

La Carte des Vins

PAGES

Vins Blancs & Vino Bianco

<i>L'Alsace</i> -----	1
<i>La Bourgogne</i> -----	1
<i>La Loire</i> -----	1
<i>La Vénétie</i> -----	2
<i>Le Piémont</i> -----	2
<i>La Toscane</i> -----	2

Vins Rosés & Vino Rosato

<i>La Loire</i> -----	3
<i>Le Rhône</i> -----	3
<i>Le Languedoc</i> -----	3
<i>La Provence</i> -----	3
<i>La Lombardie</i> -----	4
<i>La Vénétie</i> -----	4
<i>Les Pouilles</i> -----	4

Vins Rouges & Vino Rosso

<i>L'Alsace</i> -----	5
<i>La Loire</i> -----	5
<i>Le Beaujolais</i> -----	5
<i>Le Rhône</i> -----	6
<i>Le Sud Ouest</i> -----	7
<i>Le Languedoc</i> -----	7
<i>La Bordelais</i> -----	8 - 9
<i>Les Grands du Bordelais</i> -----	10
<i>Le Piémont</i> -----	11
<i>L'Emilie Romagne</i> -----	12
<i>La Vénétie</i> -----	12
<i>Les Abruzzes</i> -----	13
<i>L'Ombrie</i> -----	13
<i>Le Lazio</i> -----	13
<i>La Toscane</i> -----	14
<i>Les Pouilles</i> -----	15
<i>La Sicile</i> -----	15
<i>Les Grands d'Italie</i> -----	16
<i>Les Vins en Pichet</i> -----	17

Crémant & Champagne

<i>La Loire & La Champagne</i> -----	17
--	----

Vins Blancs

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

L'Alsace

Pinot Gris " Vendanges Manuelles "

13.90

23.80

« Cave de Ribeauvillé »

Ce cépage donne un vin puissant qui possède un fruité d'une grande longueur. Souvent très riche, il reste légèrement moelleux. S'accompagnera avec les entrées froides ou chaudes mais se mariera parfaitement avec le chèvre chaud.

La Bourgogne

Saint - Véran " La Denante "

15.50

27.00

« Domaine Robert Martin »

Ce vin issu de 100% Chardonnay se distingue par son intensité florale, sa longueur et son ampleur en bouche.

Ce vin marque très bien son caractère, sa souplesse et sa rondeur qui en fera un partenaire idéal avec les scampis et poissons en sauce.

La Loire

Sancerre " Vieilles Vignes "

31.60

« Domaine Reverdy »

Ce Sancerre blanc est apprécié dans sa jeunesse pour son fruité et ses arômes de Sauvignon. Le terroir silex confère à ce vin une certaine minéralité avec des notes de fruits exotiques qui procurera une finesse et une belle longueur en bouche.

Un Grand Classique mais surtout un Grand Sancerre

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vino Bianco

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

La Vénétie

Pinot Grigio

22.70

« Domus Vini »

Le Pinot Grigio de la maison connaît un succès phénoménal. Il offre au nez comme en bouche, d'éclatantes nuances de fruits tropicaux, de poire et pomme, une texture riche et une finale vive. C'est le vin de soif idéal et il accompagnera délicieusement les salades d'été et les entrées froides.

Le Piémont

Roero "Arneis"

14.90

25.80

« Giacomo Vico »

L'Arneis est un cépage rarissime qu'on trouve dans le Roero. Il offre une couleur jaune paille avec des reflets tirant sur le vert et présente au nez une persistance aromatique délicate et fine. Possédant beaucoup de fraîcheur en bouche, il s'appréciera tout particulièrement avec Carpaccio, Crustacés et Poissons.

La Toscane

Albizzia "Chardonnay"

28.40

« Marchesi de Frescobaldi »

Le vignoble est situé à plus de 2000 mètres d'altitude au nord de la Toscane et procurera au vin une fraîcheur aux arômes de poires et pommes suivie d'une bouche de pêche mûre et d'abricot. Un Chardonnay gouleyant, attrayant et surtout sans vieillissement en barrique qui lui donnera toute sa pureté.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vins Rosés

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

La Loire

Cabernet d'Anjou " Demi - Sec " 20.60

« Domaine Langlois - Chateau »

Ce vin rosé d'été est facile à boire pour son côté doux et très fruité.

Il s'appréciera aussi bien à l'apéritif ou pendant le repas.

Le Rhône

Côtes du Rhône " Les Vigniers " 21.70

« Cave de Rasteau »

La robe saumonée montre de beaux reflets violacés. Le nez est élégant et révèle des notes de fruits rouges comme la cerise et la fraise des bois.

Beaucoup de richesse et de fraîcheur qui donne un splendide vin rosé.

Le Languedoc

Château de Lastours 23.30

« Cuvée Arnaud de Berre »

Cette cuvée offre des arômes de réglisse, de coulis de fruits noirs et de violettes. En bouche, son caractère devient velouté, légèrement vanillé et très équilibré. Un superbe rosé qui mériterait d'être mieux connu.

La Provence

Château Roubine " Cru Classé " 14.90 25.80

« Domaine Valérie Rousselle »

Ce château crée des vins fins en arômes et d'une belle structure en bouche. C'est un rosé féminin qui offre beaucoup d'harmonie.

Il est classé comme l'un des Meilleurs de Provence.

Le Soleil Méditerranéen dans votre verre !!!

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vino Rosato

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl
€

75 cl
€

La Lombardie

Rosato del Sole

19.40

« *Fossalta di Piave* »

Un rosé sec qui se boira très facilement par son côté léger et fruité. Ce sera un plaisir d'été qui se mariera bien avec toutes les entrées froides.

Les Pouilles

Leverano

20.80

« *Vecchia Torre* »

Ce rosé à la robe corail est composé de Negroamaro et Malvasia Nera qui sont tous deux typiques de cette région très chaude des Pouilles. Ce vin dégagera des arômes discrets avec une nuance de framboise. Il sera savoureux et souple avec une matière bien présente en bouche qui dégagera beaucoup de senteurs de fruits.

La Vénétie

Bardolino Chiaretto

21.60

« *Colognola Di Colli* »

Un joli rosé à la robe "Pétale de Rose". Le nez frais évoque les petits fruits rouges et sa finesse en bouche lui confère grâce et fraîcheur avec des arômes juteux de fraises, de framboises et de gardénias qui dégageront un bouquet d'arômes surprenant.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vins Rouges

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl
€

75 cl
€

L'Alsace

Pinot Noir " Vendanges Manuelles "

14.50

24.90

« Cave de Ribeauvillé »

Cet excellent Pinot Noir est entièrement vendangé à la main. Il présente une robe de couleur rouge clair et présente des arômes de cerises. L'attaque en bouche est souple et plaisante, la finale est équilibrée et fraîche avec de jolies notes de fruits rouges.

La Loire

Bourgueil " Les Galichets "

23.60

« Maison Drouet »

D'un rouge profond ressort des arômes intenses de fruits rouges avec une belle structure en bouche. C'est un vrai plaisir gourmand qui se boira frais et accompagnera bien un repas du début jusqu'à la fin.

Le Beaujolais

Saint-Amour

14.40

25.80

« Les Vignerons de Bel Air »

Robe rouge cerise aux reflets rubis. Bouquet délicat, très fin aux arômes de kirsch, pétales de roses et pêche. Il est gracieux et parfumé tout en ayant de la finesse. C'est un vin rond, riche et fruité qui sera facile à marier, il accompagnera avec bonheur tout un repas.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vins Rouges

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl
€

75 cl
€

Le Rhône

Côtes du Rhône " Les Vigniers "

13.00

22.00

« Cave de Rasteau »

Belle robe rubis avec des arômes de fruits rouges et d'épices.

Une bouche combinant puissance, harmonie et équilibre.

Agreable avec les pizzas et viandes rouges.

Côtes du Rhône Villages " Tradition "

24.30

« Cave de Rasteau »

Robe rubis intense. Les tanins sont fondus et la longueur en

bouche est remarquable. Puissant et charpenté, il développe un

nez intense de fruits à noyau, d'épices et de plantes sauvages.

Idéal avec l'agneau et les pièces de bœuf grillées.

Vacqueyras

27.90

« Domaine de la Soleïade »

Robe d'un rouge soutenu, son nez est très engageant et se caractérise

sur des tonalités florales et de fruits rouges. L'ensemble séduit par son

bel équilibre et la persistance de ses arômes qui en fera un partenaire

idéal avec les Côtes d'Agneau et surtout la Côte à l'Os.

Lirac

28.40

« Château Mont - Redon »

Un vin plein de soleil et de richesse avec un équilibre parfait.

Ce vin n'a rien à envier à un Châteauneuf - du - Pape.

Tout simplement Majestueux, il se mariera avec des

viandes en sauce tel que l'Ossobuco ou grillades.

Une Pure Merveille. qui est à découvrir ...

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vins Rouges

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

Le Sud Ouest

Château la Brie

21.80

« Bergerac » " Elevé en fût de Chêne "

Nez intense aux senteurs de fruits rouges agrémentées de café grillé et de cerises confites. Ce vin charpenté a une attaque souple qui en fera un bon compagnon sur de la volaille ou viandes grillées.

Le Languedoc

Château de Lastours " Cuvée Simone Descamps "

24.50

« Corbières »

Le mariage de la Syrah, Carignan et Grenache donne à ce vin une diversité et un cortège de notes aromatique qui exalte la truffe et le cassis. Soyeux et ample au palais, vous pourrez apprécier sa complexité, sa puissance et sa longueur en bouche.

Château des Erles " Cuvée des Ardoises "

25.70

« Fitou »

La Syrah, Grenache et Carignan sont des cépages typiques du Languedoc et ce trio permet d'obtenir un équilibre d'ensemble tout à fait remarquable. Couleur intense, rouge aux reflets violacés. Nez complexe et gourmand, avec beaucoup d'épices (thym, laurier), associés à des notes de fruits noirs, et une légère touche toastée.

Château L'Ermitage " Cuvée Sainte - Cécile "

26.80

« Costières de Nîmes »

Ce vin est issu de vieilles vignes des meilleurs terroirs et la vendange est entièrement égrappée. Il possède une robe grenat profonde avec un nez de fruits rouges très mûrs mais surtout dominée par les épices.

Ce vin est Parfait et ne peut que vous séduire par sa qualité.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vins Rouges

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

Le Bordelais

Château Mayne - Boyer Chaumet

22.40

« Blaye, Côtes de Bordeaux »

Ce vin velouté entièrement flatteur possède un nez aromatique et fruité.

Sa bouche est grasse et généreuse avec une finale fleurie.

Se marie très bien avec des plats de pâtes et viandes en sauce.

Château de Belcier

23.80

« Côtes de Castillon »

Ce vin est situé à côté de la région des Haut-Médoc et il se caractérise par une robe très sombre. Les arômes sont difficiles à définir car nombreux et se mêlant aux senteurs de sous-bois et fruits noirs. C'est une appellation très peu connue mais qui vous séduira par sa Superbe Qualité.

Château Haut-Colombier

14.30

24.60

« Blaye, Côtes de Bordeaux » " Elevé en Barrique "

Le Merlot se marie au Cabernet et à une touche de Malbec pour composer un vin volumineux sous une robe sombre aux reflets pourpre et cerise noire. Il se montre rond, plein, harmonieux et grandiose dans ses arômes. Une Superbe Réussite.

Château La Croix Saint-Georges

15.90

27.80

« Saint-Georges Saint-Emilion »

Ce Satellite de Saint-Emilion est l'exemple type d'un vin charmant plein d'ampleur et d'élégance. C'est un vin de garde qui développe avec bonheur son bouquet et la finesse de ses arômes avec une belle finale.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vins Rouges

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl
€

75 cl
€

Le Bordelais

Château La Croix Chaigneau

31.40

« Lalande de Pomerol »

Le style de la Croix Chaigneau est résolument axé sur le plaisir et la facilité de la dégustation. Ce vin est destiné à être apprécié jeune et sur le fruit. Son élaboration cherche à privilégier la souplesse, le fruit original et la finesse pour un plaisir rapide et facile.

Château Patache d'Aux

32.90

« Médoc, Cru Bourgeois »

Jolie robe soutenue aux nuances pourpres. Nez expressif évoquant les petits fruits rouges et noirs agrémenté d'épices. La bouche séduit par une texture veloutée, de l'ampleur, du fruit et un boisé élégant. Un Grand Classique du Médoc.

Château Dutruch Grand Poujeaux

34.20

« Moulis en Médoc »

Le vignoble est constitué de 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot et 3% de Petit Verdot et cet assemblage apportera de la force, de la rondeur et de la fermeté. Le nez est bien fruité et la bouche se présente avec du corps et une finale suave et charmeuse.

Château Lamarzelle Cormey

35.70

« Saint-Emilion, Grand Cru »

Séduisante parure pourpre. Le nez délivre un fruité aux parfums de cerise et d'épices. Texture dense et fondue avec une trame compacte et bien mûre. Des arômes de poivre fraîchement moulu se prolongent sur une élégante finale expressive.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vins Rouges

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

Les Grands du Bordelais

Château Baret

21.40

38.80

« Pessac - Léognan, Grand Vin de Graves »

Le signoble produit comme la plupart des Léognan, des vins de grande qualité. Sa robe est d'un rouge profond avec un nez épicié sur des notes de fruits rouges bien mûrs et une bouche corpulente qui lui donnera tout le plaisir de le savourer avec un bon repas. Une Pure Merveille.

Château Beau - Site

45.60

« Saint - Estèphe, Cru Bourgeois »

Vignes dont on a soigneusement conservé les vieux cepes produisant des vins complets comparables à ceux des Meilleurs Cus de Saint-Estèphe. Celui-ci présente un fruité et se distingue par sa souplesse et sa chair. C'est un breuvage qui sera tout simplement apprécié.

Pavillon de Poyferré

48.70

« Saint - Julien, Second Vin du Château Léoville Poyferré »

Pavillon de Poyferré succède à Moulin Riche en tant que Second Vin. Sa robe profonde ainsi que sa structure souple et soyeuse exhale d'élégants parfums de mûre et de cassis qui tapissent le palais de nuances fondues de vanille et de cèdre. Il est parfait et délicieux.

Château Batailley

59.80

« Pauillac, Grand Cru Classé »

Le Millésime 2008 présente un rouge très profond, il se définit dans ses arômes, son corps, sa texture et la qualité de son tanin grâce à un encépagement bien étudié. L'élevage en barrique est présent sans cacher les fruits rouges. Ce vin associe remarquablement puissance et finesse. C'est un des plus Grands de sa catégorie en Grand Cru Classé !!!

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vino Rosso

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

Le Piémont

Langhe Rosso

23.30

« Giacomo Vico » (Peut se Boire Frais)

Vin intrigant qui renferme en lui les caractéristiques des cépages Barbera et Nebbiolo. De couleur rouge rubis vif, il a un parfum intense et vineux avec des senteurs de prune, de fraise et de cerise. En bouche il s'avère intense sur un fond légèrement épicé.

Barbera d'Alba

14.90

25.80

« Giacomo Vico »

D'une couleur rouge rubis éclatant. Il a un parfum intense qui évoque les fruits des sous-bois. La bouche est constituée de petits fruits rouges des bois qui apporteront une belle acidité ainsi que de la fraîcheur qui sera très appréciée durant l'été avec aussi bien les entrées froides que chaudes et plats légers.

Barbera d'Alba Superiore

31.40

« Giacomo Vico »

Contrairement à son petit frère, le Barbera d'Alba Superiore sera issu de raisin d'une sélection de vignes plus âgées et passera dans des petits fûts de chêne durant 12 mois et une fois embouteillé, le vin s'affinera durant 10 mois avant d'être commercialisé. Il en résultera d'une couleur rouge rubis soutenu avec un parfum intense exalté par une note de bois appropriée. Il est indiqué pour les plats riches en saveurs, tant à base de pâtes que de viandes.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vino Rosso

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

L'Emilie Romagne

Lambrusco " Amabile "

20.50

« Giacobazzi » Rouge Frais Pétillant

Le Lambrusco est un vin pétillant frais et fruité. Sa robe violine et son nez de fruits rouges annoncent une bouche friande et délicate. Vin agréable en été pour sa fraîcheur et son fruité.

La Vénétie

Pinot Nero

23.80

« Astoria » (A Boire Frais)

Ce vin léger et très fruité est à boire frais afin de mettre en valeur sa belle expression fruitée. Il flatte le palais par sa douceur, sa rondeur et son côté gourmand.

Valpolicella

22.40

« Colognola Ai Colli »

Une belle attaque de fruits en bouche pour terminer sur une belle longueur tout en ayant du corps et des tanins fondus. Ce vin est très flatteur et sera apprécié pour sa souplesse, son fruité et son équilibre.

Valpolicella Ripasso

27.80

« Colognola Ai Colli »

En résumé, Ripasso veut dire que le Valpolicella ci-dessus subira une seconde fermentation pendant 2 semaines sur les lies de l'Amarone pour ensuite, séjourner 2 ans dans des petites barriques avant d'être commercialisé. Ce vin donnera dès lors une très grande concentration d'arômes et de saveurs. Ce Ripasso est surprenant et est réellement à découvrir. . .

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vino Rosso

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl
€

75 cl
€

Les Abruzzes

Montepulciano d'Abruzzo

21.30

« *Cerulli Spinozzi* »

Robe rouge profonde dégageant des arômes de fruits noirs et d'épices. Sa bouche est ample et longue avec des tanins doux et veloutés.

Ce Montepulciano est un Super Rapport Qualité Prix.

L'Ombrie

Vitiano

23.40

« *Falesco* »

Un assemblage égal de Merlot, Cabernet Sauvignon et Sangiovese. Celui-ci offre un nez de griottes et de cassis. Profond et harmonieux, il offre des arômes de fruits rouges et une belle rondeur en bouche.

Le Lazio

Tellus Syrah

24.30

« *Falesco* »

Vin de couleur intense au parfum de violette qui exalte des fruits frais aux arômes de cerise avec des notes épicées qui allient équilibre et élégance.

Il est enveloppant, parfumé avec des tanins soyeux, riches et persistants.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vino Rosso

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

La Toscane

Chianti Castiglioni

14.10

25.20

« *Marchesi de Frescobaldi* »

Grâce à son exceptionnel climat local, Chianti Castiglioni reflète parfaitement les qualités de sa zone de culture. Sa texture est légère, très fruitée et affiche une fine structure qui sera très appréciée.

Chianti del Barone

26.60

« *Barone Ricasoli* »

Une belle expression de l'Italie et du Sangiovese planté sur les meilleurs vignobles de la région.

Sa texture lisse et très fruitée affiche une fine structure.

Par son équilibre, il s'harmonisera avec les pâtes et pizzas.

Brolio " Chianti Classico "

32.80

« *Barone Ricasoli* » *Classé Meilleur Chianti Classico d'Italie*

C'est en 1141 que la famille Ricasoli s'installe à Brolio.

Brolio est la plus belle expression de l'appellation Chianti Classico.

Un Pur Sangiovese planté sur les meilleurs vignobles de la région.

Ce vin extraordinaire s'harmonise très bien avec des viandes de bœuf.

Nipozzano " Chianti Rufina Riserva "

34.90

« *Marchesi de Frescobaldi* »

D'un vaste domaine situé dans la région de Rufina au nord-est de Florence.

Le style Riserva implique le vieillissement du vin en barrique durant 24 mois et les barriques sont logées dans les caves de la Castello di Nipozzano.

La robe est d'un rouge profond et le nez est un mélange concentré de cassis, framboise, myrtille et cerise noire, avec des senteurs intenses d'épices de cuir.

Ce vin s'appréciera aussi bien sur les viandes de bœuf que de veau.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vino Rosso

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

Les Pouilles

Primitivo di Salento

22.70

« *Vecchia Torre* »

Vecchia Torre est une Cantine située à Leverano dans la région des Pouilles qui se trouve dans le talon de l'Italie.

Ce cépage Primitivo produit un vin riche et puissant ayant des arômes de prunes et de cerises qui restent très persistant en bouche.

Salice Salentino

23.80

« *Vecchia Torre* »

La robe est d'un rouge rubis à un rouge grenat. Le bouquet riche et plein dévoile une légère nuance de bois. La bouche s'ouvre sur des tanins souples, au fruité bien marqué et à une finale harmonieuse.

La Sicile

Nero d'Avola

21.50

« *Baglio di Luna* »

Le Nero d'Avola est en principe un cépage qui donne des vins assez puissants et corpulents. C'est pour cela qu'on l'a accommodé avec un peu de Syrah afin de l'amadouer et contribuer à la création d'un breuvage soyeux et fruité qui s'accompagnera sans problème avec des pâtes ou pizzas.

Bonera "Mandarossa"

23.40

« *Cantine Settesoli* »

Bonera propose un mélange entre un cépage local qui est le Nero d'Avola et du Cabernet Sauvignon, tous deux cultivés dans la zone de Menfi. Persistant, fruité et élégamment intégré avec des arômes boisés, il sera idéal pour accompagner la cuisine méditerranéenne.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vino Rosso

N.B. : Les Millésimes ne sont pas indiqués, Renseignez-vous

37,5 cl

75 cl

€

€

Grandi Vini dell' Italia

Amarone della Valpolicella " Vénétie " 48.40

« *Colognola Ai Colli* »

La réputation de cette appellation n'est plus à faire surtout pour cette cantine qui a fait de ce vin Une Pure Merveille.

Que dire de plus à part qu'il soit parfait par son fruité, son corps, sa puissance qui en font Un Vin Exceptionnel.

Barolo " Piemont " 49.80

« *Giacomo Vico* »

Le Barolo est le Roi incontestable de la région du Piémont et ce vin qui est issu du cépage Nebbiolo se caractérise par une forte personnalité.

Il a une couleur rouge rubis avec des reflets grenat et le nez est parfumé aux senteurs légèrement épicées sur un fond de réglisse et de chocolat.

Il se manifeste pleinement et sa plénitude s'exprime longtemps en bouche.

Casalferro " Toscane " 53.60

« *Barone Ricasoli* »

Casalferro est un vin au style moderne qui exalte les caractéristiques du Sangiovese en assemblage avec un cépage allochtone comme le Merlot.

C'est un vin " EXTRAORDINAIRE " qui dégage en bouche de la puissance et une superbe concentration de fruits noirs.

Brunello di Montalcino " Toscane " 61.80

« *Marchesi de Frescobaldi* »

C'est le " TRES GRAND VIN " dans la région de la Toscane.

Ce vin est produit dans la propriété du « Castel Giocondo » uniquement pendant les meilleurs millésimes et interprète de façon magistrale l'un des Sangiovese les plus complexes et structurés de la propriété. C'est un vin élégant, bien équilibré et magnifique.

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter

Vin de la Fontaine

Le Domaine Curiol du Languedoc

		<u>1/4L</u>	<u>1/2L</u>	<u>75 CL</u>
		€	€	€
Blanc :	Chardonnay	6.00	11.50	17.00
Rouge :	Merlot	6.00	11.50	17.00
Rosé :	Syrah	6.00	11.50	17.00

Crémant & Champagne

	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
	€	€
Crémant de Loire " Brut "		30.00
« Domaine Langlois - Chateau »		
Crémant de Loire " Rosé "		35.00
« Domaine Langlois - Chateau »		
Champagne " Brut Mosaïque "		55.00
« Maison Jacquart » Coup de Cœur au Guide Hachette		
<i>Tout le savoir-faire de cette maison se révèle dans sa capacité de recréer chaque année un assemblage constant en style et en qualité.</i>		
<i>Un champagne frais, d'un bon équilibre, fin et plaisant.</i>		
<i>Une Cuvée Parfaite.</i>		

Si un vin vous plaît, n'hésitez pas à demander le tarif à emporter