

## VINS ROUGES

### *Bordelais*

**Bordeaux - AOP**  
« Château Subilaux »

« Un vin de Bordeaux directement du producteur. Obtenu à partir de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc et de Merlot. »

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 Bio**  
« Les treilles - Domaine Gayrard »

« Cuvée remarquable, élégante et gourmande, avec des nuances délicates de poivre et de fleurs. Longueur intense en fait un choix idéal pour les viandes rouges, particulièrement l'agneau. Élaboré en amphores, avec des levures indigènes. »

La bouteille 75 cl : 30 €

### *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 €  
Le verre 15 cl : 5,40 € / Le grand verre 25 cl : 9 €

## 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 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 €

## Bordelais

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 - Vignerons 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 - Vignerons de Buxy »

« 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 Guesquin - « 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 €

Gaillac - AOP Bio

« Ondenc - Domaine Gayrard »

« Cépage autochtone du Gaillacois, floral et très aromatique. Vinifié en amphore. Un nez gourmand et complexe aux arômes puissants de pâte de coing et fruits jaunes. »

La bouteille 75 cl : 27 €

Côtes de Gascogne - IGP BIO

« Domaine UBY - N°21 »

« 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 €

Menetou Salon - AOP

« Alain Assadet »

« Le nez respire les fruits bien mûrs (abricot, pêche) relevés d'un trait de fleur d'oranger. Le palais apparaît chaleureux, gras et suave, modulé par une légère fraîcheur qui lui confère un bel équilibre. »

La bouteille 75 cl : 25 €

Le verre 15 cl : 6,10 € / Le grand verre 25 cl : 10,20 €

## Vallée de la Loire

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 €

## 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 BIO

« Rosé Maurice - Domaine Gayrard »

« Vin d'une grande élégance, avec des arômes subtils de fruits rouges et d'agrumes. Un rosé issu de l'assemblage de cépages typiques de la région. »

La bouteille 75 cl : 19 €

## Sud Ouest

Côtes de Gascogne - IGP BIO

« Domaine UBY - N°6 »

« Vin aux notes de framboise et fraise, équilibré et gourmand, finale acidulée. Récolté de nuit, macéré, fermenté à froid, élevé sur lies fines. »

La bouteille 75 cl : 18 €

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

## 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. »

La bouteille 75 cl : 18 €

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

## SPIRITUEUX

Gin ou Vodka - Nuage - 4 cl	8 €
Get 27 - 4 cl	8 €
Armagnac ou Poire - 4 cl	10 €
Rhum Diplomatico - 4 cl	10 €
Irish coffee Charentais (Whisky - 2cl)	10 €
Café charentais (Cognac VS - 2 cl)	10 €
Cognac VSOP - 4 cl	12 €

## CAFÉS

Expresso ou décaféiné - Lavazza	2 €
Grand expresso ou déca - 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 €