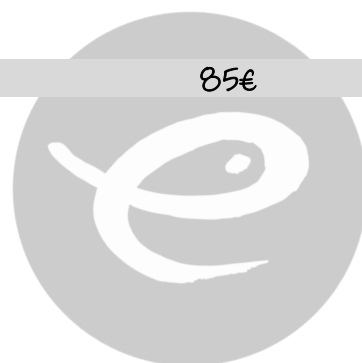


# Carte des Boissons

| VINS BLANCS   | 75cl       | Verre  |
|---|------------|--------|
| <b>Côtes du Rhône – Tour de L'Isle</b> (Grenache, Roussanne, Marsanne et<br>Un vin de terroir, lumineux aux arômes de poire   | 18€        |        |
| <b>Picpoul de Pinet – Famille Gaujal</b> (Picpoul)<br>Aux arômes de citron confit et fleurs blanches, idéal sur les huîtres de Méditerranée.                                      | 18€        | 4.50€  |
| <b>Petit Bourgeois – Famille Bourgeois</b> (Sauvignon blanc)<br>Arômes citronnés, en bouche des notes d'agrumes et une acidité délicatement marquée                               | 19€        |        |
| <b>Muscadet – Domaine Bonnet Huteau</b> (Melon de Bourgogne) – vin nature<br>Finesse et minéralité, note de fleurs blanches   | 21€        | 5€     |
| <b>Baie de Saint Jean de Luz – Domaine EgiaTegia</b> (Ugni blanc et<br>Partiellement vinifié à 15m sous la mer. Se dégage les arômes de Yuzu, goyave et fruit de la passion.      | 26€        |        |
| <b>Côte de Provence – Château les Valentines</b> (Ugni blanc, Rolle et<br>Nez minéral et frais à dominante d'acacias et fleurs blanches. Notes d'agrumes, de poire et de litchis. | 28€        |        |
| <b>Sancerre – Famille Bourgeois</b> (Sauvignon blanc)<br>Arômes de pamplemousse, ananas, fleurs blanches et buis.   | 50cl : 14€ | 30€ 7€ |
| <b>Alsace – Domaine Bott Geyl</b> (Riesling)<br>Racé, minéral et pur à l'acidité fine et cristalline, sur fond d'agrumes et de fleurs.  | 31€        |        |
| <b>Chablis – Domaine Duplessis</b> (Chardonnay)<br>Intensité minérale du terroir aux notes beurrés.   | 33€        |        |
| <b>Cassis – Clos Sainte Magdeleine</b> (Clairette, Marsanne, Ugni, Bourboulenc)-<br>Parfums de miel et de fleurs blanches, mêlés de fruits, de pêche acidulée.                    | 35€        |        |
| <b>Pouilly Fuissé – Gilles Morat</b> (Chardonnay)<br>Une bouche puissante et ronde, minérale aux arômes de fleurs blanches.   | 35€        | 8€     |
| <b>Ch. du Pape – Chante Cigale</b> (Grenache, Bourboulenc, Clairette et<br>Des notes de fruits exotiques et fleurs blanches, en bouche rondeur fraîcheur et finesse minérale.     | 40€        |        |
| <b>Condrieu – Domaine Roche Paradis</b> (Viognier)<br>Arômes de pêche, surmonté d'une légère acidité  | 48€        |        |
| <b>Meursault – Domaine Chavy-Chouet</b> (Chardonnay)<br>Un vin onctueux, aux arômes de fruits jaunes.   | 58€        |        |
| <b>Puligny Montrachet 2015 – Domaine Vougeraie</b> (Chardonnay)<br>Une harmonie parfaite entre minéralité et fruité mielleux.   | 85€        |        |



## VINS ROSES

|   |     |    |
|---|-----|----|
| <b>Ventoux – Domaine Fondrèche</b> (Cinsault, Syrah, Grenache)<br><i>Élégant, frais, doté d'une trame minérale.</i>   | 18€ | 5€ |
| <b>Méditerranée – Domaine Val Mas de Valérieole</b> (Merlot, Cabernet Sauvignon)<br><i>Note de salinité prononcée, caractère des vin de Camargue. Fruits rouges et pamplemousse</i> | 18€ |    |
| <b>Côte de Provence – Les Valentines</b> (Cinsault, Syrah, Grenache et<br><i>Épices et minéralité. Fenouil, anis et herbes sèches</i>   | 28€ |    |
| <b>Luberon – Domaine Val Joanis</b> (Syrah, Grenache et Vermentino)<br><i>Une explosion de baies rouges et cerises, une légère minéralité</i>                                       | 24€ |    |

## VINS ROUGES

|  |     |  |
|--|-----|--|
| <b>Crozes Hermitage – Domaine de la Ville Rouge</b> (Syrah)<br><i>Nez complexe de fruits rouges, vins très rond avec de la matière et une finale structurée.</i> | 26€ |  |
| <b>Givry – Domaine Masse Vieilles vignes</b> (Pinot noir)<br><i>Des notes de fruits rouges et d'épices. Une bouche structurée et délicatement aromatique.</i>    | 29€ |  |
| <b>Luberon – Domaine La Cavale</b> (Grenache noir et syrah)<br><i>Fruit rouges et épices soutenus par de fins tannins</i>  | 26€ |  |

## LE CHAMPAGNE COLLET

|  |           |     |    |
|--|-----------|-----|----|
| <b>Brut Origine</b><br><i>Parfum de beurre frais, notes citronnées et toastées. Bouche puissante, d'une belle fraîcheur.</i> | 50cl : 15 | 33€ | 8€ |
| <b>Extra Brut 1<sup>er</sup> cru</b><br><i>Notes minérales et finesse. Palais bien équilibré et touches acidulées.</i>       |           | 43€ |    |
| <b>Brut Rosé</b><br><i>Onctuosité et fruité développant des arômes de rose et de miel.</i>                                   |           | 47€ |    |

## LA BIÈRE – BRASSERIE LA LUB' **BIO** ET ARTISANALE

|  |       |
|--|-------|
| Blonde, blanche ou ambrée en bouteille de 33cl | 4.50€ |
|--|-------|

## EAU PETILLANTE - SAN PELLEGRINO

|                |    |
|----------------|----|
| Bouteille 1/2l | 2€ |
| Bouteille 75cl | 3€ |

## CAFE – MAISON LAVAZZA

|          |       |
|----------|-------|
| Expresso | 1.50€ |
|----------|-------|

