

WINES.

VIN MAISON À LA FICELLE

BLANC, ROSÉ OU ROUGE

VERRE 4.20

BOUTEILLE 24.50

VIN ROUGE

SAINT AMOUR

BEAUJOLAIS

29.00 Attaque fraîche et puissante, fruits rouges dominant le milieu de bouche, finale longue avec beaucoup de finesse. Accord : volaille.

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

LOIRE

28.00 Facile à boire, léger et fruité. Accord : tout type de plat.

FEUILLE DE GARANCE

RHÔNE

31.00 Profil fruité avec des nuances de violettes. Accord : grillades.

VDF « PETIT JO »

RHÔNE

33.00 Fruits rouges, cerises bien mûres. Accord : bœuf, agneau, magret.

VDF « FANTASIE SINGULIERE »

LANGUEDOC - CABARDÈS

35.00 Gourmand, fruité et charnu et une belle fraîcheur. Accord : boulet, bœuf.

MAS D'AGALIS « YO NO PUEDO MAS »

LANGUEDOC - HÉRAULT

36.00 Révèle des notes de fruits noirs et épices douces. Accord : viande rouge, cuisine épicée.

SAINT ÉMILION GRAND CRU

BORDEAUX

43.00 Fruité avec une bonne teneur en bouche. Accord : bœuf, volaille, canard.

L'HORLOGE

SUD OUEST

38.50 Rond en bouche, fruité sur des notes de cerises. Accord : viandes.

NÉRO PURO

ITALIE

34.00 Légèrement boisé. Accord : viandes, boulets.

VIN BLANC

MACON FUISSÉ

BOURGOGNE

38.00 Vin qui convient autant pour l'apéritif que pour accompagner des plats. Touches minérales, et fruitées. Accord : scampis, tajine de légumes.

SAUVIGNON

LOIRE

28.00 Légèrement fruité et minéral. Accord : pâtes aux scampis, tajine de légumes.

SANCERRE REVERDY « LA REINE BLANCHE »

LOIRE

35.00 Belle fraîcheur avec des notes de miel, agrumes, pêches, abricot. Accord : pâtes aux scampis, tajine de légumes.

LES GRANDES VIGNES

VALLÉE DU RHÔNE

28.00 Une belle matière, charnu, avec une belle salinité en fin de bouche. Accord : huîtres et autres fruits de mer.

VIN DE MI-NUIT

ROUSSILLON

28.00 Frais, rond et équilibré. Notes de pêches blanches avec une finale minérale. Accord : apéritif, avec fruits de mer ou poissons grillés.

PINOT BLANC 1 L

ALSACÉ

32.00 Idéal avec les fondues et les raclettes !

ROUSSETTE DE SAVOIE

30.00 Idéal avec les fondues et les raclettes !

VIN ROSE

MAGNUM ROSY 1.5L

ROUSSILLON

48.00 Frais, fruité, fin, facile, souple.

MARSELAN

CÉVENNES

34.50 Rosé supérieur. Fruits rouges et baies sauvages. Bouche sur la fraîcheur et la finesse.

BULLES

CAVA

31.00 COUPE

6.00

