

Le Bar à Vins

Nos Vins Rouges

	VERRE 12cl	PICHET 50cl	BOUTEILLE 75cl
VIGNE ANTIQUE SYRAH IGP 2019 <i>LA COMPAGNIE DES VINS À BÉZIERS, 100% SYRAH</i>	3,50€.....	11,90€.....	14,90€
COTES DU RHONE "LES CAPRICES D'ANTOINE" AOP 2019 <i>CAVE OGIER À CHÂTEAUNEUF DU PAPE, MÉLANGE DE 4 CÉPAGES, NOTES FRUITÉES</i> <i>*excellent à l'apéritif ou avec le fromage</i>	3,90€.....	14,50€.....	18,90€
BEAUMES DE VENISE "TRADITION" AOP 2017 <i>DOMAINE DE CASSAN PRÈS DU VENTOUX, CÉPAGE GRENACHE</i> <i>*le best-seller de notre carte qui se marie avec tout</i>	4,00€.....	15,00€.....	21,50€
LE BLOG ROUGE, DOMAINE DES PEYRE IGP MEDITERRANEE 2020 <i>CULTIVÉ EN HVE PRÈS DE CAVAILLON, CÉPAGES MERLOT & TEMPRANILLO</i> <i>*parfait avec les charcuteries & les grillades</i>		22,00€
VIN DE FRANCE "LA COUSINE DE MA MERE" 2018 BIO <i>NICOLAS GROSBOIS, CULTIVÉ EN BIODYNAMIE DANS LA LOIRE, CÉPAGES MERLOT, DURAS, SYRAH ET BRAUCOL</i> <i>*à découvrir sans modération</i>		23,50€
SAINT-AMOUR "CŒUR DE GRANIT" AOP 2019 <i>CAVE DU CHÂTEAU CHENAS LE LONG DE LA SAÔNE, 100% GAMAY</i> <i>*idéal avec les viandes</i>		25,00€
SAINT-JOSEPH "TRADITION" AOP 2018 <i>CAVE SAINT-DÉSIRAT EN ARDÈCHE LE LONG DU RHÔNE, 100% SYRAH</i> <i>*idéal avec les viandes rouges, le fromage et les plats méditerranéens</i>	5,00€.....	19,00€.....	29,00€
CROZES-HERMITAGE "TERRE DU SUD" AOP 2018 <i>DOMAINE LUYTON-FLEURY À MAUVES EN ARDÈCHE, 100% SYRAH EN COURS DE CONVERSION BIO</i> <i>*à déguster seul à l'apéritif ou avec tous les plats de viandes</i>	5,50€.....	21,00€.....	32,00€
CORBIERES HERITAGE PARCELLE HIBRINI AOC 2018 <i>COOP. DU MONT TAUCH VERS CARCASSONNE, CÉPAGES CARIGNAN, GRENACHE NOIR & SYRAH</i> <i>*belle découverte pour les amateurs de bon vin</i>		37,50€
SALENTEIN "BARREL SELECTION" MALBEC ARGENTIN 2019 <i>MENDOZA VALLE DE UCO CULTIVÉ EN ARGENTINE SUR LA CORDILLÈRE DES ANDES, CE VIGNOBLE FAIT PARTIE DES PARCELLES LES PLUS HAUTES DU MONDE CÉPAGE 100% MALBEC</i> <i>*avis aux amateurs, c'est la pépite de notre carte !</i>		39,00€

Nos Vins Blancs

	VERRE 12cl	PICHET 50cl	BOUTEILLE 75cl
"VIGNE ANTIQUE" PAYS D'OC CHARDONNAY IGP 2019 <i>COMPAGNIE DES VINS À BÉZIERS, BLANC SEC ET FRUITÉ</i> <i>*très frais et idéal pour une dégustation sans prise de tête</i>	3,50€.....	11,90€.....	14,90€
CHATILLON-EN-DIOIS ALIGOTE AOC 2018 <i>CAVE JAILLANCE À DIE, CÉPAGE 100% ALIGOTÉ</i> <i>*idéal à l'apéritif</i>	3,80€.....	14,00€.....	18,90€
ARDECHE VIOGNIER "GRES DU TRIAS" IGP 2018 <i>VIGNERONS ARDÉCHOIS, CÉPAGE 100% VIOGNIER</i> <i>*blanc sec idéal à l'apéritif ou avec les poissons</i>	3,90€.....	14,50€.....	19,90€
JOY "SAINT ANDRE" IGP COTES DE GASCOGNE 2019 <i>DOMAINE DE JOY, CÉPAGE 100% GROS MANSENG</i> <i>*à déguster à l'apéritif, avec le foie gras ou les plats asiatiques</i>	4,00€.....		20,00€
LES GARRIGUES GRANDE RESERVE IGP VALLEE DU TORGAN 2020 <i>COOP. DU MONT TAUCH VERS CARCASSONNE CÉPAGE 100% GRENACHE BLANC</i> <i>*fruité et frais pour l'apéritif, ou avec les poissons & volailles</i>			23,50€
MUSCAT MOELLEUX VALLEE DU PARADIS IGP 2017 <i>COOP. DU MONT TAUCH VERS CARCASSONNE</i> <i>*moelleux mais peu sucré, le vin d'apéritif par excellence !</i>	4,50€.....		25,00€
"ONE BOTTLE" OF CHARDONNAY AUSTRALIEN 2019 <i>DOMAINE ARITHMETICS</i> <i>*frais et fruité, se déguste à l'apéritif et avec les huîtres et fruits de mer</i>	5,00€.....	19,00€.....	27,00€
CROZES-HERMITAGE "LES PALAIS" AOP 2018 <i>CAVE DE CLAIRMONT À BEAUMONT-MONTEUX. 100% MARSANNE</i> <i>*vin drômois, idéal avec les poissons</i>			28,50€
SAINT-VERAN HVE, DAMIEN MARTIN, BOURGOGNE AOP 2019 <i>DOMAINE DE LA DENANTE, DANS LE MÂCONNAIS, 100% CHARDONNAY</i> <i>*avis aux amateurs de bons vins blancs !</i>			32,00€

Nos Vins Rosés

VIGNE ANTIQUE PAYS D'OC IGP 2019 <i>100% CINSAULT</i>	3,50€.....	11,90€.....	14,90€
CHATILLON-EN-DIOIS AOC 2018 BIO <i>CAVE JAILLANCE À DIE, CÉPAGE 100% GAMAY</i> <i>*excellent à l'apéritif</i>	3,80€.....	14,00€.....	18,90€
COTES DE PROVENCE CUVÉE MISTRAL IGP MEDITERRANEE 2019 <i>MAISON PAREL</i> <i>*à apprécier à l'apéritif, avec les tapas ou les salades</i>	4,90€.....	18,00€.....	25,00€
BANDOL "DOMAINE DE LA NARTETTE" AOP 2020 BIO <i>CULTIVÉ EN BIODYNAMIE AU CASTELLET EN BORD DE MER</i> <i>*possède une certaine salinité qui plaira aux amateurs de rosé</i>			29,00€