

CARTE DES VINS

* LES BLANCS :

- *Domaine Choblet / Sauvignon Val de Loire* 18,50 €
Cépages : 100 % Sauvignon Idéal pour l'apéritif, les poissons ou les fromages
- *Domaine Maubet / Côtes de Gascogne : Coup de cœur de notre caviste* 21,40 €
Cépages : Gros Manseng Idéal pour l'apéritif ou avec les poissons
- *Cotes d'Auxerre / Domaine Sorin Coquard Bourgogne 2016* 24,30 €
Cépages : Chardonnay Idéal pour les entrées, les viandes ou les poissons

* LES ROSES :

- *Domaine Gaspa d'Oru Rosé Corse / IGP Ile de Beauté* 18,70 €
Cépages : Niellucciu et Sciaccarellu Idéal avec la cuisine méditerranéenne et asiatique
- *L'instant Rosé Pays d'Oc / Grande Courtade* 20,60 €
Cépages : Cabernet, Merlot et Pinot noir Idéal pour l'apéritif, les salades ou les poissons

* LES ROUGES :

- *Insolito / Notre coup de cœur : Vin du Portugal, Région Alentejo* 18,90 €
Cépages : Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouschet Idéal pour les viandes ou les fromages
- *Le Pas de la Beaume / Côtes du Rhône* 19,60 €
Cépages : Grenache, Syrah et Cinsault Idéal pour les entrées ou les viandes
- *Saumur « Tuffeau » 2018* 20,30 €
Cépages : Cabernet Franc Idéal pour viandes blanches et rouges et fromages
- *Gato Negro de Valle Central 2017 / Vin Chilien Caves Vina San Pedro* 23,40 €
Cépages : Cabernet et Sauvignon Idéal avec diverses viandes et fromages
- *Château La Rose Bellevue 2016 / Blaye - Côtes de Bordeaux* 26,50 €
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot Idéal avec viandes blanches ou rouges
- *Bestheim / Pinot noir 2017 / Alsace* 28,30 €
Cépages : Pinot noir Idéal avec les viande rouges et les fromages typés
- *Domaine Brusset « Les Travers » Cairanne / Côtes du Rhône* 32,60 €
Cépages : Grenache, Syrah Idéal avec volaille, viandes blanches et rouges ou fromages
- *Tour de Ségur Lussac Saint Emilion 2015* 40,80 €
Cépages : Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Idéal pour les viande rouges

* LES VINS AU VERRE : 3,70 €

Blanc : Domaine Choblet / **Rosé :** L'instant Rosé / **Rouge :** Le p'tit Victor