

## Vins blancs – Vini Bianchi

Orion – Vermentino Sardaigne 26,00€

Un vrai bijou. Raisins d'Uras et de Terralba. Il est à la fois, riche, frais, fruités, nez sec et goût complet. D'une couleur jaune dorée avec une structure très bien équilibrée et une fin de bouche pleine de fraîcheur et de vivacité.

Avec ses arômes de fruits exotiques, pêches blanches, il convient pour l'apéritif ou toutes cuisines de viandes blanches, pâtes...

Pecorino - Cantine Mucci Abruzzes 23,00 €

Fermentation à température très contrôlée. D'une couleur jaune pâle – parfum caractérisé par des fleurs et fruits tropicaux. Un vin blanc avec une belle fraîcheur et une parfaite harmonie.

Belle amertume, il convient sur toute la cuisine méditerranéenne.

Trebbiano d'Abruzzo- C. Mucci Abruzzes 23,00 €

D'une couleur jaune paille avec des nuances vertes – arômes fruités tels que pêche jaune et fruits tropicaux. Vin frais, léger et harmonieux.

Super sur de la charcuterie, poissons, crustacés et fruits de mer.

Muller Thurgau – Russolo Frioul 30,00 €

Vin couleur jaune paille. Le bouquet est intense, avec des notes de melon, pêche et fleurs blanches. Rond, souple et frais en bouche.

Idéal à l'apéritif, fruits de mer et poissons gras.

Favorita Langhe – Bel Colle Piemont 32,00 €

Agréable entrée en bouche, bouquet frais et fleuri – couleur ocre jaune, rond et gras.

Belle fin de bouche avec une belle amertume légère. Idéal pour l'apéritif, poissons en sauce et fruits de mer.



## Vins rosés & Prosecco – Vini Rosati & Prosecco

Pinot Grigio – Casa Defra                      Vénétie                      20,00 €

Couleur rose pâle – Bouquet fruité, léger.

Arômes de fruits exotiques avec une touche de miel d'acacia.

Vin d'une belle fraîcheur, il est sec et équilibré doté d'une belle persistance en bouche.

Primitivo rosé – Epicuro                      Pouilles                      21,00 €

Cette saignée de primitivo a une robe très claire. A l'attaque, il est floral (rose, géranium) ensuite ses arômes de fruits (framboise, cerise) sont bien présents.

Un rosé doté d'une belle fraîcheur.

Rosa del Duca – Casa D'Ascoli                      Pouilles                      23,00 €

Robe rose foncé – Nez fruité (fruits frais et raisins)

Ce vin est élégant, rond et bien parfumé. Agréable en bouche, mélange de fruits légèrement anisés.

Il convient pour l'apéritif, les poissons ou fromages affinés

Prosecco Victoria                      Vénétie                      32,00 €

Le Prosecco Victoria se caractérise par sa couleur jaune paille, avec une texture de bulles épaisse. Le bouquet est floral, harmonisé avec des fruits frais. Il a un goût frais et fruité, il est sec sur la langue grâce à la mousse crémeuse, son arrière-goût est agréable et persistant.



## Vins rouges – Vini Rossi

Aglianico – Epicuro Pouilles 21,00 €

Cépage napolitain – cultivé dans les Pouilles.

Couleur rouge rubis intense avec des reflets quasi violets. Doté d'arômes intenses et fruités et de senteurs florales. Équilibré, rond, élégant, persistant.

Très bien sur de la viande rouge, fromages et gibiers

Salice Salentino - Epicuro Pouilles 21,00 €

Élevé en fût nouveau, le bois est présent mais discret. Il se marie très vite avec les arômes de fruits de ses deux cépages (Negroamaro – Malvasia Nera).

Il accompagne très bien les viandes, les plats en sauce et les pâtes de toutes sortes.

Nero d'Avola - Epicuro Pouilles 21,00 €

Cépage de Sicile, cultivé et vinifié dans les Pouilles. Sa robe est sombre, c'est un vin rond, présent, goûteux aux parfums fruités et légèrement épicés. Sa structure harmonieuse offre une longue finale veloutée.

Il accompagne parfaitement toute la cuisine de l'Italie.

Montepulciano d'Abruzzo – C. Mucci Abruzzes 23.00€

Robe rouge intense avec des reflets légèrement violacés. Des parfums agréables de fruits rouges et noirs avec un goût relevé, doux et sec. Long en bouche avec des arômes élégants. Tanins légers.

Il accompagne viandes, pâtes, fromages.



## Vins rouges – Vini Rossi

Barbera d'Alba – Bel Colle                      Piémont                      30,00 €

Belle longueur où les fruits rouges et noirs sont présents mais discrets.  
Idéal avec les viandes rouges, fromages à pâtes dures et viandes en sauces

S. Fabiano Calcinaia BGO Chianti Toscane 21,00 €/42,00 €  
375 ml / 750 ml

Ce vin renommé du label BGO (100% Sangiovese) – élevage 8 mois en fûts de bois. Il présente une remarquable cohérence et se distingue par une bonne note de fraîcheur qui accompagne agréablement les tanins. Aussi robuste que velouté, persistant et équilibré, il accompagnera à merveille autant les antipastis que les plats.

Cordina - Tinazzi                      Vêrone                      35,00 €

Rouge intense et profond. Son goût et ses parfums sont très longs avec leurs mélanges de fruits et d'épices.  
Il viendra se marier parfaitement avec les fromages et les viandes rouges.

Valpolicella Ripasso- Tinazzi                      Vénétie                      50,00 €

Comme son petit frère (Cordina), il en a les qualités. En plus, il a la profondeur et l'élégance d'avoir passé 3 semaines dans le moût d'Amarone.

Super sur les viandes mijotées au parfum d'Italie



## Vins du patron

Blanc – Rosé – Rouge

Verre	3,40 €
Pichet ¼ de litre	6,50 €
Pichet ½ litre	12,00 €
Pichet 1 litre	18,00 €

Côte de Gascogne La Colombelle (vin blanc moelleux)

Verre	4,50 €
Pichet ¼ de litre	8,00 €
Pichet ½ litre	16,00 €
Bouteille de 75 cl	22,00 €



## Vins blancs

Val de Loire 24,00 € - 750 ml / 14,00 € - 375 ml

Muscadet - Sèvre-et-Maine sur Lie - Domaine Saupin

### Cépage

Melon de Bourgogne

La fraîcheur acidulée du Muscadet est loin d'être un gage de dureté et de sous-maturité, c'est au contraire la volonté d'un équilibre et l'expression d'une bonne longueur en bouche à la tonicité printanière.

Alsace 29,00 € - 750 ml / 19,00 € - 375 ml

Pinot gris – cave de Ribeauvillé

### Cépage

Pinot Gris

Sa robe jaune or pâle est une introduction colorée à des arômes de sous-bois et d'abricot propres au cépage, ainsi qu'une nuance de fruits secs.

Languedoc Roussillon 21,00 €

Sauvignon Chardonnay – Domaine Clémentine

### Cépages

Sauvignon, Chardonnay

Sa robe limpide or léger, son nez floral et un peu exotique et sa bouche fraîche avec une finale qui ne manque pas de finesse en font un vin très réussi.

Côtes de Gascogne 29,00 € - 750 ml / 4,50 € - verre

Charmes Colombelle Moelleux

### Cépage

Gros Maseng

La bouche gourmande est dominée par les fruits exotiques, avec une finale aux intenses notes d'agrumes, croustillante et douceuse. Son équilibre offre un bon compromis entre fraîcheur et moelleux pour en faire un vin agréable à l'apéritif ou en dessert.



## Vins rosés

Alsace 29,00 € - 750 ml / 19,00 € - 375 ml

Pinot noir – cave de Ribeauvillé

Cépage

Pinot noir

Vin à la robe rubis qui dégage des arômes de fruits rouges. Palais délicat et structuré qui s'épanouit sur des tanins fins.

Côtes de Provence 24,00 €

La note Bleue – vigneron de Saint Tropez

Cépages

Cinsault, Grenache

Robe claire aux reflets brillants, un nez floral aux notes de fruits à chair blanche, une



# Vins rouges

Côtes du Rhône

23,00 €

Côtes du Rhône selection Vieilles Vignes

Cépages

Grenache, Syrah

Ce vin est élevé sur un sol Limono-argileux avec des vignes d'un âge moyen de 35 ans.

La vinification est traditionnelle avec 10 jours de cuvaison et un contrôle des températures entre 26 et 28°C. Le tout pour vous offrir un vin couleur rouge cerise, intense et brillante, à l'attaque franche, souple, légèrement épicé et très fin. Bref, un bon équilibre.

Vacqueyras - Beaumirail 36,00 € - 750 ml / 19,00 € - 375 ml

Cépages

Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault

Une superbe robe rouge profond. Dès le 1er nez, il nous dévoile tout son panache.

Sa trame aromatique nous parle de concentration et de soleil avec de la mûre, cassis et cerises noires, puis après aération, on découvre des notes plus fraîches et acidulées de myrtille et de prune. Son attaque franche nous séduit par sa mâche friande et soyeuse.

Les tanins, délicats, se fondent dans la richesse de la matière. La finale aromatique se compose d'abord de notes dans un style épicé de muscade et de girofle, puis développe un parfum subtil de violette et de zan venant clore la dégustation. Profitez dès maintenant de sa jeunesse et sa fraîcheur sur une cuisine simple et ensoleillée.

Val de Loire

32,00 €

Saint Nicolas de Bourgueil – Vini Be Good

Cépage

Cabernet Franc

Les expressions du terroir se manifestent dans leur splendeur : fruits rouges, arômes floraux, tendresse des tanins, longueur en bouche, tout est réuni pour flatter les palais les plus délicats.





# Vins rouges

## Bordeaux

Cuvée du Vieux Moulin - Blaye Côtes de Bordeaux 24,00 €

Cépage(s)

Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon

Un joli nez de fruits rouges. En bouche, un très bel équilibre, des beaux tanins bien serrés, élégant, belle longueur.

## Bordeaux

Château Pontet la Gravière - Graves

26,00 € - 750 ml / 16,00 € - 375 ml

Cépage(s)

Merlot, Cabernet Sauvignon

La robe est de teinte bordeaux soutenu, avec de beaux reflets grenat et une belle profondeur. A l'attaque souple, succèdent vite des arômes fruités et un très bon équilibre général. Les tanins très fins du vin complétés par ceux plus discrets de la barrique sont là pour assurer une excellente tenue à ce vin. Le velouté et les fruits rouges sont bien

## Languedoc Roussillon

Syrah Mourvèdre fût de chêne - Domaine Clémentine 24,00 €

Cépage(s)

Syrah, Mourvèdre

Sa fermentation se fait à basse température pour obtenir une extraction maximale des arômes. Elle est suivie d'un élevage en barriques bordelaises neuves pour moitié. Le résultat est un vin à la robe profonde, presque noire, au nez puissant s'exprimant sur la violette, les petits fruits rouges et les épices, le tout mâtiné par des notes de vanille, un vin à la bouche opulente. Bref, une très belle réussite.

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets

Salvador Dali

