

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	75 cl	37.5 cl
LUXEMBOURG		
• Riesling Grand 1° Cru - Gales	31.00	
• Pinot gris Grand 1° Cru - Gales	31.00	
• Pinot noir vinifié en blanc - Gales 	31.00	
ALSACE		
• Riesling - Metz Bleger	32.00	18.00
• Pinot Blanc - Metz Bleger	32.00	19.00
• Pinot Gris - Metz Bleger	34.00	21.00
VALLÉE DE LA LOIRE		
• Touraine Sauvignon "Les Hexagonales"	27.90	
• Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Melon de Bourgogne	34.00	19.00
• Quincy Celliers de la Pauline D. Eric Louis 	44.00	
• Sancerre Celliers de la Pauline D. Eric Louis 	49.00	29.00
• Pouilly Fumé "Les Cris" D. A. Cailbourdin	54.00	36.00
LOIRE-MOELLEUX		
• Coteaux du Layon - Château du Breuil	49.00	
VALLÉE DU RHÔNE		
• Crozes-Hermitage "Cuvée Tradition"  Domaine des 7 Chemins	49.00	
BOURGOGNE		
• Bourgogne "Les Boutillots" D. Cheveau	37.00	
• Macon Solutré "Agrume" D. Vaupré	43.00	
• Saint-Véran "Chantevignes" D. Cheveau	49.00	
• Pouilly Fuissé "Les Trois Terroirs" D. Cheveau	59.00	
• Chablis 1er Cru Fourchaume D. Christophe & Fils	73.00	
• Meursault "Les Vireuils" Domaine Moissenet Bonnard	99.00	39.90
ITALIE		
• Vermentino Chardonnay IGT Toscane Tenuta Montecchiesi	34.00	
PORTUGAL		
• Dao "Reserva" Evidencia Portugal	29.90	

VINS ROSÉS

• Côtes de Provence "L'Arbaude" Domaine Mas de Cadenet	33.00	18.00
• Château Du Breuil Rosé d'Anjou	32.00	
• Tavel "Les Amandines" D. Amido	38.00	23.00

VINS ROUGES

	75 cl	37.5 cl
ALSACE		
• Pinot Noir - Metz Bleger	36.00	20.00
BORDEAUX		
• Château des Tourtes  Première Côtes de Blaye "Sélection Maison"	32.00	18.00
• Château Haut Beyzac Haut-Médoc	32.00	18.00
• Château Milon 'Caprise' Saint-Emilion	42.00	
• Château La Croix ST Estephe 2° vin du Ch Le Crock	59.00	39.00
• Zédé de Labégorce Margaux	70.00	
BEAUJOLAIS		
• Beaujolais Leynes "Le Bouteau" D. Cheveau	41.00	
VAL DE LOIRE		
• Saint-Nicolas de Bourgueil Les Montils G. Vallée	39.00	22.00
• Sancerre Cellier de la Pauline D. Eric Louis	48.00	29.00
VALLÉE DU RHÔNE		
• Côtes du Rhône la Gerbaude Domaine Alary	32.00	
• Saint-Joseph D. Louis Cheze (Grenache-Syrah)	53.00	32.00
• Châteauneuf-du-Pape "Tour Saint Michel" Cuvée de deux sœurs	71.00	42.00
BOURGOGNE		
• Hautes Côtes de Beaune Domaine S. Magnien 	49.00	32.00
• Rully "Vielles Vignes" D. du Meix Guillaume	59.00	
• Gevrey-Chambertin 2017 Marchand Tawse	89.00	
LONGUEDOC		
• Minervois "Grande Réserve" D. Pujol 	32.00	
• Corbières "Cuvée Prestige" Château Ollieux Romanis	39.00	
ITALIE		
• Chianti Montespertoli Riserva "Ingannamatti" 	44.00	
• Amarone della Valpolicella Dal Coro 2013	99.00	
ESPAGNE		
• Navara Crianza Senioro de Sarria	33.00	
PORTUGAL		
• Douro Reserve Vieira Sousa Cab Sauvignon	43.00	

LES VINS AU VERRE

	verre 12.50 cl	verre XL 25 cl	pichet 50 cl	bout. 75 cl
BLANC				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	4.70	7.80	14.40	
Château Val Joanis "Val Jo" Méditerranée	4.90	9.60	19.00	27.90
Touraine Sauvignon "Les Hexagonales" Loire	4.90	9.60	19.00	27.90
Dao "Reserva" Evidencia Portugal	5.50	10.90	21.50	29.90
Coteaux du Layon Château du Breuil Loire Moelleux	8.90	17.40	33.90	49.00
ROSÉ				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	4.70	7.80	14.40	
Château Val Joanis "Val Jo" Méditerranée	4.90	9.60	19.00	27.90
ROUGE				
Coteaux de Peyriac Capitelles Pujol	4.70	7.80	14.40	
Calatayud La Gavacha Espagne	4.90	9.60	19.00	27.90
Château Val Joanis "Val Jo" Méditerranée	5.10	10.00	19.60	29.90

NOS GRANDS CRUS DE BORDEAUX à prix sympa millésime exceptionnel 2015 / 2016

CH. Croizet Bages 2016 Pauillac 5ième GR. Cru Classé.....	80.00
CH. Pavillon de Léoville 2015 Poyferré Saint Julien	82.00
CH. La Dominique 2016 Saint Emilion GR. Cru Classé.....	89.90
CH. Cantenac Brown 2015 Margaux 3ième GR. Cru Classé.....	99.00
CH. D'Armailhac 2015 Pauillac GR. Cru Classé.....	99.00
CH. Giscours 2015 Margaux 3ième GR. Cru Classé	119.00
CH. Canon La Gaffelière 2016 Saint Emilion 1er GR. Cru Classé.....	149.00
CH. Pape Clément 2015 Pessac Léognan GR. Cru Classé	159.00
CH. Clinet 2015 Pomerol	169.00

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes. En cas d'intolérance alimentaire veuillez prévenir le personnel dès votre prise de commande. Nous ferons le nécessaire pour combler vos desiderata.

BON & FACTURE DE CAISSE TVA

dû aux nouvelles normes et aux frais de transaction, il nous est désormais impossible de réaliser des additions et paiements carte séparés.

MODE DE PAIEMENT

Maestro
Visa
Mastercard
V pay
euro

Notre équipe vous propose des plats équilibrés, gourmands ou végétariens selon vos envies, une cuisine faite maison élaborée au sein de nos établissements. Notre démarche qualité garantit une vigilance permanente sur la provenance des produits et sur leur fraîcheur optimale.

<< Toujours essayer d'être juste, bon et gourmand >>...

A. et G. Bertholet