

VINS ROUGES

Bordelais

Bordeaux - AOP
« Château Turcaud »

« Arômes d'épices, mûre, fruits rouges, grillé, fumé. Fraîcheur, longueur, fruité persistant. Parfait avec des viandes rouges. »

La demi bouteille 37.5 cl : 16 €

Bordeaux - AOP
« Château Subilaux »

La bouteille 75 cl : 14 €

Puisseguin St Emilion - AOP
« Château Lanbersac - Vieilles vignes »

« Robe grenat sombre, notes de fruits noirs, arômes de café et d'épices douces. Bouche concentrée révélant un bel équilibre entre le fruit et le bois. »

La bouteille 75 cl : 31 €
Le verre 15 cl : 7,30 € / Le grand verre 25 cl : 12,20 €

Bourgogne

Bourgogne - AOP
« Pinot noir - Vigneron de Buxy »

« Robe intense, nuances rubis. Arômes de griotte, fruits rouges. Équilibre parfait, tanins fondus. Idéal avec viandes grillées, bœuf en sauce, fromages. »

La bouteille 75 cl : 26 €
Le verre 15 cl : 6,30 € / Le grand verre 25 cl : 10,50 €

Charentes

Pays Charentais - IGP BIO
« Merlot - Domaine Gardrat »*

La bouteille 75 cl : 14 €

Sud Ouest

Gaillac - AOP
« Château Clément Termes »

« Belle robe rubis. Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. En bouche, le vin présente une belle matière alliant fraîcheur et rondeur. Viandes rouges, côtes d'agneau, magrets de canard et fromages. »

La bouteille 75 cl : 15 €

Vallée de la Loire

St Nicolas de Bourgueil - AOP
« Domaine Laurent Mabileau »

« Robe intense, ton grenat. Nez expressif, fruits rouges. Un très grand vin idéal avec charcuteries, grillades, bœuf, poissons, fromages, desserts aux fruits rouges. »

La bouteille 75 cl : 23 € / demi bouteille 37.5 cl : 13 €
Le verre 15 cl : 5,40 € / Le grand verre 25 cl : 9 €

Vallée du Rhône

Côte du Rhône - AOP
Pierre Amadieu - « Roulepierre »*

« Un vin doté d'une agréable matière aux arômes fruités de mûres et de pruneaux qui s'ouvrent sur une belle finale légèrement réglissée. A boire sur un rôti de veau et sa sauce, »

La bouteille 75 cl : 23 €
Le verre 15 cl : 5,50 € / Le grand verre 25 cl : 9,10 €

VINS BLANCS SECS

Alsace

Riesling - AOP
« Henri Weber »

« Robe jaune clair. Nez minéral, fruits blancs. Bouche franche, rondeurs épicées. Complet, harmonieux, finale bergamote. Idéal avec poissons et crustacés. »

La bouteille 75 cl : 17 €
Le verre 15 cl : 4 € / Le grand verre 25 cl : 6,70 €

Bordelais

Entre deux mers - AOP
« Château Turcaud »

« Vin vif, intense en agrumes, fruits exotiques, et notes florales. Fruité en bouche avec belle vivacité et longueur. Parfait à l'apéritif, avec fruits de mer, poissons, et fromages. »

La bouteille 75 cl : 20 €
Le verre 15 cl : 4,80 € / Le grand verre 25 cl : 8 €

Pessac-Léognan - AOP
« Château Lafargue - Cuvée Alexandre »

« Robe jaune pâle. Nez intense d'agrumes, fruits blancs, abricot, exotiques, vanille. Bouche souple, ronde, équilibrée. Notes riches, persistantes. Parfait avec le poisson. »

La bouteille 75 cl : 32 €
Le verre 15 cl : 7,80 € / Le grand verre 25 cl : 13 €

Bourgogne

Bourgogne - AOP

« Chardonnay - Vigneron de Buxy »

« Robe limpide jaune à or clair, nez floral (aubépine, acacia). Vin simple et de bon goût, parfait à l'apéritif, avec poissons, fromages. »

La bouteille 75 cl : 24 €

Le verre 15 cl : 5,80 € / Le grand verre 25 cl : 9,70 €

Montagny 1er cru - AOP

« Les coères »

« Nez complexe, mentholé, citronné, fruité, floral, minéral. Ample, riche, finesse, délicatesse. Impressionnant en bouche. Parfait pour accompagner mets fins et plats raffinés. »

La bouteille 75 cl : 32 €

Pouilly-Loché - AOP

« Art Minéral - Vieilles vignes »

« Grand vin blanc du Maconnais, 100% Chardonnay. Élégant, nez intense. Accompagne parfaitement fruits de mer, poissons et fromages. Une appellation à découvrir. »

La bouteille 75 cl : 40 €

Champagne

Champagne - AOP

Nicolas Gueusquin - « Tradition - 1er cru »

« Sa robe est jaune doré, son nez discret révèle des notes de miel et de fleurs blanches, pour finir sur une bouche délicate avec une dominante fruitée. »

La bouteille 75 cl : 60 €

La coupe 8 cl : 8 €

Le kir royal 8 cl : 10 €

Charentes

Pays Charentais - IGP BIO

« Colombard - Domaine Gardrat »

« Fraîcheur citronnée au nez, sésame grillé. Texture fine, fuselée, légèrement enveloppée par une amertume rappelant les agrumes. »

La bouteille 75 cl : 13 €

Sud Ouest

Côtes du Tarn - IGP

« Les petits Clément »

La bouteille 75 cl : 12 €

Côtes de Gascogne - IGP BIO

« Domaine UBY »

« Vin blanc léger fruité et très aromatique, avec des arômes d'agrumes (pomelo, citron...). Parfait en apéritif ou avec des fruits de mer ou poissons grillés. »

La bouteille 75 cl : 18 €

Vallée de la Loire

Muscadet sur lie - AOP

Drouet Frères - « Les Donelières »

« Vin frais, très aromatique, agrumes, pomme verte, épices. Parfait avec fruits de mer, coquillages, entrée de poissons. »

La bouteille 75 cl : 17 €

Anjou - AOP

« Château de Fesles - La chapelle - Vieilles vignes »

« Vin jaune paille, reflets brillants. Nez intense: fougère, tilleul, sureau. Bel équilibre, fruits secs, sureau, pain grillé. Parfait avec poissons en sauce, crustacés. »

La bouteille 75 cl : 27 €

Le verre 15 cl : 6,50 € / Le grand verre 25 cl : 10,80 €

Sancerre - AOP

Dominique Crochet - « Le grand Senais »

« Pressé dès les vendanges, ce Sauvignon dévoile finesse et bouquet typique, avec une chaleur personnelle. À savourer avec fruits de mer, coquillages. Une expérience gustative inoubliable. »

La bouteille 75 cl : 34 €

Le verre 15 cl : 8 € / Le grand verre 25 cl : 13,40 €

VIN BLANC DOUX

Sud Ouest

Côtes de Gascogne - IGP

« Domaine UBY - N°4 »

« Couleur à la robe dorée et intense. Nez d'ananas et de fruits de la passion. Bouche ronde et fraîche. Finale nette. »

La bouteille 75 cl : 21 €

Le verre 15 cl : 5 € / Le grand verre 25 cl : 8,30 €

VINS ROSÉS

Bordelais

Bordeaux Rosé - AOP

« Château Subilaux » - Hervé Lardière

La bouteille 75 cl : 13 €

Charentes

Pays Charentais - IGP BIO

« Rosae - Domaine Gardrat »

« Au nez, fruité (pamplemousse, banane) et notes végétales. Fraîcheur et fruité en bouche, finale légèrement amère captivante.. »

La bouteille 75 cl : 13 €

Provence

Côtes de Provence - AOP

« Saint Sidoine »

« Fin, avec des arômes de pêche et de fraise ainsi que des notes florales. Sec et équilibré. La dégustation, ample et longue, est soutenue par une belle fraîcheur. Un vin très agréable à déguster à l'apéritif, sur des grillades, salades. »

La bouteille 75 cl : 23 €

Le verre 15 cl : 5,50 € / Le grand verre 25 cl : 9,20 €

Sud Ouest

Côtes du Tarn - IGP

« Les petits Clément »

« Belle robe rosé brillante. Arômes fruités rappelant le bonbon anglais. Bouche très fraîche et très fruitée. »

La bouteille 75 cl : 12 €

Vallée de la Loire

Vin de fiefs Vendéens - Mareuil - IGP

Fabien Murail - « Le clos des Chaumes »

« Robe rose framboise, notes délicates de fruits rouges et de fleurs. Arômes de framboise, groseille, cerise. L'attaque est fraîche, légère et fleurie. Accompagne un apéritif, entrées fraîches, grillades. Vin plaisir par excellence. »

La bouteille 75 cl : 18 € / demi bouteille 37.5 cl : 13 €

Le verre 15 cl : 4,40 € / Le grand verre 25 cl : 7,40 €

VINS AU PICHET

Appellation selon arrivage - 25 cl 6 €
Appellation selon arrivage - 50 cl 11 €

EAUX

Vittel - 50 cl 4,50 €
Vittel - 100 cl 5,50 €
Badoit - 50 cl 4,50 €
Badoit - 100 cl 5,50 €

SPIRITUEUX

Eau de vie de poire - 4 cl 8 €
Gin Charentais - Nuage - 4 cl 8 €
Vodka Charentaise - Nuage - 4 cl 8 €
Get 27 - 4 cl 8 €
Armagnac - 4 cl 10 €
Rhum Diplomatico - 4 cl 10 €
Irish coffee Charentais
(café, Whisky charentais "Coperies" - 2 cl) 10 €
Café charentais
(café, Cognac 2 VS - 2 cl) 10 €
Cognac VSOP - 4 cl 12 €

CAFÉS

Expresso - Lavazza 2 €
Décaféiné - Lavazza 2 €
Grand expresso - Lavazza 4 €
Grand décaféiné - Lavazza 4 €
Petit crème - Lavazza 2,20 €
Grand crème - Lavazza 3,20 €
Décaféiné crème - Lavazza 2,20 €
Grand décaféiné crème - Lavazza 3,20 €
Café allongé - Lavazza 2,10 €
Cappuccino - Lavazza 3,50 €
Chocolat Viennois 3,50 €
Thé - Maison Mariages 3 €
Infusion - Maison Mariages 3 €