

LA CARTE DES VINS



AU VIERRIE, EN POT

BLANCS

	VERRE 12.5cl	POT 25cl	POT 50cl
• BOURGOGNE CHARDONNAY <i>AOP Domaine de la Bêche Equilibré</i>	5.00€	9.00€	17.00€
• SAUVIGNON <i>IGP Languedoc, Côté Terre Sec</i>	4.00€	6.00€	10.00€
• VILLA DRIA, Côtes de Gascogne <i>IGP Villa Dria Doux</i>	5.00€	9.00€	17.00€

ROSÉS

	VERRE 12.5cl	POT 25cl	POT 50cl
• CINSAULT <i>IGP Languedoc, Côté Terre Léger</i>	4.00€	6.00€	10.00€
• CÔTES DE PROVENCE BIO « Murmure de Gaia » <i>AOP Cellier de Signes Friand</i>	5.00€	9.00€	17.00€



ROUGES

	VERRE 12.5cl	POT 25cl	POT 50cl
• MERLOT <i>IGP Languedoc, Côté Terre Rond</i>	4.00€	6.00€	10.00€
• CÔTES DU RHÔNE BIO « Roc-Epine » <i>AOP Domaine Lafond Fruité</i>	5.00€	9.00€	17.00€
• LALANDE DE POMEROL <i>AOP Château Pont des Guîtres Délicat, Rond</i>	6.50€	12.00€	22.00€
• CHILI Cabernet Sauvignon Vallée Maipo, Mapu <i>AOP Baron Philippe de Rothschild Expressif</i>	5.50€	10.00€	18.00€



AU VIERRIE

BULLES

COUPE
12.5cl

- BRUT BLANC DE BLANCS
VMQ Saint Charles du Roy
Frais et fruité

5.00€

- BRUT BLANC DE BLANCS EN KIR PÉTILLANT
Cassis, Mûre, Pêche, ...

5.50€

- COCKTAIL SPRITZ DU TWENTY'S

6.50€

1/3 Apérol 2/3 Brut Blancs de Blancs Saint Charles du Roy, un trait d'eau gazeuse, 1/2 rondelle d'orange, glaçons.

DIEMI BOUTTEILLES

ROUGES

DEMI
BOUTEILLE

- SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL
AOP Clos du Vigneau

16.50€

37.5cl

Cépage Cabernet Franc. Attaque franche, beaucoup de fruits, tannins fondus, facile à boire.

- CROZES-HERMITAGE « Amandiers »
AOP Domaine du Murinais

20.50€

37.5cl

Cépage Syrah. Fruits rouges, noirs et épices. Ample, riche, dense et frais en bouche, souligné par une fine pointe minérale.

CARTTE IDIES WINS

BLANCS

75cl

DYNAMIQUES & INTENSES

Savoie

- CHIGNIN « Coeur De Terroir » 24.00€
AOP Domaine André & Michel Quénard, Chignin

Cépage : Jacquère. Bouche ronde et minérale, complexe, d'une bonne persistance aromatique. Sa robe jaune pâle et brillante allie des saveurs de fruits exotiques et parfums de fleurs blanches.

- APREMONT « Les Terres Blanches » 34.00€
AOP Domaine Dupraz, Apremont

Cépage Jacquère. Vin Charpenté, original avec une structure équilibrée

GOURMAND

Gascogne

- VILLA DRIA 25.00€
IGP Côtes de Gascogne, Domaine Villa Dria, Eauze

Cépage Gros Manseng. Gourmand, fruits exotiques et douceur.

GÉNÉREUX

Languedoc

- CHARDONNAY « Tradition » 19.00€
IGP Domaine Preignes, Vias

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

ROSÉS

75cl

ORGANIQUES

Provence

- CÔTE DE PROVENCE BIO « Murmure de Gaia » BIO 28.00€
AOP Cellier de Signes, Signes

Cépages : Cinsault, Grenache et Syrah

Vin Intense aux notes d'agrumes soulignées par des épices et des arômes gourmands et juteux



CARTTE DIES WINS

ROUGES

75cl

LÉGERS & FRUITÉS

Vallée de le Loire

- SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 26.00€
AOP Clos du Vigneau, Saint Nicolas de Bourgueil
Cépage Cabernet Franc. Attaque franche, beaucoup de fruits, tannins fondus, facile à boire.

Beaujolais

- MORGON « Vieilles Vignes » 24.00€
AOP Domaine de la Bèche, Villié-Morgon
Cépage Gamay. En bouche, une belle complexité aromatique, puissance, gras et matière sont au rendez-vous.

SUBTILS & AROMATIQUES

Savoie

- CRU ARBIN MONDEUSE 28.00€
AOP Domaine Fabien Trosset, Arbin
Cépage Mondeuse. Mondeuse racée, aux parfums intenses de fruits rouges (Framboise, cerise, ...) La bouche est souple, friande, fine et poivrée.

Bourgogne

- CÔTE DE NUITS VILLAGES « Croix Violette » 45.00€
AOP Domaine Frédéric Magnien, Morey-Saint-Denis
Cépage Pinot Noir. Bouche dense, ample, riche et persistante.

ARGENTIN

- MALBEC RESERVE MENDOZA 30.00€
Trivento
Arômes de prune et de framboise, avec des notes de vanille.

RICHES & ÉQUILIBRÉS

Chili

- CABERNET SAUVIGNON Vallée Maipo, Mapu 26.00€
AOP Baron Philippe de Rothschild
Cépage Cabernet Sauvignon. Attaque fraîche avec des tannins soyeux, arômes de petits fruits rouges du nez, ainsi que de délicates notes épicées.

Languedoc

- TERRASSES DU LARZAC « Seul l'avenir m'intéresse » 27.00€
AOP Castelbarry, Montpeyroux
Cépages Syrah, Grenache et Mourvèdre. Tannins serrés et nets, bouche ample, ronde et généreuse.

Vallée du Rhône

- CÔTES DU RHÔNE BIO « Roc-Épine » 25.00€
AOP Domaine Lafond, Tavel 
Cépage Grenache et Syrah. Vin très agréable par ses arômes de fruits mûrs, de cerise, de cassis et de sous-bois. Adossé à des tannins enrobés, le palais se montre ample et généreux.

CARTTE IDIES WINS

ROUGES

75cl

ONCTUEUX

Bordeaux

- LALANDE DE POMEROL 35.00€
AOP Château Pont des Guîtres,
Cépages Merlot et Cabernet Franc
Délicat, Rond aux notes de sous-bois. Puissants tannins ronds, amples et veloutés.

Languedoc

- PETIT VERDOT « Prestige » 25.00€
IGP Domaine Preignes, Vias
Cépage Petit Verdot. Nectar aux saveurs multiples d'amandes, de vanille, de coco, mélangées aux arômes intenses de mûres et de cassis. Que du plaisir !

PUISSANCE & CARACTÈRE

Vallée du Rhône

- VACQUEYRAS « Ballade des Anglès » 35.00€
AOP Domaine de Bois de St Jean
Cépages Grenache et Syrah. Son nez reflète le caractère de ce vin racé. On y retrouve des fruits noirs mis en relief par la richesse des épices. En bouche, les arômes se confirment. Après les arômes, sa finale longue laisse une impression d'un vin équilibré et d'une rare élégance.
- CROZES HERMITAGE « Les Amandiers » 37.00€
AOP Domaine du Murinais, Beaumont Montoux
Cépage Syrah. Fruits rouges, noirs et épices. Ample, riche, dense et frais en bouche, souligné par une fine pointe minérale.

BULLES

75cl

- BRUT BLANC DE BLANCS 25.00€
VMQ Saint Charles du Roy
- CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE « BRUT EXCLUSIVE » 60.00€
AOP
- CHAMPAGNE RUINART BRUT « R » 90.00€
AOP