

Notre sélection de vins

Les bulles

Prosecco, Spumante - La Collezione

Jaune paille clair. Perlage doux. Un spumante délicat et aromatique aux notes fruitées et florales. L'apéritif par excellence. Il se marie parfaitement avec des fruits de mer et des plats de poisson.

7,00€

Mousseux Blanc de Blancs Brut - Etienne Zenner Luxembourg

Méthode traditionnelle composée uniquement de cépage blanc : Chardonnay, Pinot blanc, Chenin et Riesling cultivés sur les coteaux des bords de la Moselle au Luxembourg. Un mousseux sec et fruité.

10,50€

Crémant de Bourgogne Rosé - Parigot et Richard à Savigny lès Beaune

Un des meilleurs Crémants de Bourgogne, 100% Pinot noir pour ce Brut Rosé, planté principalement sur sol calcaire. Tout en finesse, on y trouve des arômes de fruits rouges et un coté minéral très agréable.

16,00€

Les blancs

Chardonnay Pierre Henri - Pays d'OC

Sélection parcellaire, 50% élevage en fût de chêne, fermentation à basse température, voilà la recette de cette cuvée d'un haut niveau. Au nez, très belle complexité aromatique alliant des notes florales et de noisettes grillées.

La bouche se caractérise par une attaque franche et généreuse, l'équilibre entre acidité et gras fait de cette cuvée une très belle réussite !

7,00€

Riesling Grand Cru Sommerberg - Domaine Laurent à Niedermorschwih

C'est simplement la meilleure cuvée de Monsieur Laurent, la parcelle est située sur des coteaux très pentus (40%) exposition plein sud. Le vin est très expressif et allie le coté minéral du riesling avec une amplitude et une longueur en bouche assez impressionnantes. À essayer !

17,00€

Sancerre Blanc - Domaine Bonnard à Sancerre

Madame Bonnard, vigneronne de talent, nous présente ici un vin expressif aux notes florales et fruitées (fruit exotique), légèrement végétal. En bouche, l'attaque est fraîche, beaucoup de gras et d'ampleur, la finale est fruitée, avec une belle et longue acidité.

16,00€

Les rouges

Cuvée Jérôme Belchapel - Pays d'Hérault

Belchapel est un vin au style typiquement français : une riche culture de la vigne, le respect du patrimoine de la vinification le tout avec les vieux cépages originaires du Languedoc, le résultat est un vin corsé, gouleyant et intense. Accompagne parfaitement les viandes rouges, les légumes grillés, le fromage.

8,00€

Clos Perdus - Chili

Vin riche de petits fruits noirs et de senteur légèrement toasté aux arômes de mûres et saveurs de cèdre grillé. Ce vin agréable et de caractère accompagnera parfaitement les viandes rouges, en particulier l'agneau.

10,00€

Pinot Noir Saint Wendelin - Domaine Laurent à Niedermorschwirth

Vin souple et fruité. Un pinot noir comme on les aime, léger et fruité. Servi frais ou tempéré il accompagnera aussi bien les viandes que les poissons ou se suffira à lui même en appétitif.

12,00€

Côte du Rhône Tradition - La Bastide Saint Dominique à Courthezon

La famille Bonnet, connue pour son Châteauneuf du Pape, nous montre tout son savoir-faire sur ce Côte du Rhône. Le vin à des arômes de fruits confiturés avec des notes d'épices/garrigues. En bouche, la concentration et la longueur sont impressionnantes. Un grand vin.

12,00€

Vinsobres 2007 - Domaine Constant Dusquenoy

Monsieur Constant, originaire du Namurois, nous propose sa cuvée élaborée sur le superbe terroir de Vinsobres. Un vin d'exception, une grande découverte, une concentration et une longueur en bouche digne des grandes appellations des Côtes du Rhône.

15,00€

Château Patache d'Aux 2003 - Cru Bourgeois supérieur de Médoc Bordeaux

Un grand vin, connu et reconnu pour son excellent rapport qualité prix. Il nous offre un bouquet complexe composé de raisins mûrs, d'épices, de réglisse, de vanille et légèrement boisé. La bouche est ample et harmonieuse les tanins sont présents mais très souple et donnent un effet de velours à l'ensemble

19,00€

Rosé

Racine - Comté Tolosan

Le Racine rosé se caractérise par une puissante intensité aromatique marquée par des notes de framboises et fraises acidulées

8,00€

Les apéritifs

Porto

15,00€

Pineau des Charentes

15,00€

Crème de cassis

15,00€