

Vins blanc

PROVENCE



TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP Bio

Cépages(s) : Rolle, Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Ugni blanc, Roussanne et Viognier
Couleur jaune pâle avec des reflets verts clairs. Nez franc, plaisant et intense. Arômes de fruits à chair blanche, soulignés par une touche acidulée type lime ou citron jaune.



EOLE Coteaux d'Aix AOC Bio

Cépages(s) : 60 % Rolle, 40 % Grenache blanc
Nez subtile aux notes de confiture d'abricot et de pivoine, avec une légère pointe de brioche. Arômes agréables, attaque franche marquée par la pêche fraîche et une légère sucrosité.

ITALIE



PINOT GRIGIO delle Venezie IGT « Bolla »

Cépages(s) : 100 % Pinot Grigio
Couleur jaune paille. Nez chaleureux et complexe avec des notes aromatiques de poire. Il manifeste sa structure en bouche, frais, bien équilibré, à l'arrière goût long et rond.



TUFAIE Soave Superiore Classico DOCG « Bolla »

Cépages(s) : 90 % Garganega, 10 % Trebbiano di Soave
Couleur jaune paille avec nuances dorées. Ses arômes rappellent les fleurs d'aubépine et le sureau. Au palais, il est plein, doux, rond, avec des arômes minéraux persistants.

Vins rosés

PROVENCE



TAVEL Château La Genestrière AOP Bio

Cépages(s) : 90 % Grenache, 10 % Syrah
Robe rose grenat avec des reflets violacés. Nez délicat et complexe avec des notes d'épices et de fruits rouges. La bouche est riche et équilibrée. Grande persistance aromatique.



LA VALLONGUE Les Baux de Provence AOP Bio

Cépages(s) : Grenache, Syrah et Cinsault
Robe pâle, couleur chair. Nez puissant avec des arômes d'agrumes et de fruits blancs. Rond et frais en bouche, aux notes de pêche, poire et citron. De la matière et de la longueur en bouche.



TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP Bio

Cépages(s) : Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Rolle, Ugni blanc et Grenache blanc
Couleur rose bonbon, avec des reflets orose. Nez franc, plaisant, de belle intensité. Attaque en bouche vive, raffinée, avec des arômes sucré type abricot, bonbon anglais et mirabelle.

ITALIE



ROSAMMURI Terre Siciliane IGT Tenuta « Rapitalà »

Cépages(s) : Nerello Mascalese, Perricone
De couleur rose vif, avec des senteurs florales et fruitées, une saveur sèche, pleine, élégante et nette, avec un fond léger de fruit qui reste en bouche.



KREOS Negroamaro Salento IGT « Castello Monaco »

Cépages(s) : 100 % Negroamaro
Couleur rose brillant. Parfums persistants de fleurs et de petits fruits rouges. Saveur souple, pleine et minérale. Final léger de fruits frais qui persiste en bouche.



OBVIOUS Rosato Toscana IGT Bio « Salcheto »

Cépages(s) : 85% Sangiovese, 15 % Autochtones à baie rouge
Couleur rosé intense. Au nez les intenses parfums de fruits rouges mûrs, les notes florales fines et les nuances épicées délicates dominant. En bouche, il est intense, souple et persistant.

Vins rouges

PROVENCE



TERRES BLANCHES Les Baux de Provence AOP Bio

Cépages(s) : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon
Robe rouge rubis de grande intensité. Au nez, des arômes de fruits rouges, des notes de cuir et une fine touche floral.
Un équilibre en bouche puissant et généreux, typique des vins de la région.



EOLE Coteaux d'Aix AOC Bio

Cépages(s) : 50 % Syrah, 40 % Grenache et 10 % Carignan
Icône du domaine, aux notes de petits fruits noirs, myrtilles et cassis, avec une légère pointe de rose et d'épices. En bouche, des arômes de cacao et café torréfié. Une structure tannique finissant sur une note de cerise noire.



EOLE Coteaux d'Aix AOC Bio « Cuvée Léa »

Cépages(s) : 80 % Syrah, 20 % Grenache
Vin élégant et complexe. Au nez, des notes de confiture de cassis ou de mûres mêlées aux notes d'épices provençales. Bel équilibre en bouche entre boisé finement fondu, des tannins souples et une acidité. Subtiles notes de vanille sur la longueur.



HAUVETTE Les Baux de Provence AOC Bio « Cuvée Cornaline »

Cépages(s) : Grenache, Syrah et Cabernet Sauvignon
Robe grenat profonde aux notes de fruits noirs, de chocolat et d'épices douces. Un esprit aromatique (pin, résine, truffe, olive noire...) dans un registre bien méditerranéen, avec un grand souffle énergique. Un rouge riche, intense et gourmand.



VIEUX TELEGRAPHE Château Neuf du Pape AOC

Cépages(s) : Grenache noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre
Robe rubis profond, un nez aux subtiles notes florales, dominante de fruits noirs et d'épices. En bouche, puissant mais tout en élégance, de belles notes de fruits, des tannins présents et délicats.

ITALIE



CAMPO REALE Nero d'Avola Sicilia DOC « Rapitalà »

Cépages(s) : 100 % Nero d'Avola
Couleur rubis intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tannin non envahissant et une acidité délicate.



GRANAIO Chianti Classico DOCG « Melini »

Cépages(s) : 100 % Nero d'Avola
Couleur rubis intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tannin non envahissant et une acidité délicate.



VIGNETILA SELVANELLA Chianti Classico Riserva DOCG « Melini »

Cépages(s) : 100 % Sangiovese Grosso
Couleur rubis, parfum ample et complexe, avec des notes de confiture de framboise et d'iris. En bouche, il est plein, chaud et sapide, avec un fond élégant et persistant de sous bois.



SAN CLEMENTE Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria Riserva DOC « Zaccagnini »

Cépages(s) : 100 % Montepulciano d'Abruzzo
Couleur rubis profond, limpide et intense. Nez remarquable de réglisse et de fruits des bois. Corps plein et robuste, avec un composant tannique de la trame aromatique du vignoble.



BAROLO del Comune di Barolo DOCG

Cépages(s) : 100 % Nebbiolo
Couleur rouge rubis, parfum intense aux notes de fruits mûrs. Saveur sèche et veloutée, avec un remarquable fond fruité et un final persistant et un peu de tannin.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva « podere Brizio »

Cépages(s) : 100 % Sangiovese
Couleur grenat, à la saveur aromatique et élégante, au caractère fort, avec un long final harmonieux. La Réserve de Brunello n'est produit que dans les meilleures années.

Sans alcool / Apéritifs / Digestifs

Coca & Coca zéro	33cl	3,50 €
Perrier ou Limonade	33cl	4,50 €
Fuztea	35cl	5,50 €
Schweppes nature ou agrumes	36cl	6,50 €
Orangina	37cl	7,50 €
Jus de fruits (orange, pomme, pêche, tomate, ananas)	38cl	8,50 €
Diabolo menthe ou grenadine	39cl	9,50 €
Sirop à l'eau menthe ou grenadine	40cl	5,00 €
Martini blanc ou rouge	33cl	3,50 €
Ricard ou Pastis	33cl	4,50 €
Suze	35cl	5,50 €
Bière pression Porette 5°5	36cl	6,50 €
Bière Duvel ou Kwak	37cl	7,50 €
Spritz	38cl	8,50 €
Gin tonic	39cl	9,50 €
Whisky coca	40cl	5,00 €
Monaco	41cl	6,00 €
Whisky Monkey Shoulder	33cl	3,50 €
Rhum Havana 3 ans	33cl	4,50 €
Rhum Don Papa	35cl	5,50 €
Rhum Diplomatico	36cl	6,50 €
Cointreau	37cl	7,50 €
Poire William	38cl	8,50 €
Get 31/27 ou Limoncello	39cl	9,50 €
Grappa ou Amaretto	40cl	5,00 €
Marsala aux amandes	41cl	6,00 €

Champagnes

	Coupe 12cl	75cl
Nicolas Feuillate	10,00 €	9,50 €
Ruinard brut		9,50 €
Prosecco Bolla extra dry	8,00 €	5,00 €
Lambrusco Righi Secco	7,00 €	6,00 €

Boissons chaudes

Thé ou infusion	8,50 €
Expresso	9,50 €
Double expresso ou Cappuccino	5,00 €
Chocolat chaud	6,00 €

Eaux Minérales

Evian	75cl	8,50 €
Aqua Panna	75cl	9,50 €
Badoit	75cl	5,00 €
San Pellegrino	75cl	6,00 €

Carte des Vins / Carta dei Vini