

## BORDEAUX

- Saint-Estèphe 2014** 59  
Château Rorin 75cl  
*Accompagne idéalement l'agneau, le gibier et la volaille.*
- Graves 2014, 2016** 62  
Château de Portets 75cl  
*S'accorde assez bien avec le bœuf, l'agneau et la volaille.*
- Saint Émilion 2015** 63  
Le Cèdre de Jean Faure Ed. Bio 75cl  
*Les accords qui marchent avec le Saint Émilion sont le mignon de porc, le bœuf et la volaille en sauce exotique type curry, coco,...*
- Saint Émilion 2016** 48  
Cuvée Jean Jules 75cl  
*Apprécié avec de la viande rouge ou blanche de type volaille.*
- Médoc 2015** 42  
Château Beauvillage cru Bourgeois 75cl  
*Il s'accorde avec des types de mets tels que volailles, viandes rouges, viandes blanches, gibiers.*
- Bordeaux supérieur 2018** 32  
Château Bois de Favereau 75cl  
*Élevé en fut de chêne, il accompagne les viandes rouges avec les légumes et les plats en sauce.*

## BEAUJOLAIS

- Brouilly 2021** 28  
Maison Chandesais "Les Serpentes" 75cl  
*accompagne idéalement l'agneau, le gibier et la volaille.*

## CÔTE DU RHONE

- Côte du Rhône villages 2019, 2020, 2021** 40  
Charte Bise 75cl  
*De par sa puissance, ce vin accompagnera très bien les plats de caractère : viande rouge et fromage.*
- Crozes-Hermitage** 45  
Cave De La Visitation 2020 2021

## VIN DE LOIRE

- Saumur Champigny 2020** 28  
Maison Foucher "sous le château" 75cl  
*Apprécié avec des viandes rouges et le fromage.*
- Saint Nicolas de Bourgueil 2021** 32  
Les 7 arpents de la Chapelle aux vignes 75cl  
*Accompagne viandes rouges et blanches, volaille en sauce.*

## BOURGOGNE

- Macon Village 2019** 32  
Les Colombes Maison Chandesais 75cl  
*Il se mariera parfaitement avec des filets de poissons, entrées froides ou chaudes.*
- Chablis 2018** 57  
Les Annonciades-Maison Chandesais 75cl  
*Accompagne la viande de porc, les poissons gras (thon, loup des Caraïbes,...) et les crustacés.*

## LOIRE

- Pouilly Fumé 2021** 60  
SARL Treuillet 75cl  
*Très populaire avec des poissons, des fruits de mer, de la viande blanche ou tout simplement en apéritif.*
- Sancerre 2021** 59  
Domaine Vacher et fils 75cl  
*S'accorde idéalement avec les plats végétariens, les plats épicés ou des fruits de mer.*

## AOP CÔTE DE PROVENCE

- Cuvé Premium 2022** 51  
Château Roubine cru classé Ed. Bio 75cl  
*Ce blanc subtile accompagne aussi bien les fruits de mer que le poisson grillé et les viandes blanches.*
- Lion et Dragon** 61  
Château Roubine cru classé Ed. Bio 75cl  
*Ce blanc de prestige s'harmonise avec une cuisine gastronomique, raffinée et classique, un foie gras par exemple.*

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



# LES ROSES

## AOP CÔTE DE PROVENCE

### Vie en Rose Collector 2022 42

Château Roubine Ed. Bio 75cl  
*Un rosé plaisir, festif à déguster à l'apéritif, autour d'un repas léger et/ou un poisson blanc (dorade,...).*

### Cuvée Premium 2022 59

Château Roubine Ed. Bio 75cl  
*Alliant des notes d'agrumes sur une touche plus florale, ce rosé sublimerait vos poissons grillés.*

### Lion et Dragons 2021 69

Château Roubine Cuvée Gastronomique Ed. Bio 75cl  
*Ample sur des notes fraîches de pêches, idéal avec de la viande blanche, du canard et du roquefort.*

### Côte de Provence Cru Classé 38

Château de Brégançon "La Réserve" 75cl  
*Idéal en apéritif, accompagne les grillades.*

## IGP MÉDITERRANÉE

### Hippy 2021 32

Château Roubine Ed. Bio 75cl  
*100% ganache noir, il se mariera à la perfection sur une viande ou un poisson grillé ainsi que sur des cuisines exotiques.*

## L'ORANGE

### EXCLUSIVITÉ

### Corail 2021 69

Ed. Bio 75cl  
*100% Sauvignon rose, ce vin orange baptisé Corail se consomme en apéritif ou avec des mets au note indienne (curry,...) et légèrement épicés.*

# LES CHAMPAGNES

### Laurent Perrier 75cl 110

*Il s'associe aux fruits de mer et au poisson cru.*

### Charles Collin Brut 75cl / 150cl 93 / 190

*Idéal à tous les instants, mises en bouche, les cocktails festifs.*

### Charles Collin Rosé 75cl 103

*Idéal lors d'un apéritif estival... s'accorde avec les grillades, les carpaccios, les fromages affinés, les tartes aux fraises.*

### Cuvée Marinière Brut 75cl 110

### Cuvée Marinière Rosé 75cl 120

### Cuvée Charles Brut 75cl - Charles Collin 130

*Idéal à l'apéritif... s'accorde avec les Saint-Jacques, les poissons, les volailles.*

### Cuvée Charles Rosé 75cl - Charles Collin 140

*Idéal à l'apéritif... s'accorde avec le jambon sec, les planchas, les tartes aux fruits rouges.*

### Jeeper Brut 75cl 96

*Idéal pour vos apéritifs.*

### Jeeper Blanc de Blanc 75cl 130

*séduit par son équilibre et sa persistance bienveillante ainsi que ses touches de miel.*

### Palmer Brut 75cl 120

*est absolument parfait pour l'apéritif.*

### Palmer Rosé 75cl 145

*A l'apéritif ou pour accompagner des volailles rôties. Grillades de poisson ou de viande.*

### Palmer Blanc de Blanc 75cl 180

*Idéal pour l'apéritif, les fruits de mer, ou les desserts.*

### Palmer Grand Terroir 75cl 210

*Un champagne intense, séducteur et très élégant qui se déguste dès l'apéritif et vous accompagnera tout au long du repas.*

### Pannier Brut 75cl / 150cl 109 / 210

*Cette cuvée de tous les instants, excelle à l'apéritif, mais également tout au long d'un repas cocktail.*

### Paul Goerg Blanc de Blanc 75cl 180

*Idéal pour accompagner le carpaccio, les plats de volailles et de poissons.*

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

