



NOS VINS ROUGES

37,5 cl 75 cl

Bordeaux

Château La Croix Saint-Jacques (1ère côte de Blaye) 17,50€ 25,00€

Cépage : 100% Merlot (particulièrement apprécié avec nos viandes rouges grillées)

Château Haut Mayne (Graves) 37,00€

Cépage : 90% Semillon, 10 % Sauvignon (merveilleux avec notre entrecôte ou notre onglet)

Beujolais

Beujolais Village « La Tour Goyon » 31,00€

Cépage : 100% Gamay (à déguster avec nos viandes blanches et salades)

Saint-Amour « Douce Folie » 48,50€

Cépage : 100% Gamay (convient avec toutes les viandes)

Languedoc

Terre Dieu Syrah « Vieilles Vignes » 28,00€

Cépage : 100% Syrah (conseillé avec nos viandes rouges)

Loire

Bourgeuil « Domaine de Chevrette » 39,00€

Cépage : 100% Cabernet (se marie frais avec les viandes et nos spécialités hivernales)

Rhône

Côtes du Rhône « Caprices d'Antoine » 19,50€ 28,00€

Cépage : 60% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Corignon

(à privilégier avec l'agneau)

Italie

Chianti « Dei Colli Senesi » 23,00€ 33,00€

Cépage : 100% Sangiovese (mariage garanti avec pâtes ou escalopes)

Barolo « Barbera d'Alba 42,00€

Cépage : 100% Barbera (parfait avec les viandes rouges et les gibiers)

Australie

Everton Red 38,00€

Cépage : Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec (idéal avec le pavé de bœuf)

NOS VINS ROSÉS

37,5 cl 75 cl

Alsace

Pinot noir d'Alsace 24,00€ 36,00€

Cépage : 100% Pinot noir (particulièrement apprécié avec volailles et salades)

Languedoc

Château Bel Evêque (Corbières) 40,00€

Cépage : Cinsault, Syrah, Grenache (excellent avec les poissons en sauce)

Provence

Château Gassier 24,00€ 37,00€

Cépage : Cinsault, Syrah, Grenache (à savourer avec salades ou saumon grillé)

Espagne

Enate rosado 35,00€

Cépage : Cabernet Sauvignon (particulièrement goûteux avec nos viandes grillées ou en apéritif)



NOS VINS BLANCS

37,5 cl

75 cl

Alsace

Pinot gris d'Alsace

24,00€ 28,00€

Cépage : Pinot gris (judicieux avec volailles et rognons)

Gewurstraminer

37,50€

Cépage : Traminer rosé (à déguster avec les moules en saison mais aussi avec nos spécialités hivernales)

Bordeaux

Château "Le Lucat"

28,00€

Cépage : 100% Sauvignon (très apprécié avec poissons et crustacés)

Château « Haut Mayne » (Graves)

37,00€

Cépage : 60% Semillon, 40 % Sauvignon (conseillé avec les poissons)

Bourgogne et Beaujolais

Chablis L « Laroche »

57,00€

Cépage : 100% Chardonnay (particulièrement savoureux avec les saumons et poissons à chair rose)

Macon Fuissé « les Monts »

46,00€

Cépage : 100% Chardonnay (excellent)

Loire

Muscadet sur Lie »

18,00€ 25,00€

Cépage : Melon de Bourgogne (très fin au goût)

Rhône

Côtes du Rhône « Caprices d'Antoine »

28,00€

Cépage : 100% grenache blanc (accord parfait avec les poissons à chair blanche)

Australie

Everton « White »

38,00€

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Nos vins « coup de cœur »

Le verre : **3,50€**

Le ¼ de litre : **7,00€**

Le ½ litre : **14,00€**

La bouteille : **21,00€**

ROUGE

850 vinho régional Duriense (Portugal)

Cépage : Touriga Franca, tinto barroca, tintocao

Bien rond et sur le fruit, une surprise à découvrir

BLANC

850 vinho régional Duriense (Portugal)

Cépage : Malvasia fina, Rabigato, Cerceal, Boal

Idéal à l'apéritif, parfait avec moules et poissons

ROSÉ

Comtesse rosé (pays de l'Atlantique)

Cépage : Cabernet sauvignon

Idéal à l'apéritif, parfait avec salades, poissons et viandes grillées