









La cave

Blancs

	<u>Verre</u>	<u>pot 50cl</u>	<u>75cl</u>	<u>150cl</u>
Val de Loire				
Muscadet sur Lie « Clos la Lozangère » AOP 	5.30 €	18.50 €	26 €	
Vin léger et frais, arômes de fruits blancs, de fleurs blanches, finale sur les agrumes.				
Sauvignon Touraine « Les Genêts » AOP			29 €	
Vin léger et fruité, arômes d'agrumes, fruits exotiques, notes de bourgeons de cassis.				
 Coteaux du Giennois, proche de Quincy, « Domaine Berthier » AOP	6.80 €	24.00 €	34 €	
Vin souple et tendre, un nez doux associant fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques.				
 Anjou, Le Pas St Martin « Les Vents dans les Saules » AOP 			36 €	
Vin frais, ciselé et expressif. Un bel équilibre entre la tension et la gourmandise.				
Raisin Gris Récolte tardive « Le Colibri » AOP (demi sec)	5.50 €		27 €	
Souple et ample, arômes de fruits à chair blanche et de fleurs, notes sucrées.				
Bourgogne				
Mâcon Milly "Les Arbillons" AOP			36 €	
Vin ample et rond, arômes de fleurs, finale fraîche sur les agrumes, note de citron.				
Sud Ouest				
Colombelle IGP	5 €	17 €	24 €	
Sec, nerveux, arômes puissants de fruits exotiques, de pamplemousse				
 Côte de Gascogne « Moustache » IGP 9° naturellement bas en alcool			25 €	
Vin frais et subtil aux arômes de fruits jaunes et d'agrumes, vif et équilibré aux notes florales.				
 Saint Mont « Le Faîte » AOP			39 €	
Robe jaune pâle. Notes d'agrumes, de fleurs d'acacia et d'épices (muscade).				
Languedoc Roussillon				
Chardonnay « Les Déesses Muettes » IGP	5.70 €	19.50 €	28 €	
Nez aromatique de fleurs blanche et de fruits exotiques, d'une grande fraîcheur avec quelques notes minérales.				
Vallée du Rhône				
 Luberon, Château Fontvert « Apolline » AOP 	6.30 €	22 €	31 €	
Vin fruité aux notes exotiques, une belle fraîcheur en fin de bouche.				
Champagne				
Champagne de la maison « Francart »			58 €	109 €
Notre champagne Brut est issu d'un assemblage de deux cépages champenois : le Chardonnay et le Pinot noir. Des arômes briochés et caramélisés, notes d'agrumes et de pamplemousse.				

Rosés

	<u>Verre</u>	<u>pot 50cl</u>	<u>75cl</u>	<u>150cl</u>
Sud Ouest				
Saint Mont "Océanide" AOP	5 €	17 €	24 €	
Un rosé frais et gourmand aux notes rafraîchissantes et savoureuses d'agrumes.				
Languedoc Roussillon				
Côtes Catalanes "Le Canon du Maréchal" IGP 	5.80 €	20 €	28.50 €	
Rosé ample et fruité, arômes marqués de fruits rouges, notes d'épices douces.				
Provence				
Pays du Var « Le Petit Ramatuelle » IGP 			27 €	50 €
Un vin rosé léger avec des notes de fruits rouges frais, un rosé de plaisir.				
Vallée du Rhône				
 Costière de Nîmes « Château Vessière » AOP 			31 €	
Un rosé à la robe claire, un vin fruité. Il allie légèreté et vivacité.				
Sable de Camargue, Gris de Gris « Dune » IGP Jeroboam 99 €				
Robe pâle et délicate, reflets melon clair, notes de pamplemousse rose et de pêche blanche.				

Rouges

	<u>Verre</u>	<u>pot 50cl</u>	<u>75cl</u>	
Val de Loire				
 Touraine Gamay, Clos Roussel « Canaille » AOP CAB	6.70 €	23.50 €	33 €	
Des notes de petits fruits rouges. Des tanins souples et délicats.				
Pinot noir « Parlez vous la Loire » IGP	5.50 €	19 €	27 €	
Rond et léger en bouche, notes de fruits rouges et de violette. Filant et désaltérant, ce vin est un vin d'été.				
 Saumur Champigny « Roche neuves » Thierry Germain AOP 			36.50 €	
Vin soyeux et concentré, arômes de fruits noirs, cerise noire, cassis.				
Sud Ouest				
 Madiran « Maestria » AOP	5.70 €	20 €	28.50 €	
Vin charnu, velouté et gourmand, notes de fruits noirs et poivrées, épicée en fin de bouche.				
Vallée du Rhône				
Côtes du Rhône « Taparas » AOP 			29 €	
Un vin sur des notes de fruits rouges et noirs, un vin rond légèrement épicé.				
Crôzes Hermitage « Laurent Habrard » AOP 			40 €	
Vin velouté et concentré, arômes de framboise, de violette, notes poivrées.				
Languedoc Roussillon				
 Saint Guilhem Le Désert « O de Terre » IGP 	5.20 €	18.50 €	26 €	
Vin gourmand et fruité, arômes de fruits rouges confiturés, notes de garrigue.				
Pic Saint Loup « Les Déesses Muettes » AOP			30 €	
Vin fruité et rond, moyennement corsé, soutenue par des tanins enrobés. Arômes de mûre et de cassis noir.				
Beaujolais				
Julienas « Les Grandes Mises de Mommessin » AOP			34.50 €	
Vin frais et fruité, arômes de fruits rouges mûrs, fraise, framboise, finale sur la fraîcheur.				