

Nos vins

Les vins du Patron

Clocheton Pays d'Oc (blanc, rouge, rosé)

- Verre 2,70€
- ¼ l 5,40€
- ½ l 10,80€
- Bouteille 16.10€

Les vins rouges : « du plus léger au plus corsé »

Pinot Noir Léon Manbach (Alsace) ♥	26,90€
« léger, tendre, épicé, un classique pour tout un repas »	½bt 15.50€
Les terres basses de Laballe (Côtes de Gascogne, Sud-ouest)	22,90€
« Tannat-Cabernet, Arômes de fruits mûrs, d'épices et des notes de poivrons. Un vin structuré »	
Beaujolais Christophe Pacalet (Vin nature) ♥	29,90€
« Fruité intense, naturel et gourmand. Vin de soif »	
Côte Roannaise cuvée « TROISGROS » S.Serol (Loire)	25,90€
« Gamay de Loire très fruité et facile à boire »	
El Grano Chili Vallée de Rapel, Denis Duveau « Carmenère » (Chili)	23,90€
« Vin coloré avec un nez fruité et des tanins très souples et gourmands »	
Le clos du Lucquier Montpeyroux (Languedoc) ♥	22,90€
« Vin souple et velouté aux arômes de fruits rouges »	
AHORA Utiel Requena (Valence, Espagne)	22,90€
« Vin espagnol souple et généreux. Ahora signifie « tout de suite et est prêt à boire »	
Baumes de Venise Domaine de Cassan (Rhône)	29,90€
« Cru du Rhône épicé, riche, aux tanins mûrs et veloutés. Grenache-Syrah »	
Domaine Pique-Basse (Rhône)	24,90€
« Grenache-Aubun. Vendanges manuelles »	
Vinsobres Domaine Jaume (Rhône)	29,90€
« Riche et intense aux arômes de fruits frais. Grenache- Syrah »	
Château Dubraud Côtes de Blaye (Bordeaux)	24,90€
« Vin épanoui, belle maturité, tanins fins et fondus »	½ Bt 13,90€
Château Grand Bert Saint Emilion (Bordeaux)	29,90€
« Un bordeaux riche, puissant et finement boisé. Grand terroir bordelais »	½ Bt 15,90€
Domaine chaume-arnaud	29.90€
« Premier vin de la maison chaume-arnaud »	
La Bouvaude cote du Rhône village ♥	29.90€
« Vin à boire sur des viandes rouges »	

Les prix s'entendent TVA comprise

La suite

La friande domaine jaume (côte du Rhône) **24,90€**
« Vin léger et souple classique pour un bon repas »

Le fruit de belle garde **22,90€**
« 100% merlot »

Les vins blancs : « du plus sec au plus gras »

Les Sables Fauves (Terroir Landais) **23,90€**
« rond, assez fruité, souple et généreux »

Pinot gris Léon Manbach (Alsace) ♥ **26,90€**
« Capiteux, souple et fruité, avec une sucrosité naturelle » **½ bt 15,50€**

Domaine du grand jacquet (Ventoux) **26.90€**
« vin bio grenache blanc »

Domaine Jacky marteau sauvignon de Touraine ♥ **29.90€**
« Souplesse et élégance en bouche en font une vrais personnalité tourangelle»
A apprécier sur des poissons ou encore un fromage de chèvre

Domaine du moulin (côte du Rhône) **29.90€**
« Vin blanc corsée »
Peut se boire en apéritif ou en entrée et avec les poissons

Les vins blancs moelleux :

La Demoiselle de Laballe (Sud-ouest) **verre : 3.50€**
« Gros manseng de Gascogne moelleux mais sans excès » **Bouteille : 19,90€**

Les vins rosés : « du plus clair au plus foncé »

L'Instant K Domaine Kennel (Provence) **22.90€**
« Rosé pâle, léger et typique de la méditerranée »

Domaine du Rieu Frais BIO (Coteaux des Baronnie) **22,90€**
« Fruité, arômes de petits fruits rouges, vin issu de raisins de l'agriculture biologique »

Cote de thongue la croix belle **22.90€**
« Vin fruité et léger » **Magnum 150cc 44.90€**