

## ■ *Notre sélection de Vin Maison*

*Rouge - Blanc - Rosé*

**VICOMTE DE BRIANSART**

vin du pays d'Oc

Le verre	25cl	50cl	75 cl
4,60€	7,70€	15,50€	23,00€

## ■ *Notre sélection de Vin Français Blanc*

37,5 cl	75 cl
---------	-------

**Astrid du Fagé Bergerac - Moelleux**

25,00€

Issu de raisins surmûris, ce vin offre un parfum où le citron domine.  
C'est un vin moelleux classique à boire jeune, aussi bien en apéritif qu'au dessert.  
Cépages : 50% Sauvignon, 50% Sémillon.

**Pinot Gris - Alsace - Domaine Heimberger**

19,00€	31,00€
--------	--------

Vin corsé et opulent, d'une belle robe jaune, offrant une belle palette aromatique.  
Excellent vin où s'entremêlent les fruits, les épices et les fleurs fraîches, tout en bouche, vraiment charmeur.

**Sancerre - Domaine Foucher Lebrun**

25,00€	46,00€
--------	--------

Bouche puissante et harmonieuse, tout en finesse, au nez minéral, un vin bien marqué par son terroir, associant souplesse et vivacité, très bien équilibré en acidité.  
Cépage : Sauvignon Blanc

## ■ *Notre sélection de Vin Rosé*

**Côtes de Provence**

24,50€

Belle robe saumon pâle et brillante. Nez très frais et agréable aux arômes fins et distingués d'épices, de petits fruits rouges et de laurier. Vif et frais en bouche avec une bonne attaque et doté d'une bonne rondeur.

**Petit Chaumont gris de gris Bio - Sable de Camargue**

24,50€

70% Grenache Gris et Noir, 30% Cinsault

## ■ *Notre sélection de Bulles*

Le verre	37,5 cl	75 cl
----------	---------	-------

**I Heart Cava**

5,50€	30,00€
-------	--------

Une combinaison classique de saveurs d'agrumes croquantes et de fragrances florales douces. Cépage : Macabeo, Parrellada, Xarel-LO

**Rosé Pamplemousse Vicomte de Briansart**

5,50€	30,00€
-------	--------

Alliance d'un vin et d'arômes naturels, ce dernier est sublimé par une fine effervescence, la robe rappelle une chair de pamplemousse.  
Vin à consommer en apéritifs, en plat, ou pour toutes soirées festives.

**Champagne Charles d'Embrun**

11,00€	60,00€
--------	--------

**Champagne Laurent Perrier**

75,00€

## ■ *Notre sélection de Vin Français Rouge*

37,5 cl 75 cl

### **Guillaume de l'Ardoisière - Minervois**

26,00€

Vin charpenté et puissant, le grenache noir et la syrah ajoutent à cette cuvée; subtilité, délicatesse et longévité.

### **Emotion - Syrah - sans sulfites ajoutés**

27,00€

D'une robe rouge profonde, cette cuvée 100% Syrah présente au nez des notes délicates d'épices et violette. En bouche, fruits noirs et réglisse. Vin de plaisir et de soif caractérisée par une grande digestibilité.

### **Plan De Dieu - Côte du Rhone - Château Saint-Jean**

27,50€

Violine foncée composé de 60% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre et 5% Carignan. Bouquet intense de réglisse, de fruits noirs bien mûrs et de sous-bois.

### **Château les Bertrands - Blaye Côtes de Bordeaux**

18,50€ 27,00€

Vin harmonieux, au nez subtil et intense à la fois ample, généreux et persistant en bouche. Cépages : Merlot - Cabernet Sauvignon- Malbec.

### **Château La Gravelière Prieuré - graves rouge**

28,00€

Remarquable graves de robe intense, au nez persistant, aux tanins souples, un vin corsé et dense. Cépages : 50% Merlot-50% Cabernet Sauvignon.

### **Pinot Noir - Domaine Heimberger - Alsace**

19,00€ 31,00€

Robe cerise brillante. Doté d'une belle finesse, le nez est riche et complexe où dominent des arômes de cerise, de framboise, d'épice et de boisé.

### **Saint-Nicolas de Bourgeuil Foucher Lebrun**

21,00€ 33,50€

Vin souple où domine le fruité. Vin de caractère délicat et agréable. Cépage : Cabernet Franc

### **Saint-Amour - Domaine Emile Chandesais - Beaujolais**

19,00€ 32,50€

Robe rouge violacée, net limpide, bouquet sublime de fruits confits typique du gamay, vin très gouleyant. Cépage : Gamay

### **Haute Côte de nuit - Bourgogne**

44,50€

100% pinot noir

### **Sancerre Foucher Lebrun**

22,00€ 43,50€

En bouche, l'attaque est franche, il possède un bel équilibre grâce à une légère acidité en finale. Cépage : Pinot Noir 100%

### **Patache d'aux Cru Bourgeois sup.**

46,50€

Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

### **Gigondas**

44,00€

Intensité et fraîcheur. Bouche puissante et harmonieuse, tout en finesse, un vin bien marqué par son terroir, associant souplesse et vivacité, très bien équilibré en acidité. Cépages : 60% Grenach, 30% Syrah ;10% Mourvèdre

### **Château Vieux Lescours - Saint Emilion Grand Cru**

47,50€

Robe pourpre intense et brillante. Nez très agréable, élégant, fin et puissant aux arômes racés de petits fruits rouges, d'épices, de fruits cuits associés à des notes balsamiques et de café froid. La Bouche est puissante et riche. Cépages : 80% Merlot,10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

### **Château La Bastide Dauzac Margaux**

36,50€ 69,50€

55% merlot, 45 % Cabernet Sauvignon.

## ■ *Notre sélection de Vin du Monde*

37,5 cl

75 cl

### *Chili*

#### **IN SITU - ACONCAGUA VALLEY**

90% carménère, 10% Cabernet Sauvignon

26,00€

#### **VISTAMAR SEPIA RESERVA - CACHAPOAL**

100% Cabernet Sauvignon

29,50€

#### **IN SITU SIGNATURE - ACONCAGUA VALLEY (BLANC)**

60% Chardonnay, 40% Viognier

33,50€

### *Afrique du sud*

#### **CHAMELEON - STELLENBOSCH**

Cabernet Sauvignon, Merlot

29,50€

### *Italie*

#### **KORE - Sicile - Bio**

100% Nero d'Avola

28,50€

#### **MONTE DEL FRA VALPOLICELLA - RIPASSO - VENETIE**

80% Corvina Veronese, 20% rondinella

42,50€

### *Australie*

#### **LAYERS WHITE - ADELAÏD HILLS (BLANC)**

40% semillon, 22% gewurztraminer, 23% muscat, 15% pinot gris

34,00€

#### **THE BAROSSAN - BAROSSA VALLEY**

100% Syrah

44,00€

### *Argentine*

#### **ALAMOS - MENDOZA**

100% Malbec

16,50€

#### **ANTUCURA - MENDOZA**

100% Malbec

36,00€

#### **PRIMOGENITO - PATAGONIE**

100% Malbec

47,00€

### *USA*

#### **CARNIVOR - CALIFORNIE**

Cabernet sauvignon

33,00€

#### **CHATEAU STE MICHELLE - COLOMBIA VALLEY WASHINGTON**

Merlot

43,00€

### *Portugal*

#### **MARQUES DE BORBA - ALENTEJO**

Alicante Bouschet, Aragonêz, Touriga Nacional

16,50€

28,50€

#### **PAPA FIGOS - DOUROS**

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

31,00€