

Nos vins blancs

75cl

37.5cl

- **AOC Alsace Riesling** Domaine Kamm 24€
Beau vin blanc ciselé et structuré mêlant des parfums d'agrumes et de fruits exotiques.
- **AOC Irouleguy** Domaine Etxondoa « Xut » 32€
Construit autour d'une belle intensité aromatique et d'une énergie tonique.
- **AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh** Domaine Capmartin 23€
Ce moelleux se montre très svelte, avec des sucres discrètement ciselés, et une pointe d'amertume en finale. Incontournable.
- **AOC Pessac Léognan** Château de Rouillac 38€
Un joli flacon aérien, riche et frais exhalant des fragrances d'ananas, d'agrumes, de tilleul avec une douce pointe végétale. Un domaine en pleine ascension.
- **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 » 30€
Belle pureté dans ce vin, avec une gamme aromatique mêlant des parfums de vanille, de poire et d'amande.
- **AOC Sancerre** Domaine de la Rossignole « Essentiel » 28€ 16€
Ample et charnue, elle ne se dépare pas de sa fraîcheur et offre en finale une signature saline typée.
- **AOC Saumur** Le Pas Saint Martin « Jurassique » 32€
Tout ce que j'aime dans les chênins de la Loire, des vins blancs authentiques, digestes avec une superbe concentration aromatique.
- **AOC Givry** Domaine de la Luolle « Champ Pourrot » 35 €
Un beau chardonnay ample et rond, développant des fragrances de beurre et de noisette avec une finale minérale.

Nos vins rosés

- **Vin de France** Domaine Apatia 22€
Un vin rosé frais et acidulé avec une belle structure charnue et fruitée.
- **AOC Côtes de Provence** Domaine de Peirecèdes « Le Fil d'Ariane » 22€ 16€
Un vin rosé tout en gourmandise et en fraîcheur avec une belle longueur en finale.

Nos vins rouges

75cl

37.5cl

- **AOC Gaillac** Château Les Vignals « Herbes Folles » Tradition 24€
Un joli vin harmonieux et gourmand exhalant des parfums de fruits noirs.
- **AOC Madiran** Domaine Capmartin « Vieilles Vignes » 28€
Un vin svelte, concentré, dense, aux tanins très élégants. Un pur plaisir.
- **AOC Saint Émilion** Château Queyron Pindefleurs « Le Jardin » 29€
Un « Saint Émilion » 100% merlot, profond, équilibré et soigné. À découvrir.
- **AOC Margaux** Château des Gravieres 49€
Un « Margaux » de grande classe, fin et délicat sur un corps soyeux.
- **AOC Saint Joseph** Domaine Ogier « Le Passage » 39€
La « syrah » dans toute sa magie : dense, harmonieuse et épicée.
- **AOC Châteauneuf-du-Pape** Domaine Pierre André 55€
Un « Châteauneuf-du-Pape » d'une grande délicatesse qui privilégie la fraîcheur, l'harmonie et la pureté aromatique. Incontournable.
- **AOC Terrasses-du-Larzac** Le Clos du Serres « Les Maros » 30€
Le sol de schistes et les nuits froides du plateau apportent tension et complexité aux vieux grenaches qui donnent au vin une touche soyeuse.
- **AOC Bandol** Domaine Tempier 58€
La cuvée signature du domaine mêlant la puissance discrète de Bandol à l'élégance et la finesse propre à Tempier. Magique.
- **AOC Morgon** Domaine de la Bêche 23€ 15€
Digeste, texture légère et parfums de petits fruits rouges.
- **AOC Saumur** Le Pas Saint Martin « Pierre Frite » 24€
Fraicheur et finesse pour ce Cabernet légèrement végétal.
- **AOC Bourgueil** Domaine de la Chevalerie « Bretèche » 35€
Un vin étonnant d'équilibre mêlant puissance, complexité et maturité.
- **AOC Côte de Nuits Villages** Domaine Bonnardot 37€
Un vin profond et aromatique développant la jolie trame fruitée du pinot noir.
- **AOC Savigny-les-Beaune V.V.** Domaine Maréchal 49€
Un vin fin, délicatement parfumé avec un grain tannique soyeux.

Nos vins effervescents

75cl

- **AOC Champagne Lallier Brut R022** 45€
Un Champagne ample, soyeux, gourmand et équilibré.
- **AOC Champagne Lallier Blanc de Blancs Brut** 48€
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 de l'École Hôtelière de Biarritz et meilleur caviste de France.