

WINE CARTE DES VINS



BLANC

	Verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Millet Gros Manseng - Côtes de Gascogne <i>IGP* - Moelleux et équilibré - Arômes d'agrumes & fruits exotiques</i>	4€	22€
Viognier - Baronnie de Canet <i>IGP - Sec et minéral - Arômes d'agrumes, abricot et litchi</i>	4,5€	25€
Chardonnay - Domaine de Castelnau <i>IGP - Fruité et durable - Notes de fruits blancs, miel</i>	5,4€	28€
Chablis - Maison Paul Manevey <i>AOC* - Puissant, minéral, fruité - Notes de citron</i>	-	36€

ROSÉ

Harmonie de Gascogne - Domaine de Pellehaut <i>IGP - Frais et équilibré - Arômes de cerises et framboises</i>	4€	23€
Gris-Gris - Jonquères d'Oriola, Côtes de Roussillon <i>AOP* - Ample et intense - Arômes de fruits blancs</i>	5€	25€
Champ des Grillons - Côtes de Thongues <i>IGP - Sec et fruité - Notes florales et épicées</i>	5€	26€

ROUGE

Saint-Nicolas de Bourgueil - Sylvain Bruneau <i>AOP - Sec, frais, belle longueur - Notes de fruits rouges</i>	4,5€	25€
La canaille - Jonquères d'Oriola, Côtes de Roussillon <i>AOP - Ample et puissant - Notes de cassis, framboise et pruneaux</i>	5€	29€
Grand Veneur - Côtes du Rhône <i>AOC - Corsé et dense - Notes de fruits rouges & fruits noirs</i>	5€	28€
Pic Saint-Loup - Château Boisset <i>AOP - Fruité, structuré, frais - Bouquet aromatique d'épices & fruits frais</i>	7,5€	35€
Grande Garrigue - Vacqueyras <i>AOC - Puissant et généreux - Notes de mûres & de poivre</i>	-	36€

Prix nets en euros TTC, service compris.

*Indication Géographique Protégée *Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée