

# La Carte des Vins

## Les Vins Blancs

	la bouteille	le verre
<b>Domaine du Rey IGP Côtes de Gascogne</b> <i>Attaque souple avec un bon support aromatique (agrumes ,fruits exotiques) et beaucoup de fraîcheur</i>	17€	4.50€
<b>Côtes de Gascogne 3 Domaines 2019</b> <i>Nez agrume frais, bouche onctueuse</i>	18€	4.50€
<b>IGP Pays d'Oc – Dame de Nage</b> <i>Nez arôme d'agrumes, vocation apéritif, fruits de mer, crustacés poissons grillés</i>	18€	4.50€
<b>Corbière Château Hauterive</b> <i>Nez de fleur de pêcher légèrement anisé Accompagne fruits de mer, remarquable à l'apéritif</i>	18€	4.50€
<b>AOP Picpoul du Pinet, Domaine Majone</b> <i>Tendu et iodé, idéal sur les huitres</i>	23€	
<b>AOC Fiefs Vendéens, Silex</b> <i>Arômes de pierre à fusil et silex, alliance parfaite sur des coquillages</i>	26€	
<b>Bourgogne Chardonnay</b> <i>Nez aromatique frais et fruité, légèrement minéral Accord parfait crustacés, poissons</i>	27€	
<b>AOP Languedoc Estabel Grande Cuvée</b> <i>Arôme agréable de banane et de pamplemousse Accompagné d'une touche de tilleul</i>	27€	
<b>AOP Languedoc Art de Vivre</b> <i>Fruit à chair blanche (poire, pêche et prune) Frais, élégant et harmonieux – Apéritif, salade et poissons</i>	27€	
<b>AOC Chablis Maison Chatelet 2018</b> <i>Parfait à l'apéritif, il accompagnera également les poissons</i>	32€	

## Champagne

<b>Champagne Veuve de Beaumont</b>	59€	12€
<i>Souple et frais, attaque fraîche, dévoilant une belle charpente La finale est plaisante et équilibrée</i>		

# La Carte des Vins

## Les Vins Rouges

	la bouteille	le verre
<b>Pays D'oc rouge 2016 Château de Caux</b> <i>Ce vin se caractérise par un beau volume et une remarquable persistance aromatique</i>	16€	4.00€
<b>AOC Côtes du Rhône Vignes et Mistral</b> <i>Belle fraîcheur fruitée ; bon équilibre en tanin ce qui en fait un vin croquant, et rond</i>	21€	5.00€
<b>AOC Côtes du Rhône Villages CUVÉE JOSEPH 2018.</b> <i>Vin de grande promesse paré de toutes les vertus de son millésime exceptionnel, vinosité, générosité, puissance et somptuosité</i>	30€	
<b>Haut-Médoc Château Laurée 2016</b> <i>En bouche, il s'exprime avec de la rondeur par ses tanins bien enrobés</i>	26€	6.50€

## Les Vins Rosés

<b>IGP Pays d'Hérault - Gris 2020 Domaine de la Coste</b> <i>A vocation apéritive, poissons grillés, viandes grillées, cuisine méditerranéenne...</i>	20€	5.00€
<b>CITE DE CARCASSONNE rosé 2019 Anne de Joyeuse</b> <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>	20€	5.00€
<b>Côte de Provence Cuvée Villa Lauza</b> <i>Bouche gourmande sur fruits rouges Belle longueur aromatique d'agrumes</i>	24€	
<b>Domaine Vounière Côtes de Provence Sainte Victoire BIO</b> <i>Bouche harmonieuse, généreuse, ronde, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance</i>	28€	

<b>Pichet</b>	1l	1/2l	1/4l
Blanc, Rouge, Rosé	12€	6,50€	3,50€

Prix net et service compris