

# NOS VINS ROUGES

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

**COULANGES-LA-VINEUSE** 4,20 / 24,00

**DOMAINE C. AUGUSTE**

*Bourgogne AOC*

Un vin dans la simplicité aux notes de fraise et de groseille.

**CHITRY** 4,80 / 28,00

**DOMAINE GIRAUDON**

*Bourgogne AOC*

Sa robe rubis, son nez intense sur les fruits rouges et sa belle structure tannique en font un vin convivial par excellence.

**MÂCON-BUISSIÈRES** 5,40 / 30,00

**DOMAINE BAPTISTA**

*Bourgogne AOC*

Un vin très aromatique, des tanins fondus avec des saveurs de groseille et de framboise.

**IRANCY** 6,20 / 34,00

**DOMAINE BIENVENUE**

*Bourgogne AOC*

Vin rouge fruité, pour les palais amateurs. Un vin à découvrir, issu d'un climat de même niveau d'appellation que Chablis ou Beaune.

**SAUMUR-CHAMPIGNY** 6,80 / 38,00

**CHÂTEAU DE TARGÉ**

*Val de Loire AOC*

Cabernet Franc de belle robe rubis. Un vin harmonieux et élégant avec une belle texture en bouche.

**MARANGES VIEILLES VIGNES** 8,20 / 44,00

**DOMAINE PHILLIPON**

*Bourgogne AOC*

De couleur rubis, ce vin possède des notes subtiles d'épices et de cassis, beaucoup de charme.

**BEAUMES-DE-VENISE** x / 32,00

**DOMAINE DES GARANCES**

*Côte du Rhône AOC*

Côtes du Rhône (60% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault), nez fruité et épicé, superbe d'équilibre, notes de violette, de poivre, de cerise à l'eau de vie.

**MARSANNAY** x / 48,00

« CHARMÉ AUX PRÊTRES »

**DOMAINE GUYARD**

*Bourgogne AOC*

Belle structure tannique, ce vin tend sur des saveurs de petits fruits rouges confiturés.

**SANTENAY** x / 50,00

**DOMAINE PHILLIPON**

*Bourgogne AOC*

Vin d'une grande finesse, des tanins très souples et fondus avec des arômes de myrtille.

**MARANGES 1ER CRU** x / 56,00

« CLOS DES LOYÈRES »

**DOMAINE E. MONNOT**

*Bourgogne AOP*

Un vin d'une belle intensité, qui s'exprime sur la cerise confite. Un fruité mûr auquel fait écho une bouche souple et ronde, dotée de tanins fondus.

**SAINT AUBIN 1ER CRU** x / 69,00

« SUR LE SENTIER DU CLOU »

**DOMAINE CLAIR**

*Bourgogne AOC*

Fruité avec du corps et une belle longueur. Ce vin raffiné aux tanins fondus saura vous séduire.

**MONTHÉLIE 1ER CRU** x / 75,00

« LES DURESSSES »

**DOMAINE V. PRUNIER**

*Bourgogne AOC*

Belle expression et finesse, des arômes de petits fruits et de fleurs, le tout délicatement boisé.

# NOS VINS BLANCS

Verre 12,5cl / Bouteille 75cl

**COULANGE-LA-VINEUSE** 4,20 / 24,00

**DOMAINE CAUGUSTE**

*Bourgogne AOC*

Cépage Chardonnay. Un vin plein de fraîcheur aux arômes de fleurs blanches, légèrement citronné.

**SAINT BRIS** 4,60 / 26,00

**DOMAINE GERARD PÉRENOT**

*Bourgogne AOC*

Non loin de Chablis, un vin aromatique qui s'épanouit jeune. La bouche est très minérale.

**AUXERROIS** 4,80 / 28,00

**DOMAINE SIMONNET FEBVRE**

*Bourgogne IGP*

Vin vif et fruité, le nez est floral et élégant, à déguster en toute simplicité.

**SAINT VÉRAN** 5,80 / 32,00

**DOMAINE DU PARADIS**

*Bourgogne AOC*

Un vin frais et fruité, idéal pour accompagner un apéritif.

**MACON VIELLE VIGNE** 6,20 / 34,00

**DOMAINE MANCEY**

*Bourgogne AOC*

Cépage Chardonnay. Le vin est riche et complexe, des saveurs subtiles de pêche et de poire

**CHABLIS** 7,00 / 38,00

**DOMAINE JM BROCARD**

*Bourgogne AOC*

Un des grands noms de Chablis. Note citronnée, pêche blanche, fruits jaunes. La bouche est ronde et gourmande.

**MARSANNAY** x / 48,00

« LES VIGNES MARIE »

**DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE**

*Bourgogne AOC*

Arômes de fruits qui se mêlent à des touches beurrées, de crème fraîche. Bonne minéralité, associée à de la fraîcheur et de la finesse, bel équilibre et belle persistance.

**CHABLIS 1ER CRU** x / 59,00

**FOURCHAUME DU DOMAINE ALEXANDRE**

*Bourgogne AOC*

Chablis 1er cru, vin minéral, sec et d'une parfaite finesse.

# NOS VINS ROSÉS

Verre 12,5cl / Bouteille 50cl / Bouteille 75cl

**LES HAUTS DE MASTREL** 4,20 / x / 24,00

*Côtes de Provenances AOP*

Fruité et élégant ce rosé est marqué par des notes de fruits rouges frais.

**ROSELINE PRESTIGE** 4,80 / 20,00 / 28,00

*Côtes de Provenances AOP*

Un vin limpide et rose pâle, des notes florales et de fruits rouges. Ce vin est idéal pour l'apéritif.

**ROSELINE CRU CLASSÉ** x / 24,00 / 32,00

« LAMPE DE MÉDUSE »

*Côtes de Provenances AOP*

De couleur rose saumonée, ce vin possède une palette aromatique remarquable allant des petits fruits rouges acidulés aux notes de fruits exotiques. Elaboré à partir des meilleures grappes du domaine il allie parfaitement fraîcheur et rondeur.