

Plaisir solitaire

Nos vins au verre 15 cl

Rouge

6 €

AOC Pécharmant – Château de Biran
Rond et fruité, belle longueur sur des notes de réglisse

8 €

AOP Ferrand – Cave de Branceilles
Puissant et velouté, ample et généreux sur des notes grillées

14 €

AOP St-Emilion Grand Cru – Chateau Laplagnotte
Tanins fondu et frais

Blanc

6 € 

AOC Bergerac – Cuvée des Conti
Sec et aromatique, notes d'agrumes et de fruits blancs

8 €

AOP Ferrand – Cave de Branceilles
Structuré et onctueux, équilibré par une pointe d'acidité

9 €

IGP Vin Paillé de Corrèze – Famille Soleilhet
Liquoreux, notes de noix et d'abricot sec, épices douces et amande confite

13 €

AOC Champagne 1^{er} Cru – Domaine Bénard-Pitois
Notes acidulées, fraîcheur de la pomme et fines bulles (10cl)

Rosé

6 €

IGP Pays de Brive – Quinçonne
Fruits rouges et final d'agrumes

8 €

IGP Côtes de Provence – M de Minuty
Souple avec une belle fraîcheur acidulée

Plaisir à partager

La cave

Bourgogne

75cl

Blanc

AOC Auxey-Duresses 1^{er} Cru

65

Domaine familial Alain & Vincent Creusefond – Chardonnay

Rouge

AOC Maranges 1^{er} Cru – Clos des Rois 

65

Château de Melin, Arnaud & Thomas Derats – Pinot noir

AOC Pommard

71

Domaine familial, Alain & Vincent Creusefond – Pinot noir

Bordeaux

Rouge

AOC Médoc

45

Château Chantelys, Christine Courrian – Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot

AOP Saint Emilion Grand Cru

65

Château Laplagnotte – Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

AOC Saint-Julien

71

Château du Glana, Jean-Paul, Ludovic & Julien Meffre – Cabernet Sauvignon, Merlot

AOC Pauillac

81

Château Gaudin, Stéphane Capdevielle – Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot

Sud-Ouest

Rosé

IGP Pays de Brive - Quinçonne

27

Coopérative de Branceilles – Gamay, Cabernet franc

Blanc

AOC Bergerac - Cuvée des Conti 

(37.5cl) 20

Château Tour des Gendres, Gilles & Margaux de Conti – Semillon, Sauvignon, Muscadelle

29

AOP Ferrand – Cave de Branceilles

39

Coopérative de Branceilles - Chardonnay

Plaisir à partager

La cave

Sud-Ouest

75cl

Rouge

AOC Cahors

29

Château Lamartine, Benjamin & Lise Gayraud – Malber, Merlot

AOC Pécharmant

(37.5cl) 24

Château de Biran, Julien & Antoine Alard- Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

32

AOP Ferrand - Cave de Branceilles

39

Coopérative de Branceilles – Cabernet franc, Merlot

Provence

Rosé

IGP Côtes de Provence

(50cl) 25

M de Minuty, Jean-Etienne et François Matton – Grenache, Syrah, Cinsault

(70cl) 33

(150cl) 60

Vallée du Rhône

Rouge

AOC Rasteau – L'andéol

30

Domaine familial Perrin – Grenache, Syrah

Champagne

AOC Champagne 1^{er} Cru – Carte blanche brut

60

Vignoble à Mareuil-sur-Ay, Michelle Bénard-Louis – Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

***Pour encore plus de plaisir,
demandez à votre hôte notre carte des vins d'exception !***