

Les vins		17€	Tarifs
	- Formule Accord mets & vins (3 verres de vins pour accompagner votre repas)		75€L · 50€L
blanc	- Domaine du Haut Montlong - Eclat de fruits Bio <i>100% saurignon, vin frais avec arôme de pêche et d'agrumes</i>	22€	
Bergerac, côtes de	- Château Barouillet - Bergecrac - 2019 Bio <i>Une alliance étonnante de fraîcheur et d'arômes avec un beau mélange de fruits blanc et exotique</i>	21€	
Bergerac et	- Château Monplaisir Monochrome, vin de France 2016 <i>100% chenin, minéral, fruits secs et notes florales</i>	25€	
Cotes de	- Château Tour des gendres, cuvée des Conti 2018 <i>Rond, vivace, équilibré et fruité</i>	27€ · 20€	
Duras	- Domaine Lestignac, Hors les murs "Blizzard", vin de France, 2019 Bio <i>Franc et aromatique, notes de pêche et citrus.</i>	24€	
	- Château Haut Lavigne, Nadia Lusseau G comme... 2018, vin de France Bio <i>Complexité et fraîcheur sont au rendez-vous</i>	27€	
Bourgogne	- Domaine de Pouilly, Pouilly Fuisse " Cuvée prestige" 2017 <i>Vin fin et élégant</i>	38€	
	- Chablis 1er cru "Beauroy" Domaine Gérard Tremblay 2017 <i>Sec, parfaite finesse, onctueux et vive acidité sur le final</i>	46€	
Vallée du Rhône	- Château d'Aquéria, Lirac 2019 <i>Palette de fruits frais, secs et de fleurs. Bien équilibré avec une final sur la fraîcheur</i>	28€	
Vallée de la Loire	- Sancerre Lucien Crochet 2018 <i>Notes de pamplemousse, fleurs blanches. Vin riche, belle acidité, final minéral</i>	43€	

Les vins rouges

Bergerac, côtes de

Bergerac et Pécharment

Cotes de Duras

Sud'Ouest

Le Bordelais

Vallée du Rhône

- Château Monplaisir classique 2016

Fruité intense, gourmandise, vin atypique de la région.

- Les Gaules de Bois, acte 2 - Vin de France Bio

Vin fruité et riche avec une belle longueur. Un vin de copains !

- Château Les Farcies du Pech', 2018

Ample, tapissé de tannins soyeux et entobés

- Domaine du haut Montlong " Les vents d'anges", 2017 Bio

Robe intense, tannins souples, boisé bien fondu

- Château Mondazur "Les argiles bleues", Pécharment 2016

Vin profond, parfums de fruits noirs, suave avec quelques notes épicées

- Château Hautlavigne, Nadia Lusseau

"G comme ..." 2015 et 2016, AOP côtes de Duras

Bouche charnue avec beaucoup d'élégance, des tannins soyeux et fins

- Château le Tap, cuvée Julie Jolie 2016, Bio

Subtils effluves de cassis et de cerises sur un boisé fondu

- Château Lestignac, Tempête 2019 Bio

Vin nature, fruité, léger pour l'été. A boire sans modération.

- Tour des gendres, "La Gloire de mon père" 2017 Bio

Finesse des tanins, équilibre remarquable sont au rendez-vous

- Marcillac, "Fer de soif", Lionel Osmin 2018

Un rouge gouleyant et de caractère, c'est un vin tannique et rustique.

- Moulin de la Lagune 2014, Haut Médoc, second vin du

Château

Cette petite merveille est d'une splendeur et pleine de raffinement

- St Joseph Pierre Gaillard 2018 Bio

un vin plein de fruits et de gourmandise, rond et équilibré

- Châteauneuf du pape, Château Mont Redon 2016

Onctuosité, finesse mais surtout puissance et précision

23€

23€

24€

28€

29€

22€

29€

31€

36€

34€

28€

52€

40€

56€

Tarifs

75cl 50cl

Bergerac

- Château Barouillet - La Gouyate "Tendre 2019 -
Vin de France Bio

21€

Moelleux

Vin tendre, légèrement sucré. Du soleil dans les papilles sur des notes de Salsa

- Monbazillac, Domaine Grangeneuve 2017

20€

Gourmand, fruité élégant et moderne

- Rosette Château Montplaisir 2018

21€

Demi moelleux tout en fraîcheur

Les vins

- Château Montplaisir, 2019 et 2020

21€ 17€

Vin rosé sec, fruité et floral

rosés

- IGP Alpilles, Domaine Henry Bonnaud,
cuvée Steff 2019 et 2020

21€

Rosé tendu et suave

- Château Barouillet - Splash , vin de France 2020

24€

Pétillant naturel, fruité, équilibré, frais et gourmand. Le compagnon parfait de vos apéritifs

Les bulles

- Champagne Nicolas Guesquin

60€

Nous avons sélectionné pour vous des vins qui nous ressemblent et qui s'inscrivent dans une démarche bio, nature ou en agriculture raisonnée. Kevin et moi-même avons choisi des jeunes vignerons passionnés par leur métier comme nous.

Découvrez:

- Charles Blanc: Château Mont plaisir
- Nadia Lusseau: Château Haut Lavigne
- Camille et Mathias: Château Lestignac
- Hugh Ryman: Château Mondazur

Et bien d'autres.....

" Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur Terre" - Henri IV