

La carte des vins du chef !

Les vins Blancs :

Verre / 1/4 / 1/2 / Bt

• IGP Chardonnay « Grézan » Famille Cros-Pujol 2019 (Languedoc)	6€ / 9€ / 18€ / 28€
• Viognier Domaine du Peras 2019 (Pays d'Oc)	7€ / 10,50€ / 21€ / 33€
• Valençay Domaine du Patagon 2019 (Loire)	6,5€ / 9,75€ / 19,5€ / 30€
• « Petits grains de folie » domaine de la Pigeade VDP 2019 (Vaucluse)	6,5€ / 9,75€ / 19,5€ / 30€
• Pinot Blanc « Heiligenhäuschen » Grand premier cru domaine Schumacher-Lethal 2019 (Luxembourg)	6,5€ / 9,75€ / 19,5€ / 30€
• Bio Cuvée Catarratto/Chardonnay 2018 (Sicile/Italie)	41€
• « L'Espérance » Domaine Costes Rouges 2015 (Languedoc)	42€
• Viré-Cléssé « vieilles vignes » Domaine Pascal Bonhomme 2018 (Bourgogne)	36€
• Chasselas « Quintessence » Les vins du Lemman 2017 (Savoie)	37€
• Crozes-Hermitage blanc « Cuvée Particulière » Domaine des Rémizières 2014 (Rhône)	37€
• Macon-Chaintré cave des grands crus blancs 2017 (Bourgogne)	29€
• Graves blanc Château Lassalle 2015 (Bordeaux)	36€
• Pinot blanc « mise de printemps » Josmeyer 2016 (Alsace)	38€
• Touraine « Trinqu'âmes » La Grange Tiphaine 2016 (Loire)	38€
• Rias Baixas « Albarino » Albarino 2017 (Galice/Espagne)	46€
• Pinot gris « Eitelberg » grand 1er cru Schumacher - Lethal 2019 (Luxembourg)	34€
• Riesling « Heiligenhäuschen » grand 1er cru Schumacher-Lethal 2018 (Luxembourg)	32€

Crémant :

Crémant Mathès (Luxembourg)	5,50€	28€
-----------------------------	-------	-----

Champagne :

De Venoge « cordon bleu »	14€	70€
---------------------------	-----	-----

Les vins Rouges :

	Verre / 1/4 / 1/2 / Bt	
• Graves rouge « Esprit de Lassalle » Château Lassalle 2017 (Bordeaux)	7,5€ / 11,25€ / 22,5€ / 35€	
• Villa des Anges réserve 2017 (Languedoc)	7€ / 10,€ / 21€ / 33€	
• « Vieille Mule » by Jeff Carrel 2018 (Côtes Catalanes)	7,5€ / 11,25€ / 22,5€ / 35€	
• Castello Monaci « Coribante » Salento 2018 (Puglia/Italie)	7,2€ / 10,80€ / 21,60€ / 34€	
• Côte du Rhône village « Séguret » Domaine de la Pigeade 2018 (Rhône)	7€ / 10€ / 21€ / 33€	
• Haut-Médoc Cru Bourgeois Château La Fon de Berger 2012 (Bordeaux)		38€
• « La Tire » by Jeff Carrel 2018 (Fitou)		36€
• Saint Joseph « Les chênes » Domaine Christophe Blanc 2018 (Rhône)		47€
• Côte du Rhône « Chuselan » 2017 (Rhône)		42€
• Chateau La Tuilerie Syrah 2016 (Costières de Nîmes)		36€
• Hospices de Beaujeu, Gamay 2018 (Bourgogne)		40€
• Vacqueyras « Le Mourre de la caille » Domaine de la Ligière 2018 (Rhône) BIO		42€
• Primitivo « Tre Compari » Salento 2017 (Italie)		39€
• IGP Côtes de Thongue « La balade des lézards » Domaine Montrose 2016 (Languedoc)		33€
• Clos Capitoro Ajaccio 2014 (Corse)		44€
• Hautes Côtes de Nuit « Clos du vigneron » Domaine Thevenot-Le-Brun 2017 (Bourgogne)		40€
• Cuvée « L'Authentique » Domaine des Bouzons 2017 (Rhône)		78€

Les vins Rosés :

• « La Guerre des bouchons » domaine du Peras 2018 (Pays D'Oc)	6 €	26€
• « Rose Marie » IGP Méditerranée 2019 (Provence)		30€

Passionné de vins, notre chef sélectionne sa carte avec beaucoup de plaisir et en prenant soin de vous trouver les meilleurs accords mets-vins.

Il saura vous conseiller à la perfection si vous le désirez.
N'hésitez pas à demander à nos serveurs les conseils du Chef !