

LES ROUGES

BORDEAUX

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

BEAUJOLAIS

Brouilly 2021 Maison Chandesais "Les Serpentes" 75cl <i>accompagne idéalement l'agneau, le gibier et la volaille.</i>	28€
--	------------

CÔTE DU RHONE

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

VIN DE LOIRE

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

LES BLANCS

BOURGOGNE

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

LOIRE

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

AOP CÔTE DE PROVENCE

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

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



LES ROSES

AOP CÔTE DE PROVENCE

Vie en Rose Collector 2022 Château Roubine Ed. Bio 75cl <i>Un rosé plaisir, festif à déguster à l'apéritif, autour d'un repas léger et/ou un poisson blanc (dorade,...).</i>	42€
Cuvée Premium 2022 Château Roubine Ed. Bio 75cl <i>Alliant des notes d'agrumes sur une touche plus florale, ce rosé sublimerait vos poissons grillés.</i>	59€
Lion et Dragons 2021 Château Roubine Cuvée Gastronomique Ed. Bio 75cl <i>Ample sur des notes fraîches de pêches, idéal avec de la viande blanche, du canard et du roquefort.</i>	69€
Côte de Provence Cru Classé Château de Brégançon "La Réserve" 75cl <i>Idéal en apéritif, accompagne les grillades.</i>	38€

IGP MÉDITERRANÉE

Hippy 2021 Château Roubine Ed. Bio 75cl <i>100% ganache noir, il se mariera à la perfection sur une viande ou un poisson grillé ainsi que sur des cuisines exotiques.</i>	32€
--	------------

L'ORANGE

EXCLUSIVITÉ

Corail 2021 Ed. Bio 75cl <i>100% Sauvignon rose, ce vin orange baptisé Corail se consomme en apéritif ou avec des mets au note indienne (curry,...) et légèrement épicés.</i>	69€
--	------------

LES CHAMPAGNES

Laurent Perrier 75cl <i>Il s'associe aux fruits de mer et au poisson cru.</i>	110€
Charles Collin Brut 75cl / 150cl <i>Idéal à tous les instants, mises en bouche, les cocktails festifs.</i>	93€ / 190€
Charles Collin Rosé 75cl <i>Idéal lors d'un apéritif estival... s'accorde avec les grillades, les carpaccios, les fromages affinés, les tartes aux fraises.</i>	103€
Cuvée Marinière Brut 75cl	110€
Cuvée Marinière Rosé 75cl	120€
Cuvée Charles Brut 75cl - Charles Collin <i>Idéal à l'apéritif... s'accorde avec les Saint-Jacques, les poissons, les volailles.</i>	130€
Cuvée Charles Rosé 75cl - Charles Collin <i>Idéal à l'apéritif... s'accorde avec le jambon sec, les planchas, les tartes aux fruits rouges.</i>	140€
Jeeper Brut 75cl <i>Idéal pour vos apéritifs.</i>	96€
Jeeper Blanc de Blanc 75cl <i>séduit par son équilibre et sa persistance bienveillante ainsi que ses touches de miel.</i>	130€

Palmer Brut 75cl <i>est absolument parfait pour l'apéritif.</i>	120€
Palmer Rosé 75cl <i>A l'apéritif ou pour accompagner des volailles rôties. Grillades de poisson ou de viande.</i>	145€
Palmer Blanc de Blanc 75cl <i>Idéal pour l'apéritif, les fruits de mer, ou les desserts.</i>	180€
Palmer Grand Terroir 75cl <i>Un champagne intense, séducteur et très élégant qui se déguste dès l'apéritif et vous accompagnera tout au long du repas.</i>	210€
Pannier Brut 75cl / 150cl <i>Cette cuvée de tous les instants, excelle à l'apéritif, mais également tout au long d'un repas cocktail.</i>	109€ / 210€
Paul Goerg Blanc de Blanc 75cl <i>Idéal pour accompagner le carpaccio, les plats de volailles et de poissons.</i>	180€

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