

## Champagnes et Bulles

<b>Cava</b>	la coupe 6,50€	la bouteille 33,00€
<b>Champagne Charles Mignon 1° cru</b>	la coupe 10,95€	la bouteille 58,00€
<b>Champagne Piper Heidsieck</b>		la bouteille 69,00€

## Vins Blancs – Witte Wijnen

<b>Simplement Bio Ormarine BIO</b>	<b>2019/20 Vin de Pays</b>	37,5cl	75cl	25,50€
<i>Robe jaune or, arômes de fruits à chair blanche confits. Assemblage Viognier, Chardonnay et Grenache Blanc</i>				
<b>Pinot Blanc A.C. Muller BIO</b>	<b>2019 Alsace</b>			25,50€
<i>Un blanc fruité et tendre</i>				
<b>Muscadet de Sèvre et Maine Manoir de la Hersandière</b>	<b>2017/18 Loire</b>	16,95€		27,50€
<i>Vin très sec à la robe jeune pâle, avec une acidité vive et à la bouche fringante est d'une agréable légèreté</i>				
<b>Muscadet de Sèvre et Maine Fief Seigneur BIO</b>	<b>2017 Loire</b>			31,50€
<i>Vin issu de l'Agriculture Biologique. Vin sec mais rond et fruité</i>				
<b>Pinot Gris A.C. Muller BIO</b>	<b>2019 Alsace</b>			32,50€
<i>Un blanc fruité, opulent, corsé, et capiteux</i>				
<b>Mâcon Lugny</b>	<b>2020 Mâconnais</b>			34,50€
<i>Issu du cépage Chardonnay, un vin tout en subtilité, ample et rond à la fois, bien typé, de bouche souple, très réussi</i>				
<b>Picpoul de Pinet Cave de l'Ormarine</b>	<b>2016 Coteaux du Languedoc A.C.</b>			33,50€
<i>Un blanc au nez d'agrumes et à la bouche vive et fraîche avec sa petite pointe iodée. Idéal avec tous les produits de la mer</i>				
<b>Sancerre Domaine Vattan</b>	<b>2018 Loire</b>	25,50€		44,50€
<i>Très élégant, à la robe brillante. Beau nez floral feuille de cassis, frais et long en bouche</i>				
<b>Chablis A.C. Domaine Defaix</b>	<b>2018 Bourgogne</b>	29,75€		55,50€
<i>Un vin puissant et complexe aux arômes de silex et de pierre à fusil, richement constitué</i>				

## Vins Rosés – Rosé Wijnen

<b>Simplement Bio Ormarine BIO</b>	<b>2019 Vin de Pays</b>	37,5cl	75cl	25,50€
<i>Robe rose bonbon aux reflets framboise. Arômes imposant de fruits rouges mûrs. Assemblage de Grenache, Syrah et Merlot</i>				
<b>Domaine Le Pive BIO</b>	<b>2020 Sable de Camargue IGP</b>			29,50€
<i>Vin d'un rose pâle, au fruit très marqués et d'une fraîcheur remarquable</i>				
<b>Pinot Noir A.C. Muller BIO</b>	<b>2020 Alsace</b>			33,50€
<i>Vin à la couleur soutenue et aux arômes très floraux. En bouche il n'est pas du tout tannique mais léger et agréable</i>				

## Vins Maison - Huiswijnen

	verre	le ¼	le ½	Litre
<b>Blanc</b> <i>Terret-Sauvignon du Pays D'Oc, sec mais fruité et souple en bouche</i>	3,90€	7,40€	13,80€	26,50€
<b>Rosé</b> <i>Vin de Pays de l'Hérault, frais, fruité et friand</i>	3,90€	7,40€	13,80€	26,50€
<b>Rouge</b> <i>Côtes-du-Rhône, gouleyant au fruité épicé caractéristique</i>	3,90€	7,40€	13,80€	26,50€

## Vins Rouges – Rode Wijnen

		37,5cl	75cl
<b>Simplement Bio Ormarine BIO</b>	<b>2019 Vin de Pays</b>		<b>25,50€</b>
<i>Robe rouge grenat, nez puissant de garrigue, arômes complexe de fruits noirs bouche ample, généreuse de fruits confits et de réglisse</i>			
<b>Cotes du Rhone A.C. l'insouciant BIO</b>	<b>2017 Côtes-du-Rhône</b>		<b>29,50€</b>
<i>Un vin concentré aux arômes de fruits rouges épicé</i>			
<b>Gamay</b>	<b>2017 Touraine</b>		<b>29,50€</b>
<i>Couleur Ruby violet aux arômes de framboises et cassis, peut se boire frais</i>			
<b>Cairanne A.C.</b>	<b>2017/18 Côtes-du-Rhône Villages</b>		<b>31,50€</b>
<i>Un vin au nez puissant et concentré avec de beaux arômes fruités et épicés en bouche</i>			
<b>Château Quatre Rieux BIO</b>	<b>2016 Bordeaux Côtes de Castillon</b>		<b>30,50€</b>
<i>D'une belle robe rubis, il offre au nez des arômes de fruits rouges mûrs. la bouche est ronde, bien équilibrée avec des tannins harmonieux.</i>			
<b>In Situ Syrah BIO</b>	<b>2015/17 Aconcagua Valley - Chile</b>		<b>31,50€</b>
<i>« Eco Farming ». Couleur foncée et concentrée. Un nez un peu médicinal avec des touches de tabac, bouche boisée</i>			
<b>Château Le Thil BIO</b>	<b>2017 Premières Côtes de Blaye</b>	20,90€	32,50€
<i>Vin très bien équilibré, notes de fruits rouges bien mûrs, tanins fondus. Arômes amples et bouche très longue</i>			
		magnum 2011-15	65,50€
<b>Saint Nicolas de Bourgueil Maison Mabileau</b>	<b>2018 Loire</b>		<b>33,50€</b>
<i>Vin de soif, gourmand, sur des notes de fraise écrasée</i>			
<b>Chile Rio Alto Cabernet Sauvignon Fair-Trade</b>	<b>2016/17 Chili</b>		<b>33,50€</b>
<i>Couleur Rouge grenat, un nez étonnant de cerise à l'eau de vie, souple et vif</i>			
<b>Bourgueil Funambule Culture Raisonnée</b>	<b>2015/17 Loire</b>		<b>36,50€</b>
<i>Robe profonde, nez très aromatique de fruits rouges très mûrs et une bouche longue et charnue</i>			
<b>Cahors Domaine de Lavaur</b>	<b>2012 Sud-Ouest</b>		<b>41,50€</b>
<i>Vieilli en fût de chêne. 100% Malbec Joli nez d'épices, belle structure fine et élancée, c'est un vin bien fait et fort agréable à boire</i>			
<b>Château Tour Calon BIO</b>	<b>2016 Montagne Saint Emilion</b>		<b>48,50€</b>
<i>Vin opulent, très belle concentration en bouche, longueur surprenante. Très bon rapport qualité-prix</i>			
<b>L' Eclat de Tour de Pez</b>	<b>2014/17 Saint-Estèphe</b>	<sup>2011</sup> 27.50€	52,50€
<i>Un vin fruité et élégant avec une belle ampleur en bouche, riche et rond</i>			
		magnum 2016 :	99,50€
<b>Château Espiot Cuvée de la Doare BIO</b>	<b>2015 Pessac Leognan</b>		<b>57,50€</b>
<i>Belle couleur ruby soutenue, nez fruité et floral avec une touche épicé. Vin souple et fin</i>			

# Grands Vins d'Exception

## Vins Blancs – Witte Wijnen

<b>Chablis Premier Cru A.C. Domaine Defaix</b>	<b>2015/17 Bourgogne</b>	75cl	
<i>Un vin puissant et complexe aux arômes de silex et de pierre à fusil, richement constitué</i>			71,50€
<b>Château Carbonnieux Grand Cru Classé</b>	<b>2009 Graves</b>		98,00€
<i>C'est un vin exceptionnel, sec, nerveux et élégant</i>			

## Vins Rouges – Rode Wijnen

<b>Château La Commanderie</b>	<b>2016 Lalande de Pomerol</b>		60,50€
<i>Vin très complexe et ample aux arômes de cerise, épices, pruneaux, truffe et violette. idéal avec viande rouge</i>			
<b>Château Grand Pey Lescours</b>	<b>2014/16 Saint Emilion Grand Cru</b>		60,50€
<i>Vin très fin et très souple en bouche, il permet de le boire assez jeune avec beaucoup de plaisir</i>			
<b>Zede de Labegorce</b>	<b>2016 Margaux</b>		71,50€
<i>Très beau nez sur la confiture de fraises, la vanille, bouche fruitée, équilibrée, très belle longueur</i>			
<b>Château Deyrem Valentin</b>	<b>2008 Margaux</b>	41,50€	77,50€
<i>Produit sublime, à l'apogée, mérite toute votre attention à déguster avec une belle pièce de viande rouge</i>			
<b>Château L'évangile</b>	<b>2014 Pomerol</b>		195,00€
<i>D'une attaque franche, en entrée de bouche, le vin évolue dans la fraîcheur, l'aromatique et le crémeux de tanins bien en chair. Pomerol alliant poids et finesse.</i>			

