



Les pots de vin sélectionnés Vin de Pays d'oc Gayolles

rouge ou rosé

le verre de 12,5 cl 3,50 € • le pot de 23 cl 5,50 €

• le pot de 46 cl 8,50 €

BLANCS

	75cl	37,5cl	12,5cl
AO CÔTES ROANNAISE Vin de pays Michel Desormiere <i>CHARDONNAY, robe jaune paille, très aromatique, notes d'agrumes, fleurs blanches et miel</i>	21,00 €	13,00 €	-
♥ IPG VIOGNIER d'OC Domaine de Castelnaud <i>Arôme typique du viognier: pêche, abricot sec, tout en gardant la fraîcheur</i>	23,00 €	-	4,10 €
AO SAINT-POURÇAIN NECTAR DES FÉES Gardien propriété <i>Jaune brillant à reflets verts, ce qui présente un nez aux subtils arômes floraux. Souple et fruité</i>	21,00 €	-	3,90 €
AO MÂCON BUSSIÈRES Domaine Drouin <i>Belle complexité, la fraîcheur (note d'agrumes) et le gras (côté beurré), on ajoute une touche d'amande ou de noisette</i>	25,00 €	15,00 €	-
AO POUILLY SUR LOIRE Domaine Guy Saget <i>Robe vert pâle, léger et fruité offrant une belle palette d'arômes.</i>	29,00 €	-	5,00 €
Vin tendre et moelleux			
VILLA CHAMBRE D'AMOUR VDF Domaine d'Osmin <i>Un nez explosif, des notes d'agrumes et de fruits exotiques frais</i>	23,00 €	-	4,10 €

ROSÉS

	75cl	37,5cl	12,5cl
AO CÔTES ROANNAISE Michel Desormiere <i>Notes fruitées et acidulées</i>	21,00 €	13,00 €	-
♥ AO CÔTE DE PROVENCE Valadas <i>Couleur très claire, arôme de pétale de rose, d'abricot et de violette. Un vin frais.</i>	25,00 €	-	-
AO SAINT-POURÇAIN cuvée Isabelle <i>Rose orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités</i>	21,00 €	-	-
AO COSTIÈRES DE NIMES Château du Mourgues <i>Ce rosé de gastronomie est une saignée de syrah et grenache, nez fraise des bois, framboise et groseille</i>	25,00 €	19,00 € 50cl	-

ROUGES

	75cl	37,5cl	12,5cl
AO CÔTES ROANNAISE Michel Desormiere <i>Note de fruits rouges, belle rondeur en bouche, belle structure, véritable reflet cotes Roannaises</i>	21,00 €	13,00 €	3,90 €
AO SAINT-POURÇAIN cuvée des grands jours, Gardien propriété <i>Vin souple et gouleyant. Arômes de fruits rouges très mûrs.</i>	21,00 €	-	3,90 €
AO SAUMUR CHAMPIGNY Les Longes <i>Du fruit, de la souplesse et de la matière. Un bel équilibre gourmand</i>	23,00 €	-	-
AOP BROUILLY Chapelle de Venenge <i>Beau millésime robe grenat profond, arômes de fruits rouges et noirs Vin souple aux tanins délicats, bouche fruitée et ronde</i>	25,00 €	15,00 €	-
AO PIC SAINT LOUP Bonne pioche <i>territoire sauvage et calcaire, nez intense dominé par les fruits rouges.</i>	29,00 €	-	-
AO CÔTES DU RHÔNE Les Fouquières <i>Vin flatteur sur des arômes de fruits intenses et des tanins soyeux.</i>	23,00 €	-	4,10 €
AO SAINT JOSEPH Rorée Domaine Louis Cheze <i>Une belle syrah du nord de la vallée du Rhône, avec la fraîcheur et la minéralité des granits</i>	29,00 €	-	-
AO CÔTES RÔTIE Belle Demoiselle Domaine Louis Cheze <i>Une côte rôtie toute en délicatesse.</i>	59,00 €	-	-
AO PESSAC LEOGNAN Château Coucheroy <i>Un pessac facilement abordable, souple et fruité. Il possède néanmoins la finesse et l'élégance caractéristique des vins de la région</i>	33,00 €	-	-
AO BLAYE CÔTES DE BORDEAUX Château des Tourtes <i>Le merlot amène le fruit confit, le cabernet, la structure et une pointe de garrigue</i>	25,00 €	19,00 € 50cl	-
AO MARSANNAY Domaine Joseph Roty <i>L'extrémité nord de la côte de nuit signé d'un vigneron mythique</i>	59,00 €	-	-

♥ **Les coups de cœur du moment**

*Vous ne consommez pas la bouteille en entier ?
Repartez avec elle !*

