

# La Carte des Vins

## Les Vins Blancs

### **Domaine Tariquet Première Grives, Côtes de Gascogne - 75 cl**

Vin du sud-ouest avec une bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse. Note de fruits exotiques, agrumes et raisin frais. Excellent en apéritif.

### **Chablis La Sereine, La Chablisienne Bourgogne - 75 cl**

Vin 100% chardonnay. Belle structure en bouche, ample, fraîche, avec de légères notes doucement épicées. Idéal avec une planche de charcuterie et/ou fromage.

### **Menetou-Salon, Domaine Pellé, Les Bornés, Menetou Salon AOP - 75 cl**

Vin 100% sauvignon. Un bouquet frais aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. Bel équilibre entre fraîcheur et acidité

19€

29€

36€

## Les Vins Rouges

### **Domaine Ruet Morgon - 75 cl**

Jolie robe de couleur grenat, arômes de fruits mûrs à noyaux (pêche, prune) généreux par sa longueur en bouche. Parfait avec une viande mijotée.

### **Bourgueil, Domaine des Chesnais 2009, cuvée prestige - 75 cl**

Vin de caractère tout en restant soyeux, aux senteurs de cassis et de mûrs avec une bonne longueur en bouche.

### **Château tour des Termes Saint Estèphe, cru Bourgeois - 75 cl**

Vin élégant aux notes boisées et fruitées aux tanins ronds avec une très bonne longueur en bouche.

26€

34€

48€



## Le Champagne

Prévôtiaux-perrier, la Vallée - 75 cl

50€

# Notre Délicieuse Cave Normande

Le Cidre

7€

Producteur récoltant Damien Deslandes. Produit du terroir Normand

75 cl

Le Jus de pomme

6€

Producteur récoltant Damien Deslandes. Produit du terroir Normand

1 L

À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé