

La Carte des Vins

Les Vins Blancs

IGP Côtes de Bergerac La Fleur de Mondesir <i>Attaque tendre, la matière est légère et fruité Sensations Acidulées, citronnées avec une touche de fruit blanc</i>	20€
Côtes de Gascogne 3 Domaines 2019 <i>Nez agrume frais, bouche onctueuse. Moelleux</i>	20€
PAYS D'OC I.G.P Muscat sec Terres Blanches <i>Bouche gourmande et fruitée. Longue finale finement Aux touches de gingembre et cardamome.</i>	22€
PAYS D'OC I.G.P Les 3 Cabines <i>Bouche franche, au léger gras sapide et persistant. Chair De belle amplitude se révélant minérale et iodée.</i>	25€
MUSCADET SEVRE ET MAINE Cave Des GUILOIRES <i>Acidité salivante qui porte le vin en fraîcheur et en longueur. Précis, efficace et tonique</i>	25€
AOP Picpoul du Pinet, Isabelle <i>Nez citronnée fruits blancs, zestes d'agrumes. Vinification sur la fraîcheur et le tranchant du cépage</i>	25€
COTES DU RHONE Maison Perrin <i>Tout y est : le fruit, la fraîcheur et l'intensité</i>	28€
COTES DE THONGUE Domaine Coussan <i>Fraicheur et intensité, notes d'agrumes et de fruit sec Accord parfait crustacés, poissons</i>	28€
COTEAUX Bourguignon La pépité <i>Bouche franche et tonique sur la fraîcheur, évoluant sur un gras Sapide et dynamique, à la finale noisettes et amandes fraîches.</i>	29€

Champagne

Champagne Veuve de Beaumont	59€ La flûte 12€
------------------------------------	-------------------------

La Carte des Vins

Les Vins Rouges

Fronton 2019 Beauven de Cransac <i>Le mélange des cépages Négrette et Syrah donne une fascinante intensité aromatique boisé</i>	18€
PAYS D'OC I.G.P Brune saline <i>Alliant fruits, épices, et gourmandise sur les fruits noirs murs, le poivre blanc et aux tanins fondus</i>	22€
A.O.P Faugères domaine Montgros <i>Parfum de mûre et de myrtille, les tannins du bois sont bien fondus avec en fin de bouche, la fraîcheur que confirme l'altitude de nos parcelles.</i>	25€
Médoc Les Hauts de Tour Prignac 2019 <i>Bouche suave, élégante et veloutée libérant une palette aromatique Gourmande et pulpeuse.</i>	29€

Les Vins Rosés

Terres du midi I.G.P Les HAYTIERES <i>Cette douce vinosité parfumée façon : fraise-grenadine-pamplemousse Laisse place à une finale croquante aux embruns minéraux.</i>	18€	
PAYS D'Oc Brune Saline <i>En bouche c'est un vin avec un joli gras, rappelant ces notes de fruits rouges frais, avec une finale très fraîche pleine de friandises.</i>	24	
Ile de Beauté Torra Di SERRA <i>Bouche gourmande, une chair vineuse, à la finale minérale désaltérante.</i>	26€	
Côtes de Provence Maurin des Maures <i>Bouche franche et nette, de belle amplitude .</i>	28€	
Pichet	1/2l	1/4l
Blanc, Rouge, Rosé	9,00€	4 ,50€