



VIN ROUGE

Andantino (IT)

Cépage : Sangiovese

Frais avec un bouquet fruité

5.00/25.00

Heredad García de Olano maceracion carbonica tinto 2020 (ES)

Cépage : Tempranillo

Rouge intense aux nuances de violette, fruits mûrs

5.50/27.00

Bolet Sapiens (ES)

Cépage : Merlot

Il est un vin 100% Merlot facilement accessible. Fruits mûrs, cuir, tabac, tanins équilibrés et un arrière-goût savoureux. Bonne combinaison avec le bœuf, le poulet et les fromages à pâte dure

5.50/28.00

Garcia de Olano Crianza 2017 (ES)

Cépage : Tempranillo et 12 mois en barrique française

Vin rouge rubis, net et brillant, aux reflets de cerise; des reflets de cerise, évoluant vers la brique. Doux mais intense en bouche, comme un vin qui a de la personnalité. Savoureux et bien structuré, il évolue en bouche vers un équilibre entre les fruits frais et le bois. La fin de bouche est longue et long et plein. Parfait avec viande rouge

6.00/32.00

El Bicho Raro 2017 (ES)

Cépage : Syrah, Monastrell, Garnacha Tintonera Juteux et intense en bouche, il montre des notes subtiles de vieillissement et d'épices sur un fond de fruits rouges, robuste mais convivial, avec un bon corps, harmonieux, complexe et unique. Parfait avec toutes sortes de viandes

7.00/35.00

Pinot Noir Domaine Robert Klingenfus Alsace

(Bio, vin rond, léger et frais)

6.00/30.00



VIN ROUGE

Echoes Salento IGP (IT)

7.00/35.00

Cépages : Primitivo et Petit Verdot
Coureur rouge rubis, avec des de fruits rouges, fleurs, réglisse et notes de vinaigre balsamique. Bonne fraîcheur en bouche avec tanins doux et agréables. Recommandé avec tout types de viande, antipasti et tapas

Summum 2017 (ES)

-/40.00

Cépage : Monastrell
Arômes intenses de fruits confits et de grillé doux, avec un corps large, charnu et structuré, avec un fond doux et amical, enveloppant et persistant. Fantastique seul, étonnant avec les rôtis et les viandes rouges grillées, succulent avec le chocolat noir. Un vin mystique

Revillacepo Crianza (ES)

-/35.00

Cépage : Tempranillo
Vin puissant et corsé, arôme complexe de fruits noirs, mûres et cassis
Parfait avec l'agneau, le porc et certains fromages



VIN BLANC :

- Colombelle 2019 (FR)** 5.00/25.00
Cépages : Colombard et Ugni Blanc
Côte de Gascogne, nez vif et plaisant, grande fraîcheur en bouche
- Heredad García de Olano Rioja blanco 2019 (ES)** 5.50/27.00
Cépages : Viura et Verdejo
Frais, fruité, procurant une sensation de vivacité
- Txakoli Zero Sulfitos Basa Lore (ES)** 5.50/28.00
Cépage : Hondarrabi Zuri
Txakoli frais, léger et très fruité, rappelant les txakolis typiques, grâce à son caractère minéral, aux arômes de fruits blancs, de pomme verte, de poire. Parfait pour accompagner tout type de poisson grillé, fruits de mer, thon, anchois, agneau rôti, chocolat noir, tiramisu
- D. Pedro Albarino (ES)** 6.00/30.00
Cépages : Albarino
Propre, brillant, belle couleur jaune citron avec des reflets dorés. Ses notes d'agrumes, comme le citron vert, ressortent. Des notes florales et un fond herbacé élégant. Idéal pour accompagner toutes sortes de poissons ou de fruits de mer frais. Il peut être également dégusté à l'apéritif



VIN BLANC :

Espira Fiano (IT)

5.50/28.00

Cépage : Fiano

Couleur jaune paille avec des arômes d'abricot et d'agrumes. Il a un bouquet intense et pénétrant.

Très rafraîchissant en bouche avec une finale longue et équilibrée. Il se marie très bien avec les fruits de mer, les salades, le fromage de chèvre et le poisson fumé, mais il est également parfait en apéritif

Chateau Jean Faux "Les Pins Francs" Blanc Biodynamic (FR)

-/37.00

Cépages : Sauvignon Blanc et Sémillon

Ce Bordeaux Blanc du Château Jean Faux s'ouvre sur une expression aromatique de citron sec et de fleur blanche avec en arrière plan des notes végétales telles que l'herbe et la citronnelle. Il présente des arômes complexes de tilleul, citron, verveine, ananas avec une belle pureté de fruit et équilibré par beaucoup de fraîcheur

Pouilly fumé château de Favray (FR)

-/39.00

Cépage : Sauvignon

Vin de Loire, fraîcheur, minéralité, riche



VIN ROSÉ :

Rubino (FR)

6.50/32.00

Cépages : Tibouren et Cinsault

Belle couleur saumon clair. Goût rond et épicé typiquement provençal, belle acidité et longue finale rafraîchissante

Heredad García de Olano Rioja rosado joven 2019 (FR)

5.50/27.00

Cépage : Rosé

Couleur rose vif, fruits rouges au nez, fruité, frais et puissant en bouche

By OTT 2019 (FR)

6.00/30.00

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault.

Bouche riche et minérale, frais, finale juteuse et équilibrée

Domaine OTT Château de Selle 2019 (FR)

-/49.00

Cépages : Cinsault, Syrah, Mourvèdre

Notes florales et arômes de fleurs d'Acacia, bouche généreuse, frais



BULLES

Cava

7.50/37.50

Cépage : Macabeo, Parellada, Xarelo

Bolet - Brut Nature Reserva (ES)

Jaune pâle avec des reflets dorés et de fines bulles, avec une couronne blanche, riche et vive. Arômes de fruits avec une touche de pomme verte, de poire et de fines notes d'amandes grillées produites par le processus de vieillissement. Douce et fruitée, avec une acidité rafraîchissante et une finale sèche

Champagne :

14/59.00

Cépages : Chardonnay et Pinot Noir

Delabaye Premier cru Prestige