

# Carte des vins

Vins au Verre (14cl) : 4.50€

## Sélection pichet

	47 cl	25cl	Verre 14cl
- Vin d'Ardèche rouge	8.90€	4.50€	2.80€
- Vin d'Ardèche rosé	8.90€	4.50€	2.80€
- Chardonnay blanc	8.90€	4.50€	2.80€

## Vins Blancs

- **Macon Village Cave de Prissé.** 75 cl 25€  
*Nez gourmand de fleurs blanches, un rien d'agrumes et légèrement toasté. En bouche, gourmand, vineux et minéral avec une belle finale saline.*
- **Côtes de Meuse Chardonnay Bio Domaine de Montgrignon.** 75cl 25€  
*Ce chardonnay exprime toute la finesse et la fraîcheur que l'on attend de ce cépage. Il offre des notes florales et de la minéralité en bouche.*
- **Côtes de Meuse Pinot Gris Auxerrois Bio Domaine de Montgrignon.** 75cl 25€  
*La bouche est gouteuse et vive, les arômes flamboyants de fruits de la passion laissent place à des notes citronnées en finale.*
- **Uby Côtes de Gascogne Tortues Doux.** 75cl 25€  
*On aime ce fruité exotique et si emblématique ! La bouche est gourmande moelleuse et très fruitée et une jolie longueur.*

## Vins Rosés

- **Côtes de Provence Maurin des Maures.** 75 cl 25€  
*Au nez, un air de mistral, transportant embruns marins, fruits rouges et parfums de garrigue. En bouche, franchise et netteté, accent méridional bien sûr, équilibre et gourmandise.*
- **Côtes de Meuse gris Bio Domaine de Montgrignon.** 75 cl 25€  
*La bouche est franche et parfumée. Ensemble bien vinifié et équilibré. Belle finale de caractère en longueur et éclat.*

## Vins Rouges

- |   |       |     |
|---|-------|-----|
| - <b>Pinot noir d'Alsace</b>  | 75 cl | 19€ |
| <i>Robe rouge cerise, nez subtil de fruits noirs et de cassis. La bouche est ferme et finement tannique avec une finale rappelant les fruits à noyaux</i>   |       |     |
| - <b>Côtes du Rhône Domaine Chapoutier</b>  | 75cl  | 22€ |
| <i>Un nez frais et friand de fruits des bois nuancé d'épices et de réglisse. Bouche chair joyeuse et énergique, sapide et aromatique..</i>  |       |     |
| - <b>Macon Villages Cave de Prissé</b>  | 75 cl | 25€ |
| <i>Flatteur et juteux, notes de griottes, framboises et cassis. Bouche de parfaite maturité sur du velouté.</i>   |       |     |
| - <b>Côtes de Meuse Pinot Noir Bio Domaine de Montgrignon</b>   | 75 cl | 25€ |
| <i>Nez de cerises griottes. Bouche légèrement acidulée aux notes de fraises des bois et de groseilles.</i>  |       |     |
| - <b>Saint Nicolas de bourgueil D. Mabileau</b>   | 75 cl | 25€ |
| <i>Au nez, on distingue un agréable bouquet de garrigue et de fruits noirs des bois mûrs, myrtilles. Une fois en bouche, on trouve une trame qui se décline sur des arômes de fruits bien mûrs, d'épices.</i>                   |       |     |
| - <b>Lussac Saint-Emilion La Croix Saint Roc</b>  | 75 cl | 25€ |
| <i>Robe grenat clair. Nez de fruits confiturés, notes de cassis et de prunelle. Bouche de belle intensité, bien ronde et tonique, fruité juteux et croquant aux tanins bien définis. Vin bien construit, goûteux et charnu.</i> |       |     |

## Les Bulles

- |  |       |     |
|--|-------|-----|
| <b>Champagne Veuve Pelletier</b>                             | 75 cl | 49€ |
| <b>Méthode Traditionnelle Côtes de Meuse Domaine de Muzy</b> | 75 cl | 29€ |

