Rose pâle, parfum fruité, gourmand et bien équilibré.	3,90€	9,90€	19€
<b>Côtes de Provence</b> « Diables&Co », Domaine Des Diables, Provence Fruité et floral, fraîcheur, structuré	5,90€	22€	29€
<b><u>VINS ROUGES</u></b>			
<b>Gamay</b> « Modestine », IGP Ardèche, Les vigneron ardéchois Intense, fruits rouges, élégant.	3,90€	9,90€	19€
<b>Bourgueil</b> « Cuvée Déchainée », Domaine Lamé Delisle Boucard, Vallée de la Loire Fraise, framboise, tanins souples et délicats.	5,20€	17€	23€
<b>Cœur de Pinot</b> « 100% Pinot Noir », Vin de France, Sylvain Rozier, Bourgogne Arômes de rose et de cerise, en bouche fraise confiturée. Bel équilibre, tanins très fondus.	5,70€	18€	24€
<b>Brouilly</b> « L'Enfer des Balloquets », Domaine Perroud, Beaujolais Gourmand, équilibré, fruits noirs et rouges.	5,90€	22€	29€
<b>Haut-Médoc 2018</b> , Chevalier de Lanessan, Bordeaux Vin ample et structuré aux tannins soyeux, belle longueur	7,90€	23€	32€
<b>Côtes du Rhône</b> « Le Temps est venu », 2023, Stéphane Ogier, Vallée du Rhône Vin raffiné, texture souple et velouté, notes de fruits rouges, fleurs et épices subtils	7,90€	23€	32€
<b>Les Creisses 2023</b> , IGP Pays d'Oc, Philippe Chesnelong, Languedoc Vin puissant, épicé et gourmand. Fruits noirs bien mûrs	***	***	39€
<b>Saint Julien 2016</b> , Esprit de Saint Pierre, Bordeaux Tannins souples, aromatique, fruits mûrs	***	***	49€
<b>Mercrey</b> « En Boussoy », David Berthault, Bourgogne Tannins fins, fruits rouges, légèrement épicé	***	***	49€