

VINS FRANÇAIS



Rouge vif, fin et équilibré,
goût souple et velouté.
Accompagnement :
Viandes grillées,
plats en sauce,
fromages.

Bouteille 24,00



Rouge, rosé et blanc.

Verre 3,50
Pot 15,00
Bouteille 21,00



Rosé, robe très claire
et limpide, petite note
fruitée délicate.
Accompagnement :
Pâtes, risotos,
antipastis.

Verre 6,50
Pot 22,00
Bouteille 33,00



Rouge, parfum fruits
rouges, goût intense,
couleur puissante.
Accompagnement :
Viandes délicates
en sauce.

Verre 6,50
Bouteille 36,00

VINS ROUGES

		37,5 CL	75 CL
BEAUJOLAIS	Saint-Amour "Georges Duboeuf" - AOC 2011	16,00	25,00
	Morgon "André Vonnier" - AOC 2011		25,00
BOURGOGNE	Rully La Chatalienne - Domaine "Laborbe Juillot" - ARC 2012		33,00
RHÔNE	La Syrah à papa "Stéphane Montez" - VDP 2013		26,00
	Syrah Le Cinquet "Alain Paret" - VPD0C 2013		17,00
	Crozes-Hermitage Meysonniers "Chapoutier" - AOC 2012		33,00
	Côte-Rôtie L'esprit du père "Anthony Paret" - AOC 2012		59,00
BORDEAUX	Château Terre douce - AOC 2013		21,00

VINS BLANCS

		50 CL	
BOURGOGNE	Chablis Vieilles Vignes "Les vénérables" - AOC 2010		36,00
LANGUEDOC	Viognier Pastourou "Alain Paret" - AOC 2012	13,00	22,00
	Frontignan "Chorus" Muscat moelleux - AOC 2012		19,00

VINS ROSÉS

LANGUEDOC-ROUSSILLON	Château "Puech Haut" Prestige - AOC		32,00
----------------------	-------------------------------------	--	-------

CHAMPAGNES

		COUPE	
	THÉOPHILE BRUT	10,00	65,00
	LOUIS ROEDERER PREMIER BRUT		75,00
	RUINART BLANC DE BLANC		100,00

Les millésimes sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis par nos vignerons - Prix nets, service compris.

VINS ITALIENS



Rouge rubis, parfum ample et persistant.
Accompagnement :
 Pizzas, pâtes, volailles, antipastis.

Verre 4,50
 Pot 16,00
 Bouteille 21,00



Rouge vif, fin et équilibré. Souple et velouté.
Accompagnement :
 Viandes grillées, volailles, pâtes.

1/2 Bouteille 37,5cl 14,00
 Bouteille 26,00



Rouge rubis, délicat et profond, équilibré et doux.
Accompagnement :
 Pizzas, viandes, risottos.

Bouteille 26,00



Rouge rubis, goût intense, robuste et harmonieux.
Accompagnement :
 Viandes rouge grillées, pizzas, fromages.

Bouteille 30,00

VINS ROUGES

ABRUZZE	Montepulciano San Clemente Riserva "Zaccagnini" - DOC 2011	75 CL	60,00
TOSCANE	Chianti Classico Réserve "La Selvarella" - DOGC 2011		56,00
	Chianti Classico Solatio del Tani "Machiavelli" - DOGC 2011		36,00
VENETIE	Creso Verona "Bolla" - IGT 2011		36,00
	Vapolicella Supérieur Le Poiane Ripossa "Bolla" - DOC 2008		32,00
	Vapolicella Classico Le Origini Amarone Bella "Bolla" - DOC 2008		69,00
PIEMONTE	Barbera d'Asti Superior "Anté Ca'Bianca" - DOCG 2011		26,00
PUGLIA	Piluna Primitivo Salento "Castello Monaci" - IGT 2009		28,00
CAMPANIA	Lacryma Christi Del Vesuvio "Scala" - DOC 2010		38,00
ÉMILIE-ROMAGNE	Lambrusco "Emilia" - Demi-sec, pétillant - DOGC		16,00

VINS BLANCS

UMBRIA	Orvieto Classico Vigneto Torricella "Bigi" - DOC 2011	15 CL	26,00
VENETIE	Procesco Brut pétillant "Bolla" - DOC	6,50	20,00

VINS ROSÉS

VENETIE	Rosato dell Venezie "Colline deî Filari" IGT		19,00
---------	--	--	-------

Les millésimes sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis par nos vignerons - Prix nets, service compris.