

BULLES

Cava MVSA - Brut - Espagne

27,00 €

30% Macabeo, 40% Xarel-Lo, 30% Parellada - Ce Cava arbore une robe aux nuances jaune-vertes et un pétilllement vif. Il offre des arômes de melon mûr, de banane et surtout de pomme verte. Sec, vif et fruité en bouche, avec une belle acidité en finale, c'est un Cava très élégant. **Idéal pour l'apéritif, avec toutes vos fritures de la mer** (éperlan, calamars, duo), et les **moules nature ou au vin blanc**.

Champagne Dival Cotel Brut

62,00 €

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay - Vieilli plus de 3 ans en caves de craie, ce Champagne offre une maturité parfaite et un équilibre remarquable soutenu par un perlage tout en finesse. La fraîcheur du Meunier est optimisée par la précision du Chardonnay, tandis que le Pinot Noir apporte une belle structure. C'est le choix **idéal pour un apéritif festif**, pour accompagner les fruits de mer (huîtres, scampi), le filet de saumon, ou pour **célébrer des moments spéciaux tout au long de votre repas**.

VINS MAISON



3,80 €



7,50 €



13,50 €



21,00 €



Guillaume Chardonnay - VDP Oc

100% Chardonnay - Un Chardonnay du Sud de la France, rond et équilibré, avec des notes de fruits à chair blanche. Il est parfait avec les **fondues parmesan, le filet de saumon à la béarnaise, ou les pennes 4 fromages**.

Guillaume Grenache rosé - VDP Oc

100% Grenache - Un rosé gourmand aux arômes de petits fruits rouges, **idéal pour les salades composées (comme la salade de volaille ou la salade de jambon de Parme), les grillades (merguez, brochette de bœuf, ou même le filet de poulet grillé), ou en apéritif avec la planche mixte**.



Guillaume Merlot - VDP Oc

100% Merlot - Souple et fruité, avec des notes de fruits rouges et des tanins doux. **Il accompagnera idéalement les pâtes (bolognaise, carbonara, ou les pâtes du chef), les charcuteries de la planche mixte, ou les viandes rouges peu grasses comme le filet de poulet grillé et les boulets maison**.



4,50 €



9,00 €



17,00 €



25,00 €

Héritage du Baron Louis - Moelleux - Côtes de Gascogne

Ugni Blanc, Colombard - Un vin blanc doux et fruité avec des notes d'agrumes confits. Parfait pour un **apéritif gourmand**, il peut aussi accompagner un **croque ou certains desserts fruités**.

VINS BLANC

Pinot Gris - Balthazar Fry - Alsace ————— Le verre : 5,90 € 37,5 cl : 21,00 € **32,00 €**

100% Pinot Gris - Ce Pinot Gris alsacien, riche et rond en bouche, développe des arômes complexes de sous-bois et une touche fumée. Il est **idéal avec les plats relevés comme les scampi «Charnale», les viandes blanches en sauce comme le magret de canard crème poivre vert, ou les fromages affinés** de notre planche mixte.

Louis Moreau Chablis Bourgogne ————— **48,00 €**

100% Chardonnay - Ce Chablis est un vin fruité et floral avec des arômes de pomme et de poire. Équilibré et doté d'une jolie acidité, il est **parfait avec toutes les fritures de la mer (éperlan, calamars, duo), le filet de saumon, les moules nature ou au vin blanc, et les escargots beurre ail.**

Côtes du Rhone Viognier - Vidal Fleury ————— **28,00 €**

100% Viognier - Côtes du Rhône Viognier - Vidal-Fleury: Ce Viognier offre un nez intense d'agrumes exotiques (mangue, ananas, pomelo) et de fleurs blanches, avec des notes d'amande et de boisé. Sa bouche est onctueuse et ample, révélant des saveurs d'abricot sec, de fruits exotiques, de citronnelle et de brioche. Il **se mariera parfaitement avec les scampis à l'ail** (beurre ou crème), le **filet de saumon en sauce, les tagliatelles aux scampi, la salade de volaille, et les couscous poulet grillé.**

Maris - Casse Croute - Pays d'Oc Minervois - **BIO** ————— **26,00 €**

Grenache, Viognier - Ce vin blanc biologique est fruité et délicat. Son nez très floral révèle des notes de fruits jaunes et de vanille. Bien équilibré en bouche avec des arômes de fruits mûrs comme la pomme, il offre une finale minérale et vive. Il sera **excellent avec la friture d'éperlan, les scampi beurre ail, ou la salade de volaille.**

Infiniti Bianco - San Giorgio - Pouilles - Italie ————— **26,00 €**

Chardonnay, Fiano, Malvasia - Ce vin blanc italien offre une belle intensité fruitée et florale au nez. En bouche, il est frais, avec des notes fruitées et minérales, et une finale persistante. C'est le compagnon **idéal pour les fritures de la mer (éperlan, calamars), les salades de thon, ou encore les moules.**

VINS ROSE



Cap Gris - Pays d'Oc ————— **25,00 €**

100% Grenache - Ce rosé arbore une robe lumineuse et claire. Son nez fin et élégant offre d'agréables notes de groseilles, de framboises, de fraises des bois, de pêche blanche et de pétales de rose. En bouche, il est frais et vif. Il est **parfait pour un apéritif, avec la planche mixte, les salades (notamment la salade de volaille ou celle de jambon de Parme), ou des grillades légères comme les merguez ou le filet de poulet.**

Infiniti Negroamora Rosato - San Giorgio - Pouilles - Italie ————— **26,00 €**

100% Negroamaro - Ce rosé dévoile des arômes de cerise et des notes florales. Sa bouche est fraîche, ronde et équilibrée, avec une finale longue et fruitée. Il sera un **excellent choix pour la planche mixte, les salades estivales comme la salade de volaille ou celle au thon, et les pâtes aux légumes du Sud.**

VINS ROUGE

Pinot Noir - Balthazar Fry - Alsace ————— Le verre : 5,90 € 37,5 cl : 21,00 € **34,00 €**

100% Pinot Noir - Ce Pinot Noir est un vin sec et léger qui développe des arômes délicats de fruits rouges comme la cerise, la framboise et la groseille, avec des tanins fondus. Il sera **parfait pour accompagner les viandes blanches (filet de poulet grillé, vol-au-vent), la planche mixte (charcuteries), les pâtes aux légumes du Sud, et les boulets sauce tomate.**

Château de Durette Côte de Brouilly - Beaujolais ————— **37,00 €**

100% Gamay Noir - Issu de vignes sur les sols volcaniques du Mont Brouilly, ce vin 100% Gamay Noir est racé avec une robe pourpre. Il offre des arômes d'iris et de petits fruits sauvages (myrtilles, fraises des bois) et des tanins soyeux. **Idéal avec le pavé de bœuf, la brochette de bœuf, le magret de canard, ou les boulets liégeois.**

Saumur Champigny - Domaine des Champs Fleuri - Loire ————— **32,00 €**

Cabernet Franc - Ce vin offre un nez frais et agréable avec des arômes de petits fruits rouges et de poivrons verts. Sa bouche est harmonieuse et fruitée avec des tanins soyeux. Il **accompagnera parfaitement la brochette de bœuf, le filet de poulet grillé, les boulets maison, et les couscous (agneau ou poulet).**

Côte du Rhône Village - Vidal Fleury ————— 37,5 cl : 19,00 € **31,00 €**

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carigan - Ce vin du Rhône est un assemblage aromatique dominé par la Syrah, offrant des notes de violette, mûre, épices (cumin) et une touche grillée. En bouche, il révèle du poivre et des fruits noirs avec une attaque franche et une finale tonique et structurée. Un **excellent choix avec les pavés de bœuf, les côtes d'agneau, les boulets aux 3 poivres ou Orlof, et les couscous royaux.**

Crozes Hermitage - Vidal Fleury - Rhône ————— **55,00 €**

85% Syrah, 15% Viognier - Cet assemblage offre un nez aux arômes intenses de fruits noirs, de violette, et de poivre, avec une touche florale apportée par le Viognier. En bouche, il est puissant et élégant, avec des tanins fins et une belle fraîcheur. Il sera **idéal avec le pavé de bœuf, la côte d'agneau, les rognons de veau, le magret de canard et le couscous royal.**

 Maris - Casse Crouté - Pays d'Oc Minervois - **BIO** **26,00 €**

Merlot, Syrah - Cet assemblage est une cuvée explosive et pleine de saveurs, offrant un bel équilibre et de la rondeur. Il sera **parfait avec le pavé de bœuf, les côtes d'agneau, les boulets maison (particulièrement en sauce Orloff ou 3 poivres), ou les pâtes.**

Château La Croix Saint Jacques - Blaye - Bordeaux ————— **23,00 €**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec - Cet assemblage est un vin de Bordeaux équilibré et facile à boire. Il révèle des arômes de fruits rouges et offre une longue finale persistante. Ce vin sera un **excellent choix avec le pavé de bœuf, le magret de canard, les côtes d'agneau, ou encore la planche mixte (partie charcuteries) et les pâtes carbonara.**

Château Andron - Médoc - Bordeaux ————— 37,5 cl : 16,00 € **23,00 €**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot - Cet assemblage offre un nez intense de fruits noirs aux notes poivrées. Sa bouche est structurée et croquante, révélant un vin tout en finesse et en élégance. C'est le **choix idéal pour les pavés de bœuf, la côte d'agneau, les rognons de veau, le magret de canard et le couscous bœuf ou agneau.**

Château Badon la Garelle St Emilion - Bordeaux ————— 34,00 €

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - *Ce Saint-Émilion arbore une belle robe grenat et un nez intensément fruité avec des arômes de cassis, de prune fraîche et mûre, amplifiés par une touche de poivre noir. En bouche, il offre une belle attaque, beaucoup de fraîcheur avec des notes de menthe poivrée et de muscade. Il sera **sublime avec le pavé de bœuf, la côte d'agneau, les rognons de veau, ou le magret de canard.***

Château Lilian Ladouys - Saint Estèphe ————— 67,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - *Ce vin de Saint-Estèphe, élégant, est à la fois rond et puissant. Il révèle une grande finesse et un caractère intensément fruité. Il sera le **compagnon idéal de vos pavés de bœuf (notamment le Viking), de la côte d'agneau, et du magret de canard,** sublimant leurs saveurs.*



Infiniti Primitivo - San Giorgio - Pouilles - Italie ————— 26,00 €

100% Primitivo - *Ce Primitivo italien est un excellent vin aux arômes typiques de fruits noirs. Sa bouche est harmonieuse avec des tanins souples et une finale longue. C'est un **compagnon idéal pour les pavés de bœuf, la brochette de bœuf, les boulets maison en sauce, et les pâtes bolognaise.***

Lenotti - Amarone della valpolicella - Veneto - Italie ————— 90,00 €

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara - *Cet Amarone, d'une couleur grenat intense, offre un nez aux arômes puissants de cerise et de fruits noirs. En bouche, il est ample, riche et équilibré, avec une longue finale sur des notes de raisins secs et de prunes. C'est le vin **parfait pour accompagner vos plats les plus savoureux comme le pavé viking de bœuf, les côtes d'agneau, le magret de canard, ou des spécialités en sauce comme le jambonneau ou la tête de veau.***



Montecillo Crianza - Rioja - Espagne ————— 27,00 €

85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano - *Ce vin de Rioja offre un nez parfumé d'arômes de mûres, de fruits des bois et de framboises. Frais et doux en bouche, il révèle des impressions de violette, de réglisse et de menthe. C'est un **excellent choix pour la planche mixte (charcuteries et fromages), les boulets maison (particulièrement les liégeois), et les pâtes bolognaise.***

Trapiche Impure - Argentine ————— 26,00 €

Malbec - *Ce Malbec argentin est terreux et parfumé au nez, et offre une bouche magnifiquement texturée de fruits rouges et noirs vifs avec des notes de chêne riche. C'est un vin séduisant, exprimant beaucoup de profondeur et de complexité. Il **accompagnera à merveille vos pavés de bœuf (classiques ou viking), les côtes d'agneau, et le magret de canard.***

Casa Reserva Segredos de São Miguel - Portugal ————— 21,00 €

Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira - *Ce vin portugais est jeune et fruité, offrant des arômes de baies et des notes légèrement grillées. Sa bouche est souple, fruitée et ronde, s'achevant sur une séduisante finale parfumée. Il sera un **excellent choix avec les boulets maison, les pâtes bolognaise, ou la planche mixte de charcuteries.***



Carnivor - Californie - USA ————— 37,00 €

100% Cabernet Sauvignon - *Ce Cabernet Sauvignon offre des notes intenses d'espresso, de chêne grillé et de chocolat qui lui confèrent un côté nerveux en milieu de bouche. Sa texture ronde et veloutée crée une douceur raffinée qui se prolonge dans une finale longue et soyeuse. C'est le vin **idéal pour accompagner vos pavés de bœuf (particulièrement le Pavé Viking), les côtes d'agneau, et le magret de canard.***