



L'Escale

Les vins

VINS ROUGES

VDF Pompon Rouge, Domaine Mas de la Font Ronde

Aramon, Cinsault, Carignan, Alicante

5€ / 25€

" Vin qui présente une saveur fruité, gourmande et souple. Il reste frais pour un vin du sud et souple en bouche. Le nez porte sur les fruits rouges et la bouche est gouleyante et fraîche "

AOC Côtes du Rhône, Les Vignerons d'Estezargues

« Les grin-galets »

5,5€ / 29€

" Notes de fruits rouges, groseille et cerise ou noirs avec la mûre. Pointe d'épices en finale "

La Grange Saint André " Stella Maris "

100% Syrah

7€ / 36€

" Note de framboises et de fraises des bois, des tanins présents mais bien équilibrés "

Brouilly Vieilles Vignes « Marcel Joubert »

100% Gamay

7,5€ / 39€

" Nez aux arômes de cerise, terre ou fruits rouges. Idéal à boire un peu frais avec une viande "

AOP Vacqueyras, Domaine Fontavin "Il était une fois"

70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah

47€

" Nez de fruits rouges : mûre, cassis, petites baies. C'est un vin de velours : la densité du fruit se marie aux tanins francs et délicats. L'ensemble est soyeux, élégant et long "

Saint Emilion Grand Cru « Château La Clide »

Merlot, Cabernet Franc

62€

" Un bouquet intense d'arômes de petits fruits rouges et noirs, ainsi qu'un soupçon de quetsche et de cerise combiné à une note de chocolat noir "

AOC Pessac Léognan " Château de Camparian "

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc

67€

" Le nez est sur les arômes de fruits rouges (Fraise, Framboise, Cerise), d'épices douces. En bouche, l'attaque est souple, le milieu de bouche est riche et charpenté. La fraîcheur se marie très bien à la puissance dans un ensemble équilibré "



L'Escale

Les vins

VINS BLANCS

IGP Côtes de Gascogne UBY N°3

85% Colombard, 15% Sauvignon

«Un joli nez complexe et intense où se mêlent pamplemousse et fruits exotiques, on retrouve des notes mentholées subtiles»

5€ / 24€

Touraine Sauvignon « Les athlètes du vin »

«Vin avec des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, tels que le citron et le pamplemousse .belle fraîcheur»

5,5€ / 27€

Freesia blanc, IGP Cévennes « Mas d'Espagnet »

90% Viognier, 10% Grenache

«Notes de fleurs du verger et d'acacia, minéral et fruité, ce que l'on apprécie pour un Viognier souvent marqué par le gras et l'opulence. Fruit, fraîcheur, finesse et gourmandise sont réunis»

6€ / 30€

Riesling, Domaine Sylvie Spielmann

100% Riesling

«A côté des fleurs blanches classiques, on retrouve des notes d'agrumes, de pamplemousse, avec des pointes d'épices. Se minéralise en vieillissant»

7€ / 36€

AOP Saint-Véran « Joseph Drouhin »

100%Chardonnay

«De la fraîcheur et des saveurs de noisette et de beurre frais. Un vin impétueux et désaltérant à la fois»

60€

AOC Pouilly-Fumé, Domaine Roger Pabiot « Coteau des Girarmes »

100% Sauvignon

«Bouquet expressif et fruité aux notes subtiles d'acacia, suivies de légers arômes d'agrumes et de mangue. Au palais, une belle minéralité domine et très belle persistante»

67€

VINS ROSÉS

IGP Maures « Domaine Turenne » Les Aubregades

5€ / 26€

100% Grenache

« Robe rose orangée pâle. Arômes de fruits mûrs, abricotés. Rond et belle suavité »

AOP Côtes de Provence « Domaine Turenne » Camille

6€ / 30€

50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah

« Intensité marquée par le Cinsault, évoluant sur de la violette, des fruits rouges, fraise tagada, groseille. Bouche gourmande et fraîche de belle amplitude »

CHAMPAGNES

Esterlin Brut Eclat

13€ / 70€

" Un nez puissant de fruits compotés et fruits secs mais une bouche ample, tendre et riche accompagnée d'une belle fraîcheur "

Jeeper Blanc de Blancs Grande Réserve

110€

" Nez floral et minéral avec une bouche précise et équilibrée. On retrouve des notes de miel ou encore de pain toasté "



L'Escale

Les boissons

SOFT

Coca, Coca zéro 50cl	4€
Orangina 50cl	4€
Schweppes 33cl	4€
Ice Tea 50cl	4€
Diabolo (banane, kiwi, fraise, pêche, framboise, cassis)	3,5€
Jus de fruits (goyave, passion, tropical, orange, ananas)	2,5€
	3€

EAUX

Didier	4€
Chanflor	4€

RHUMS

JM VO	7€
La Favorite 4 ans coeur de canne	6€
Depaz XO	12€
A1710 Cheval Bondieu	18€

WHISHY

Glenlivet	10€
Clan Campbell	5€

COGNAC

Gautier VSOP	8€
--------------	----

DIGESTIFS

Gin	6€
Vodka	6€
Get 31	6€
Amaretto	6€
Crème de vieux	6€