

# LA CARTE DES VINS

	Verre (10cl)	Bouteille (75cl)
<b>Vins Blancs</b>		
<b>Chablis Les Vénéré 2016-Vielles Vignes « Domaine L&amp;C Poitout »</b> Fraîcheur et précision, réussissant l'assemble de viognier & muscat...	6.50€	34.00€
<b>Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames »</b> Issu de la célèbre Roche de Solutré, légèrement minérale avec une belle persistance	5.50€	24.00€
<b>Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon »</b> Vin jaune d'or de Bourgogne, sélection de vieilles vignes & un élevage en fût de 12 mois	6.00€	28.00€
<b>Crozes-Hermitage Signature « Domaine Michelas St Jemms »</b> Vin rare et précieux, issu d'un assemblage Marsanne (65%) & Roussanne (35%)	6.50€	34.00€
<b>Condrieu Eternel 2015 « Domaine Si Le Vin »</b> Le plateau des « Dames Huguette » domine Nuits-St-Georges pour offrir un terroir exceptionnel	9.50€	49.00€
<b>Vins Rouges</b>		
<b>Côtes-du-Rhône Valréas Bio 2015</b> Vin à la bouche ronde, soyeuse & fruitée. Issu d'un assemblage grenache	5.00€	20.00€
<b>Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&amp;Y Dufouleur »</b> Vin de Bourgogne emblématique de l'excellence. Structure ronde & élégante	7.00€	32.00€
<b>Crozes-Hermitage Signature 2015 « Domaine Michelas St Jemms »</b> Vin à savourer tout au long du repas, vinifié et élevé en cuves dans le respect de son terroir	6.00€	28.00€
<b>Rasteau La Ponce 2015 « Domaine des Escaravailles »</b> Composé à 80% de vieux grenaches noirs & de vieilles vignes de Syrah, le fleuron du domaine	6.50€	34.00€
<b>Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin »</b> Vin de Bourgogne qui exprime son authenticité du terroir de Santenay, au corps souple & charpenté	6.50€	34.00€
<b>ALoxe-Corton Les Boutières Bio « Domaine C.Perrin »</b> Présenté comme l'un des vins les plus fins de Bourgogne. Un des fleurons de la famille Dufouleur		49.00€
<b>Cornas Les Murettes 2013 « Domaine Michelas St Jemms »</b> Médaille d'or au concours agricole 2015. Vendanges manuelles, vinification parcellaire & élevage en fûts		52.00€
<b>Vins Rosés</b>		
<b>Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016</b> Ce cru classé Bio est une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert	6.50€	28.00€

<b>Nos Pots</b>	Verre	25cl	46cl
Blanc, Mâcon Villages	5.00€	7.00€	13.00€
Blanc, Viognier	5.50€	7.00€	13.00€
Rosé, Côtes de Provence	4.50€	6.50€	12.00€
Rouge, Côtes-du-Rhône	4.50€	6.50€	12.00€
Rouge, Crozes-Hermitage	5.50€	7.00€	13.00€
Rouge, Saint Joseph	6.00€	8.00€	15.00€

<b>Nos Champagnes</b>	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	9.00€	65.00€
Ruinart Brut, 75cl		75.00€
Ruinart Blanc de blanc, 75cl		110.00€

