

Nos vins blancs

75cl

37.5cl

- **AOC Alsace Riesling** Domaine Kamm 24€
Joli vin blanc ciselé et structuré mêlant des parfums d'agrumes et de fruits exotiques.
- **AOC Irouleguy** Domaine Etxondoa « Xut » 30€
Construit autour d'une belle intensité aromatique et d'une énergie tonique.
- **AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh** Domaine Capmartin 22€
Ce moelleux se montre très svelte, avec des sucres discrètement ciselés, et une pointe d'amertume en finale. Incontournable.
- **AOC Graves** Château Caillivet « Les Chênes » 20€
Un graves blanc 100% sauvignon blanc, franc et vif sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches
- **IGP des Collines Rhodaniennes** Domaine Ogier Viognier de Rosine 35€
Un grand viognier, d'une élégance remarquable, tout en légèreté et en subtilité
- **AOC Languedoc** Le Clos du Serres « Saut du poisson » 28€
Belle pureté dans ce vin, avec une gamme aromatique mêlant des parfums de vanille, de poire et d'amande.
- **AOC Sancerre** Domaine Rossignole « Essentiel » 27€ 15€
Ample et charnue, elle ne se départe pas de sa fraîcheur et offre en finale une signature saline typée.
- **AOC Saumur** Le Pas Saint Martin « Jurassique » 30€
Tout ce que j'aime dans les chenin de la Loire, des vins blancs authentiques, digestes avec une superbe concentration aromatique.
- **AOC Givry** Domaine de la Luolle « Champ Pourrot » 37€
Un beau chardonnay ample et rond, développant des fragrances de beurre et de noisette avec une finale minérale.

Nos vins rosés

75cl

37.5cl

- **Vin de France** Domaine Apatia 21€
Un vin rosé frais et acidulé avec une belle structure charnue et fruitée
- **AOC Côtes de Provence** Peirecèdes «Le Fil d'Ariane» 21€ 16€
Un vin rosé tout en gourmandise et en fraîcheur avec une belle longueur en finale.

Nos vins rouges

75cl

37.5cl

- **AOC Cahors** Mas del Périé « Les Escures » 24€
Magnifique interprétation du malbec tout en finesse et en structure.
- **AOC Irouleguy** Domaine Etxondoa « Xut » 30€
Un profil d'Irouleguy tout en douceur, juteux avec des tanins soyeux.
- **AOC Francs Côtes-de-Bordeaux** Château Cru Godard 20€
Un vin expressif, soyeux et rond.
- **AOC Margaux** Château des Gravieres 45€
Un « Margaux » de grande classe, fin et délicat sur un corps soyeux.
- **AOC Saint Joseph** Domaine Ogier « Le Passage » 36€
La « syrah » dans toute sa magie : dense, harmonieuse et épicée, tenue par une belle matière fraîche et florale.
- **AOC Vacqueyras** Domaine La Monardière « Les 2 Monardes » 28€
Généreux, solaire et épicée avec une trame tannique bien présente.
- **AOC Terrasses-du-Larzac** Le Clos du Serres « Le Maros » 28€
Le sol de schistes et les nuits froides du plateau apportent tension et complexité aux vieux grenaches qui donnent au vin une touche soyeuse et délicate, soutenue par des épices et de la mûre.
- **Vin de France** Domaine Terre Ensems « Sans rien c'est bien » 28€
Un vieux Carignan centenaire issu d'une parcelle nichée en pleine forêt. Ça respire le terroir méditerranéen.
- **AOC Morgon** Domaine de la Bêche 20€ 12€
Digeste, texture légère et parfums de petits fruits rouges.
- **AOC Saumur** Le Pas Saint Martin « Pierre Frite » 21€
Fraicheur et finesse pour ce Cabernet légèrement végétale.
- **AOC Bourgueil** Domaine de la Chevalerie « Bretèche » 32€
Un vin étonnant d'équilibre mêlant puissance, complexité et maturité.
- **AOC Côte de Nuits Villages** Domaine Bonnardot 33€
Un vin complexe et expressif des parfums de petits fruits noirs « confiturés » de violette et des touches poivrées.
- **AOC Savigny-les-Beaune V.V.** Domaine Catherine et Claude Maréchal 48€
Un vin fin, délicatement parfumé avec un grain tannique soyeux.

Nos vins effervescents

75cl

- **AOC Champagne Lallier** Brut R.021 42€
Un Champagne ample, soyeux, gourmand et équilibré avec une belle finesse de bulles
- **AOC Champagne Laherte** Brut Rosé 45€
Un Champagne rosé 100% pinot meunier vieilles vignes, avec une palette aromatique complexe .Il est taillé pour accompagner des plats gastronomique
- **AOC Champagne Lallier Blanc de Blancs** Brut S.A. 45€
Un Champagne tout en élégance et finesse avec des arômes d'agrumes et des notes briochées. Belle finesse de bulles.

Tous les vins de la carte ont été sélectionnés par Vincent Damestoy, ancien élève du Lycée Biarritz Atlantique et meilleur caviste de France.