

VINS AU VERRE

Rouge - Chateau les Eyquems - Côtes de Bourg Vin fruité très agréable en bouche / Suggestion : une belle entrecôte	9€
Blanc - Les Fumées blanches - Gris de Sauvignon Vin plaisir à boire sans attendre / Suggestion : tomates cerises poêlées	7€
Blanc - Lafôret Chardonnay J. Drouhin – Bourgogne Fin et aromatique / Suggestion : poisson et fromage	9€
Moelleux - Uby Gros et Petit Manseng - Côtes de Gascogne Tout en rondeur et en fraîcheur / Suggestion : poêlée de foie gras de canard, volaille et roquefort	9€

BLANC

Loire - Les Chênes Vieux Sancerre - 37,5cl Agréable rondeur, notes de musquées / Suggestion: filet de bar	23€
Loire - Les Chênes Vieux Sancerre - 75cl Agréable rondeur, notes de musquées / Suggestion: filet de bar	43€
Bourgogne - Lafôret - Chardonnay - J.Drouhin - 75cl BLANC - Un vin bien équilibré et raffiné / Suggestion: ravioles de noix de Saint Jacques	36€
Bourgogne - Chablis J.Drouhin - 75cl D'une minéralité exceptionnelle / Suggestion : saumon poêlée	46€

ROSÉ

Château Cavalier - Côte de Provence - 37,5cl Vin élégant avec une belle longueur en bouche	19€
Château Cavalier - Côte de Provence - 75cl Vin élégant avec une belle longueur en bouche	35€

BORDEAUX

Château Langlet 20 - Graves 75 cl 75cl. Un mariage de finesse et de puissance. Suggestion : Magret de Canard.	40€
Château les Charmes de Grand Corbin 20 Saint Emilion Grand cru - 75cl Une puissance et une complexité intéressante / Suggestion : Côte de bœuf	46€
Château de Camparian - Pessac - Léognan - 75cl Rafraichissant avec une belle longueur en fin de bouche. Suggestion : Magret de canard aux trois poivres.	50€
Château Gloria Haut Beychevelle 20 - Saint Julien- 75cl	59€

Une magnifique cuvée, riche et délicieux / Suggestion : une belle côte de bœuf

Château Haut Pauillac - Pauillac 75 cl 70€

Château Lagrave-Martillac Pessac Léognan 75 cl 75€
Un vin succulent, bien équilibré et délicieux. Suggestion : Grenardin de veau / Selle d'agneau.

VALLÉE DU RHÔNE

Belleruche M. Chapoutier 20 - Côtes du Rhône - 37,5cl 15€
Un vin franc et léger. Séduisant par son équilibre et sa douceur/
Suggestion : un filet de bœuf

Belleruche M. Chapoutier 20 - Côte du Rhône - 75cl 28€
VALLÉE DU RHONE - Un vin franc et léger. Séduisant par son équilibre et sa douceur/
Suggestion : un filet de bœuf

Crozes Hermitage 20 - M. Chapoutier 75cl 35€
Bouche fraîche et ronde tout en finesse / Suggestion : Côte de cochon

Grande Réserve Gigondas 20 - Brotte 75cl 40€
Un vin généreux aux notes d'épices / Suggestion : un tartare de bœuf

Châteauneuf du Pape la Bernardine 20 - 37,5cl 29€
Couleur ferme, corsé / Suggestion : un tartare de bœuf

Châteauneuf du Pape la Bernardine 20 - 75cl 56€
Couleur ferme, corsé / Suggestion : Côte de boeuf

VINS AUTRES RÉGIONS

Languedoc - le marchand de poivre 20 - 75cl 28€
Bouche ronde et souple, note d'agrumes / Suggestion : une belle entrecôte

La main de l'homme - Ortola 75 cl 49€

Loire - La Roche Saint Vincent 20 - Saumur Champigny - 37,5cl 16€
Un vin léger à dominante fruits rouges / Suggestion : les rognons de veau

Loire - La Roche Saint Vincent 20 - Saumur Champigny- 75cl 32€
Un vin léger à dominante fruits rouges / Suggestion : les rognons de veau

Beaujolais - Brouilly Louis Tête 20 - 37,5cl 17€
Un vin équilibré aux arômes de cassis / Suggestion : tartare de bœuf

Beaujolais - Brouilly Tête 20 - 75cl 36€
Un vin équilibré aux arômes de cassis / Suggestion : tartare de bœuf

Bourgogne - Côte de Beaune 20 - 75cl 43€
Vin d'une rare élégance / Suggestion : magret de canard

VINS AU VERRE

Rouge - Château les Eyquems - Côtes de Bourg Vin fruité très agréable en bouche / Suggestion : une belle entrecôte	9€
Blanc - Les Fumées blanches - Gris de Sauvignon Vin plaisir à boire sans attendre / Suggestion : tomates cerises poêlées	7€
Blanc - Lafôret Chardonnay J. Drouhin - Bourgogne Fin et aromatique / Suggestion : poisson et fromage	9€
Moelleux - Uby Gros et Petit Manseng - Côtes de Gascogne Tout en rondeur et en fraîcheur / Suggestion : poêlée de foie gras de canard, volaille et roquefort	9€

CHAMPAGNES

Champagne - Mumm Cordon Rouge L'équilibre subtil entre fraîcheur et intensité / Suggestion : tartare de saumon aux saveurs d'aneth	80€
Taittinger Prestige Cette cuvée est harmonieuse et fraîche, il éclate en bouche / Suggestion : duo de foie gras de canard	90€
Taittinger Prestige Rosé Vin subtil aux saveurs de fruits frais sur un magnifique équilibre / Suggestion : ravioles de noix de Saint-Jacques	100€
Champagne à la coupe	10€
Coupe de champagne Taittinger	15€