



— LE VIN —

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE. »

G. BRASSENS

VIN BLANC / WHITE WINE

IGP pays d'oc - infini «Viognier»

12cl 75cl
7,00 € 30,00 €

Cépage : 100% Viognier

Un vin expressif avec des notes de fruits exotiques comme la mangue, la pêche blanche et l'abricot. On peut aussi y retrouver des touches florales de fleurs blanches (lys, jasmin) et un léger parfum d'amande grillée. La bouche est ronde et fruitée avec une belle fraîcheur.

AOP Entre deux Mers - Château La Freynelle

33,00 €

Cépage : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle

Ce vin présente des arômes frais et fruités, notamment de pomme verte, de citron et de fruits à noyau (pêche, abricot). Des notes subtiles d'herbes fraîches et de fleurs blanches, comme le chèvrefeuille, apportent de la complexité. Il est vif, avec une bonne acidité et une finale minérale.

AOP Chablis - Domaine du Colombier

11,00 € 55,00 €

Cépage : 100% Chardonnay

Ce vin offre des arômes typiques du Chardonnay en Chablis : des notes de fruits blancs (pomme, poire), de citron, et une minéralité distincte. Une touche de noisette et de silex (pierre à fusil) est souvent présente, en raison de la typicité de la région. La bouche est nette, acide et très équilibrée.

AOP Saint Véran - Domaine Thibert

45,00 €

Cépage : 100% Chardonnay

Ce vin présente des arômes élégants de fruits frais (pêche, agrumes) et une pointe de noisette grillée. Il peut également offrir des notes de fleurs blanches et de beurre frais. La texture est soyeuse et la bouche bien équilibrée avec une finale fraîche.

AOP Coteaux Varoise en Provence - Roseblood

8,00 € 32,00 €

Cépage : Sauvignon Blanc, Vermentino (Rolle), Ugni Blanc

Un blanc frais et parfumé avec des arômes de fleurs blanches (muguet, acacia) et des agrumes (citron, pamplemousse). On y retrouve aussi des touches herbacées et légèrement minérales qui donnent un vin très rafraîchissant et bien structuré.

VIN ROSÉ / ROSE WINE

AOP Sable de Camargue - Domaine de Figueirasse

12cl 75cl
6,00 € 28,00 €

Cépage : 100% Grenache Gris

Ce rosé est délicat, avec des arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise) et une légère touche florale. Il présente une belle fraîcheur et une légère salinité, typique des vins de la région, avec des notes de fleurs de printemps et d'herbes fraîches.

AOP Côtes de Provence - Domaine de Saint Victorin «Natalie»

35,00 €

Cépage : Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

Ce rosé a des arômes de fruits rouges (groseille, fraise) et une touche d'agrumes (pamplemousse rose). Il peut aussi offrir des notes florales comme la violette, ainsi qu'une subtile minéralité qui donne de la fraîcheur et de la vivacité.

AOP Coteaux Varoise en Provence - Roseblood

8,00 € 32,00 €

Cépage : Cinsault, Grenache, Syrah

Ce rosé offre des notes de fruits rouges frais, tels que la fraise et la framboise, accompagnées de touches florales et légèrement épicées, avec un arrière-goût frais et minéral.



— LE VIN —

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE. »

G. BRASSENS

VIN ROUGE / RED WINE

AOP Duché d'Uzès - Domaine Les Lys «La Petite»

12cl 75cl
30,00 €

Cépage : Grenache, Syrah

Ce rouge est dominé par des arômes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), complétés par des notes épicées (poivre noir, herbes de garrigue) et légèrement boisées. La bouche est ronde, avec une belle structure tannique et une finale fruitée.

AOP Côte du Rhône - Alain Jaume «Grand Veneur»

8,00 € 35,00 €

Cépage : Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

Ce vin présente des arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de réglisse, ainsi que des épices comme la cannelle et le poivre. Il peut également offrir des notes de cuir et de garrigue. En bouche, il est puissant, charnu, avec des tanins souples et une belle longueur.

AOP Bourgeuil - Domaine Lorieux

7,00 € 34,00 €

Cépage : 100% Cabernet Franc

Ce vin de Cabernet Franc propose des arômes de fruits rouges frais, comme la framboise et la cerise, complétés par des notes végétales et herbacées. Il peut aussi présenter des nuances de poivron vert, typiques de l'appellation, avec des touches terreuses et une belle acidité.

AOP Beaujolais Lancié - Domaine des Nugues

40,00 €

Cépage : 100% Gamay

Ce Beaujolais est typique du Gamay, avec des arômes de fruits rouges frais (fraise, cerise), de bonbon et de fleurs. Il est léger, frais et fruité avec une faible tannicité, idéal pour une dégustation estivale.

AOP Bordeaux - Château de Reignac «R»

11,00 € 53,00 €

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Ce vin propose des arômes complexes de fruits noirs (cassis, mûre), avec des notes boisées de vanille et de tabac. Des touches d'épices et de cuir sont également présentes. La bouche est ronde, structurée et bien équilibrée avec des tanins soyeux.

AOP Mercurey Premier Cru - Domaine Juillot «Clos Tonnerre»

73,00 €

Cépage : 100% Pinot Noir

Ce Pinot Noir offre des arômes de fruits rouges mûrs (cerise, framboise), avec des notes florales et légèrement épicées (clou de girofle, poivre). Il a une belle structure avec des tanins fins, une acidité bien présente, et une finale longue.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

Free carafe or glass of water on request

Alcohol abuse can be dangerous to your health. Consume in moderation.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée

Some of the products in our recipes are defrosted to ensure they are available 24 hours a day.

Some of the products in our recipes are frozen to preserve their flavour all year round.

BIO : Products from organic farming.

Allergenic products: consult the information available at the reception of the restaurant.

The «Homemade» dishes are prepared on site from raw products.

The origin of our beef is displayed in this restaurant.

The weights indicated are before cooking and may vary by at least 10%.

Net prices in euros - All our prices are in euros and include VAT and service.

