

## **Les Blancs**

### **Pinot grijo Stajnbech**

Notes fruitées polyvalentes, melon, agrumes et fleurs.

100% Pinot gris. **29€**

### **Menton salon Dezat Loire**

Fleurs blanches, agrumes et épices s'accordent à merveille sur les blancs de Menentou.

100% sauvignon blanc. **40€**

### **Petit Chablis La Chablienne**

Sous sa robe or, claire et brillante, il délivre une intensité profonde

100% Chardonnay. **40€**

### **Pouilly-Fuissé Denante**

Du gras et de la persistance sur des notes fruitées et florales

100% Chardonnay. **54€**

### **Jaboulet Crozes Hermitage blanc Jalet**

Le nez d'abricot mûr avec des notes d'épices et de miel. L'attaque est vive et florale

100% Marsanne. **54€**

### **Delas Côtes du Rhône Saint Esprit blanc**

Une belle complexité aromatique liée à l'assemblage de 4 cépages dont La Clairette

70% Grenache blanc 10% Viognier 10% Bourboulenc 10% Clairette. **30€**

### **Domaine de Tholomies « La Chapelle »**

Arômes floraux et fruits à noyau

100% Chardonnay. **30€**

### **Delas Viognier**

Fruits exotiques, agrumes confits et pêche-abricot.

100% Viognier. **30€**

## **Les Rouges**

### **Astoria Pinot nero**

Rappelle labfraise et la framboise , vendange à la main  
100% Pinot Noir. **27€**

### **Primitivo di manduria Papale**

Intense avec des notes de fruits rouges mûrs et compotes  
100% primitivo **36€**

### **Saint Amour Cave de Fleurie**

Très expressif, aux arômes de fraises des bois  
100% Gamay. **30€**

### **Saint Nicolas la Chevalerie rouge**

Vin unique de Loire aux arômes de fruits rouges et de framboise  
100% Cabernet Franc. **30€**

### **D de Dauzac Bordeaux**

Complexe et fruité qui délivre de délicieux arômes de fruits noirs  
60% Cabernet Franc 40% Merlot. **32€**

### **Château Lestage Simon Haut Médoc**

Haut Médoc souple, bien charpenté, avec des tannins fins  
97% Merlot 3% Petits Verdo. **44€**

### **Margaux La Bastide de Dauzac**

Nez fruité, fruits rouges mûrs et 12 mois de fût de chêne  
Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, petits verdo et Merlot. **65€**

### **Chorey les Beaune Maillard**

Large palette aromatique de petits fruits rouges et noirs avec une longueur remarquable .

100% Pinot Noir. **65€**

### **Guigal Côte du Rhône rouge**

En bouche ce vin est suave avec beaucoup de caractère  
50% Syrah 40% Grenache 10% Mouvédre. **30€**

### **Guigal Crozes Hermitage rouge 2019**

Ce vin à une robe très sombre et profonde, un mélange de fruits rouges tel que la cerise et également d'épices

100% Syrah. **44€**

### **Nalys Chateauneuf du pape**

Arômes de petits fruits noirs et des notes épicées, 13 cépages de l'appellations. **98€**

### **Bestial grrr**

Arômes de fraises, framboise et cassis.

100% Grenache noir. **29€**

### **Malbech stajnech Venise**

Nez fruits rouges, bouche pleine et douce.

100% Malbech. **30€**

### **Château le grand Pigoudet Provence**

Rouge gourmands et intenses, fruits rouges et noirs et des notes finement boisée.

40% Syrah 60% Cabernet. **49€**

## **Les Rosés**

### **Château Pigoudet rosé de Provence 2022**

« Superbe rosé à la chair pâle avec un nez acidulé » **29€**

### **Alié rosé frescobaldi Toscana**

« Excellent rosé à la robe claire, pure, équilibré, raffiné entre le syrah et le vermentino » **33€**

## **Les Bulles**

Champagne sélection : 70€

Pétillant du monde : 29€