

Un peu de vin...

Notre sélection de vins de la maison : Domaine Preignes le Vieux (Languedoc)

Verre	3.20€
Pichet ¼	6.40€
Pichet ½	12.50€
Pichet 1l	23.00€

Merlot : Jolie couleur fraîche et soutenue, le nez est bien présent avec des notes de fruits rouges associés à une petite pointe de laurier, la bouche est ronde, pleine avec des tannins présents mais doux et souples.

Chardonnay : Belle couleur jaune pâle. Parfums floraux et fruités (fruits à chair blanche : pomme, poire) avec des notes de beurre frais et de noisette.

Rosé de syrah : Une jolie robe intense, cristalline et lumineuse. Nez intense et élégant de fruits rouges mûrs et de fruits des bois. L'attaque est souple et agréable. Belle expression aromatique aux notes de grenadine, cerise, groseille et de bonbons au cassis. Un vin suave très fruité à la finale fraîche.

Bulles

Prosecco Pronol :	6.00€ / 35.00€
Champagne Vranken 1er cru brut:	65.00€

Rosés

AOC Saint Chinian L'Excellence de St Laurent (Syrah - Grenache - Cinsault) : Belle robe rose brillante au bouquet subtil et élégant de fleurs d'amandier, de menthe et de fruits frais. 19.50€

Blancs

AOC Saint Chinian L'Excellence de St Laurent (Grenache blanc - Roussanne - Carignan blanc) : Belle couleur jaune pâle. Le nez aux arômes de fruits exotiques de fleurs blanches et de pierre à fusil, respire la franchise. En bouche, après une attaque pleine de fraîcheur et de minéralité, des saveurs de fruits exotiques, ananas et mangue viennent apporter rondeur et élégance. 19.50€

Moscatel de Valencia (vin doux naturel Blanc Espagnol) Cépage Moscatel.

Arômes de fruits intenses et un jolie moelleux, idéal à l'apéritif, avec une salade de fruits frais où au goûter avec des palets bretons pur beurre. Mais surtout pour le plaisir... 3.50€/20.50€

Torremilla Côtes Catalanes Languedoc-Roussillon, (vin doux naturel) Muscat, Muscat de Frontignan
Enormément de fraîcheur et un très beau dosage sucre qui garde les papilles en éveil. 3.50€/20.50€

Muscadet Sèvre et Maine Loire - Nantes (Melon de Bourgogne) : Robe pâle à reflets verts, muscadet bien typé aux arômes floraux et minéraux. Avec un départ sur des notes de fruits acidulés et une finale citronnée, servi frais mais pas glacé, sera le compagnon idéal des poissons, coquillages et fruits de mer.

Notre choix moule ! 20.50€

Alsace Pinot blanc : Le Pinot Blanc est un des cépages de base du vignoble alsacien. Rond et délicat, il allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace. Robe or pâle d'une belle brillance. Nez intense typé Pinot, nuances de grillé, aussi de fruits mûrs, gage de raisins récoltés à pleine maturité 23.00€

Pinot gris alsace Jules Muller (Bergheim Haut-Rhin) : Ce Pinot Gris développe des notes fumées typiques ainsi que des effluves gourmandes de fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices... Ce beau blanc enveloppant et velouté affirme un solide caractère : charpenté, opulent et généreux à la fois. La finale est

longue, bien équilibrée. Sa complexité aromatique, sa texture onctueuse, sont parfaites avec les accords sucrés-salés 25.00€

Chablis (100% Chardonnay): Très frais et minéral, le chablis évoque le silex, la pomme verte, le citron et le pamplemousse. Les arômes de menthe, de fleur blanche (acacia), de tilleul ou de violette sont également présents. L'âge apporte une dimension épicée à la palette. Ce vin laisse au palais un goût de pierre à fusil ou de champignon. Parfait sur des fruits de mer et du fromage de chèvre. 28.00€

Sancerre blanc (100% sauvignon): Le cépage sauvignon trouve à Sancerre son terroir de prédilection. Aux notes d'agrumes, d'orange, de pamplemousse et de citron se marient délicatement la menthe, la fougère ou l'acacia. Cépage aromatique par nature et sensible au terroir, le sauvignon empreint la bouche du sancerre pour notre plus grand plaisir. 31.00€

Rouges

AOC Saint Chinian L'Excellence de St Laurent (Merlot)

Robe soutenue, nuance pourpre. Nez de petits fruits rouges et noirs murs, fond minéral et épicé, notes de garrigues. Attaque ample et généreuse, puissante, tanins bien présents. 19.50€

Les hauts de la gaffelière bordeaux supérieur (100 % Merlot): La robe est d'un rouge profond, le nez est très fruité, en bouche il est rond et généreux, les tannins bien présents structurent bien ce joli Bordeaux. Bel accompagnant d'une viande grillée. 25.00€

AOP Fitou Château de Montmal (vin biologique Carignan, Grenache noir, Syrah): D'une belle robe grenat, ce Fitou dévoile des arômes de fruits rouges mûrs, il est élégant en bouche, et se distingue par sa souplesse. Il accompagnera à merveille les plats régionaux, les viandes grillées ou rôties. 27.00€

Pinot Noir Alsace: Le Pinot Noir est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge dont le goût fruité typique évoque la cerise et la framboise. Robe rouge rubis brillante. Nez intense de fruits rouges mûrs tels la cerise et le cassis. Compagnon idéal des charcuteries, viandes blanches, terrines. 28.00€

Vacqueyras secret des sources sud du Rhône (grenache, mourvèdre, syrah): La force de l'équilibre ! Nichée au pied des Dentelles de Montmirail, sur la rive gauche de l'Ouvèze, l'AOC est implantée sur la commune de Vacqueyras entre les prestigieux vignobles de Gigondas et de Beaumes-de-Venise. Arômes de petits fruits rouges, de violette, qui peuvent évoluer vers des senteurs de réglisse, de sous-bois, de poivre et d'épices en prenant de l'âge. Vacqueyras, donne des vins puissants au caractère affirmé, mais qui se distinguent par une fraîcheur, une finesse spécifique. 29.00€

Sancerre rouge domaine le Montoire (100% pinot noir): Le cépage pinot noir produit des vins rouges aux notes de griotte, de cerise (de la queue de cerise au bigarreau bien mûr) et de venaison. Belle couleur rubis. Structure souple grâce à des tanins fondus. Cerise et la violette en rétro-olfaction. 31.00€

Herederos Del Marqués de Riscal (Rioja): La production des vins Marqués de Riscal est située à Elciego (Bilbao). Robe grenat intense, arômes de fruits mûrs (rouges et noirs). Ce vin est «viril et puissant» tout en étant fin, agréablement rond et fruité en bouche. A chaque fois un grand moment. 38.00€

Et selon le marché quelques suggestions ou fonds de loges...

WIFI GRATUIT (2.4-5A40)

wc7bprfsxm275