

CARTE DES VINS



NOS VINS ROUGES

BORDEAUX

12cl/75cl

CHÂTEAU DE LA HAUTE LIBARDE ----- 5€/24€

Côte de Bourg, 14°
Profil gustatif tannique avec arômes de fruits rouges élevé en fût.

CUVÉE DES DAVID ----- 6€/26€

Côte de Blaye, 13°
Vin riche et bouqueté alliant structure et finesse.

CHÂTEAU LA TOUR DE BY ----- 39€

Medoc AMC, 13,5°
Un médoc expressif et généreux. Les notes varient des fruits en épices aux grains de café.

PESSAC LÉOGNAN ----- 65€

Château de France, 13,5°
Vin boisé. Il est fin et tout en longueur. Notes d'épices et de fruits mûrs.

VALLÉE DU RHÔNE

12cl/75cl

SAINT- JOSEPH, DOMAINE DE PIERRE BLANCHE «CÔTE SEPTENTRIONALE» ----- 8€/38€

Les 85 rangs, AOP, 14°
Vin rond, fruité et délicat.

CROZES-HERMITAGE LES HAUTS GRANITES «CÔTE SEPTENTRIONALE» ----- 46€

Jeanne Boutin, 13°
Syrah non-filtré avec une belle robe et des arômes de cerises.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ----- 69€

Clos de l'oratoire, 15°
Structure fine et délicate avec des arômes de fruits rouges.

PAYS D'OC

12cl/75cl

RAOUL MAPOUL ----- 5€/22€

13,5°
Parfum fruits rouges et légères notes d'épices. Puissant sur le fruit avec une belle finesse

ST CHINIAN ----- 6€/24€

Clos de la Rive, 13°
Bouche vive, ronde et offre un bouquet de fruits rouges avec de jolis tanins

BOURGOGNE

12cl/75cl

PINOT NOIR DE CHEZ ROUX ----- 6,5€/38€

DOMAINE ROUX
13,5°
Arômes de fruits mûres avec des tanins ronds et bien structurés.

HAUTES CÔTES DE NUITS DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR ----- 44€

16ème génération, 13,5°
Notes de cerises et de réglisses. Du corps mais sans excès.

MERCUREY «VIEILLES VIGNES» ----- 65€

DOMAINE FAIVELEY
13°
Nez intense et fruité. Tanins soyeux avec des notes de vanille et de fruits rouges mûres.

LOIRE

12cl/75cl

LES GALETS CHINON DE PLOUZEAU ----- 6€/26€

AOP, 13,5°
Très aromatiques avec des notes de fruits rouges et de violette. Des tanins souples.

SAUMUR-CHAMPIGNY DOMAINE DES ROCHES NEUVES ----- 7€/36€

Thierry Germain, 12,5°
Clair et transparent avec une couleur rubis intense, des notes de groseilles, de myrtilles et de framboises.

NOS VINS ROSÉS

12cl/75cl

CASA ROSSA, ÎLE DE BEAUTÉ ----- 5€/22€

IGP, 12°
Robe pétale de rose très pâle, nez de fruits rouges frais et de fleurs blanches.

FIGUIERE ----- 6€/24€

IGP méditerranée, 12,5°
Nez délicat, agrumes pamplemousse, croquant zesté, arômes de pomelo

SYMPHONIE ----- 39€

Côte de provence, maison Sainte Marguerite, 13°
Il dévoile une finesse et des notes zestées avec de la matière et de la structure.



NOS VINS BLANCS

CÔTES DE GASCOGNE

12cL/75cL

« LES GRAPPES »

DOMAINE MAOURIES ----- 5€/22€

IGP, 11° sec

Arômes d'agrumes et de pêche blanche, apportant de la fraîcheur et un final discrètement sucré.

« LES FRUITS »

DOMAINE MAOURIES ----- 5€/22€

IGP, 12° moelleux

La robe est dorée avec des légers reflets verts.

Le nez dévoile des arômes de fruits exotiques frais.

BOURGOGNE

12cL/75cL

CHABLIS

DOMAINE LE VERGER ----- 7€/35€

12,5°

Vin minéral. Souple, ample et enrobée qui s'exprime avec clarté affichant des notes iodées et une fraîcheur harmonieuse.

ALIGOTÉ

DOMAINE ROUX ----- 6€/24€

2020, 12,5°

Vin sec et gourmand qui offre une robe pâle et un nez aux arômes fruités et floraux.

HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR ----- 44€

13,5°

Belle robe rubis, brillante. L'attaque en bouche est franche et bien équilibrée. La structure est ronde et élégante.

PAYS D'OC

12cL/75cL

CHARDONNAY

PREIGNES LE NEUF ----- 5€/21€

IGP, 13°

Nez très intense et expressif avec des notes de fleurs blanches très fines, belle ampleur et rondeur en bouche

LOIRE

12cL/75cL

SANCERRE BLANC DE MILLET ----- 35€

12,5°

Pointe d'acidité due à la jeunesse. Présence d'une souplesse et d'une rondeur assez surprenante.

POUILLY FUMÉ DE PASCAL JOLIVET ----- 38€

13,5°

Vin blanc rond et souple. Il est soyeux et se présente comme équilibré et riche au palais.

NOS CHAMPAGNES



12cl

75cl

CHAMPAGNE PANNIER ----- 9€

12°

BILLECART SALMON BRUT -----

12°

BILLECART SALMON ROSÉ -----

12°

BILLECART SALMON MAGNUM BRUT -----

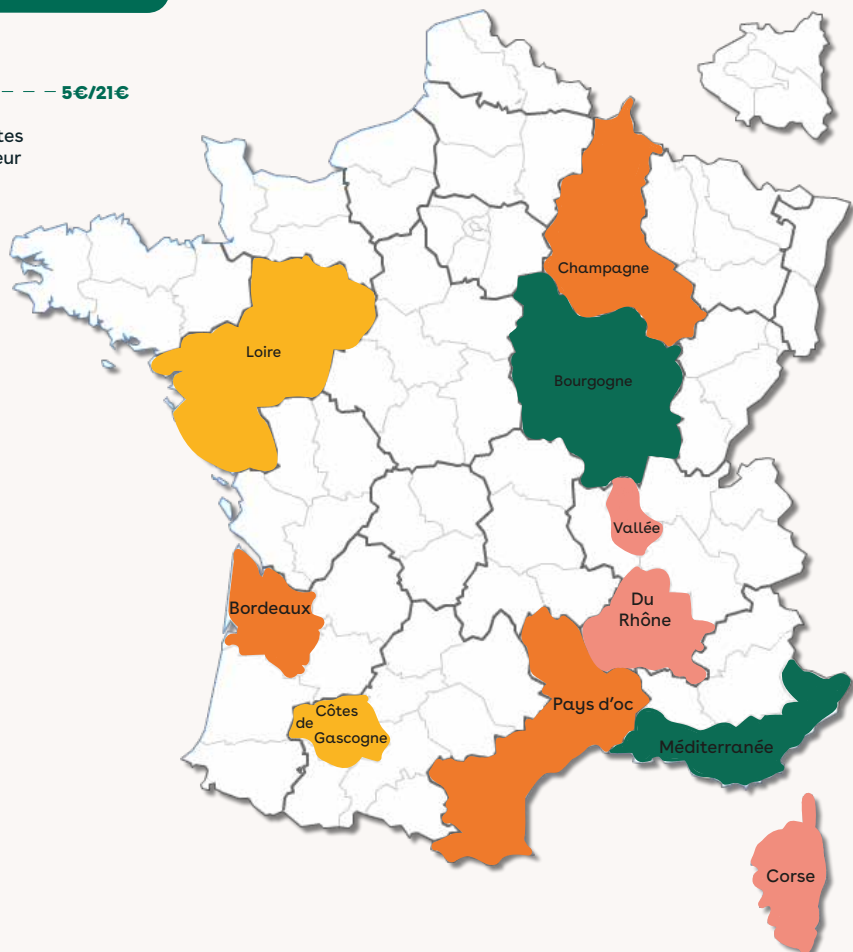
12°

NOTRE PROSECCO

12cL/75cL

CORTE GIOVANNI ----- 5€/25€

11°



L'ESTAMINET
DE LA
ferme aux oies