

# Carte de Vin

## Les Vins Maisons

**Le verre € 3,50 – 1/4l € 6,80 – 1/2l € 12,90 – La bouteille € 17,50**

Maison Noémie Vernaux

Chardonnay (Blanc)

Syrah (Rosé)

Merlot (Rouge)

## Champagne Guilleminot

**½ bout. € 28,00 – La bouteille € 50,00**

Nez puissant et très ouvert sur des notes de fruits compotés à l'eau de vie et d'herbes aromatiques (thym).

Bouche ample et fine sur une attaque souple se poursuivant sur un beau volume et une finale vive et fraîche.

## Vin rosé

### Pinot noir Cave de Ribeuville

**½ bout. € 17,00 – La bouteille € 23,90**

Joli nez modéré. Sa structure en bouche est particulièrement bien réussie, assez présente, avec de jolis tanins qui ressortent sur la finale.

## Vins blancs

### Languedoc Roussillon

#### Viognier Domaine Virginie

**€ 19,40**

Belle robe jaune aux reflets or et vert. Le nez offre une belle complexité aromatique, avec des notes de fruits à chair blanche : pêche, abricot et poire. La bouche est voluptueuse, à la fois riche et élégante, avec des arômes de fleurs blanches.

### Gascogne

#### Charmes d'Automne (moëlleux)

**€ 18,50**

Vin moelleux avec une délicieuse pointe d'acidité en fin de bouche.

## **Alsace**

### **Pinot Gris Cave de Ribeauvillé**

½ bout. € 17,00 – La bouteille € 23,90

Ce Pinot Gris est doté d'un nez fin aux notes fumées et d'abricots. L'attaque en bouche est souple et fraîche en finale.

## **Bourgogne**

### **Chablis Domaine de Beauvais**

€ 32,50

Nez délicat d'agrumes avec des petites notes de fruits jaunes. La bouche est très expressive.

## **Vallée de la Loire**

### **Sancerre Reverdy**

€ 37,00

Nez discret d'agrumes et de notes florales. En bouche, assez minéral avec une petite pointe d'acidité. La matière est fine, avec une belle pureté.

## **Argentine**

### **Cata Huasi Torrontes**

€ 18,70

Arômes de fleurs, d'épices, d'abricots et de lychees. Un vin sympathique, léger et fruité, avec une structure bien équilibrée.

## **Vins rouges**

### **Languedoc Roussillon**

#### **Syrah Mourvèdre Domaine Clémentine**

€ 21,70

Robe profonde, presque noire, nez puissant de violettes, petits fruits et épices mâtinés par des notes de vanille.

### **Bordeaux**

#### **Saint Emilion Château deRoques**

½ bout. € 18,00 – La bouteille € 28,00

Robe rouge-pourpre foncé. Le nez est très fruité, avec beaucoup d'herbes et d'épices. Bouche ronde avec des notes de lavande, de réglisse et des tanins agréables. Longue finale.

### **Margaux Château Paveil de Luze**

€ 44,00

Bouquet riche aux parfums de truffe et de fruits rouges, bien équilibré en bouche avec une finale longue et élégante.

### **Bourgogne**

**Hautes Côtes de Beaune Noémie Vernaux**

€ 28,50

D'une jolie couleur griotte, ce vin s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits rouges (cerise dominante), puis de confiture, dans une ambiance un tantinet boisée. Vous apprécierez son aspect soyeux à l'attaque, tout en conservant un coté vif et une bonne persistance du fait de ses tanins bien présents.

### **Beaujolais**

**Moulin à Vent Château de Chénas**

½ bout. € 16,50 – La bouteille € 26,90

Nez de framboises et d'épices. Bien équilibré, le vin exprime des arômes assez nets.

### **Vallée de la Loire**

**Saint Nicolas de Bourgueil Armand**

€ 22,70

Nez de framboise et de violette. Le vin est parfaitement équilibré en bouche avec une matière à la fois présente et légère, très agréable.

### **Côtes du Rhône**

**Côtes du Rhône Vieilles Vignes La Vinsobresse**

€ 18,80

Couleur rouge cerise, intense et brillante. Nez de cassis, fraise. L'attaque est franche. Bon équilibre et finesse. Les arômes de fruits rouges se retrouvent également. C'est un vin souple légèrement épicé et très fin.

### **Argentine**

**Cata Huasi Malbec**

€ 18,70

Des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. Un vin doux avec des tanins souples et une belle longueur en bouche



**cinqépices**