

LES VINS

Notre sélection :

	Verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl
- <i>Menard Sauvignon blanc</i>	3.50 €	4.90 €	9.50 €
- <i>Casa Rossa (Rosé corse)</i>	3.50 €	4.90 €	9.50 €
- <i>La Rose Bellevue (Rouge-côte de Blaye)</i>	3.50 €	4.90 €	9.50 €

VIN BLANC 75cl

- *Veilleur de nuit Turckheim*..... 14.00 €

Fruité, sec mais tendre, très harmonieux, il rassemble tous les caractères des Vins d'Alsace. A servir à toute occasion.

- *Chardonnay Excelsus*..... 15.50 €

Note florale avec des sensations lactées et des arômes de fruits tels que litchi et citron, Se consomme frais

- *Sancerre- Btl 37 cl* 12,00 €

Fruité, sec mais tendre, très harmonieux, il rassemble tous les caractères des Vins d'Alsace. A servir à toute occasion.

- *Champagne Veuve Pelletier* 40,00 €

VINS ROSE 75cl

- *Domaine Sainte Marthe* 12.00 €

Cépages Grenache et Cinsault Robe brillante pétale de rose, profonde et tuilée. Les arômes intenses sont de banane, cerise, agrumes et fruits exotiques. La bouche très aromatique et bien équilibrée, surprend par sa rondeur.

VINS ROUGES 75cl

- *Merlot, Louis Eschenauer – btl 18,7 cl*..... 5.00 €

- *Le Saumur Champigny- Domaine des Marigrolles*..... 18,50 €

Belle robe pourpre aux éclats de rubis, avec un nez expressif de petits fruits rouges
Il accompagne la charcuterie, viandes rouges et blanches rôtie

- *Château MiraUsse, La Paissière Minervois* 18.50 €

Vin souple ne bouche et bien fruité : mûres, fruits des bois.

- *Château Fonréaud Listrac Médoc*.....28,50 €

Classé **Cru Bourgeois Supérieur**, vin de caractère, équilibré, au nez fruité avec des notes épicées
Cépages merlot et cabernet sauvignon. Vin rouge fruité et légèrement boisé

Prix nets — TVA 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées incluse
A consommer avec modération.