CARTE DES VINS

Tous les vins de la carte comporte sulfites et œufs

NOS VINS AU VERRE

Une sélection de vins de la région

LES VINS ROUGES

Pichet Campagnac Rouge - 12cl 3,00 €

Pichet Campagnac Rouge - 25cl 6,00 €

Pichet Campagnac Rouge - 50cl 9,00 €

Cabernet Sauvignon - La Tour de Gatigne - 75cl 20,00 €

IGP Cevennes Nez complexe et intense aux arômes d'épices, bouche ronde et équilibré Idéal avec viandes rouge en sauce et gibier, magret de canard mais aussi avec des grillades simples (araignées de porc, viande rouge)

Cabernet Sauvignon - La Tour de Gatigne - 12cl 3,80 €

Les Jardins d'Emile BIO - 75cl 24,00 €

IGP Pays d'Oc, Domaine St Firmin Nez riche et complexe aux notes de violette, de réglisse, de poivron, de sous bois et d'épices, Bouche équilibrée sur des tannins fondus avec une belle persistance de sous bois, de garrigues voire de vanille Idéal sur des viandes en sauce, épicées, une assiette de charcuterie, idéal sur un magret de canard

Les Jardins d'Emile BIO - 12cl 4,40 €

Campradel - 75cl 26,00 €

AOP Duché d'Uzès, Domaine Chabrier & Fils Nez aux arômes de cerise mûr, attaque en bouche douce avec une belle onctuosité sur des arômes de réglisse et une belle persistance aromatique Idéal sur des viandes en sauce, noix de joue de porc confite, gardiane de Taureau etc.

Campradel - 12cl 4,50 €

AOP Duché d'Uzès, Domaine Chabrier & Fils

K Carignan - 75cl 27,00 €

IGP Pont du Gard, Domaine Tardieu Ferrand Joli nez expressif et aromatique sur des notes de fruits rouges, cerises et framboise, bouche ample et souple avec une fraîcheur agréable Idéal à l'apéritif, assiette de charcuterie et viande grillée

K Carignan - 12cl 5,00 €

Lirac - 75cl 32,00 €

AOC Lirac, Domaine Liravel Nez expressif de fruits noirs et de notes fumées, bouche bien structurée avec une attaque souple et une finale doucement poivrée Idéal sur des viandes grillées, noix de joue de porc confites, plats aux accents provençales et méditerannéens

Lirac - 12cl 5,50 €

Secret de Cave - 75cl 50,00 €

IGP Pays d'Oc - Les Collines du Bourdic Nez aux notes de fruits noirs confiturés, une belle amplitude en bouche et des notes de fèves de cacao Idéal sur viande ou gibier en sauce, souris d'agneau, viande confites A essayer sur le fondant au chocolat

Mercurey Villages - 75cl 75,00 €

AOC Mercurey Villages - Domaine de Suremain (Région Bourgogne Sud, côte Chalonnaise) Nez expressif de fruits confiturés typique du pinot noir, aux notes légèrement épicées, la bouche est souple mais ample avec une explosions de fruits rouges et de fraicheur Idéal en apéritif, sur des viandes grillés, un plateau de charcuterie, viande en sauce légère A essayer sur un thon snacké en sauce chimichurri

Châteauneuf du Pape - 75cl 78,00 €

AOC Chateauneuf du Pape - Danvergne & Ranvier Nez complexe de fruits noirs, touche de cumin et notes fumées et torréfieés, La bouche est ample et veloutée avec une finale joliment épicée et des tannins fondus. Idéal sur pièces de viandes grillées, en sauce, gibier en sauce Un incontournable à déguster même en apéritif.

LES VINS ROSES

Pichet Campagnac Rosé - 12cl 3,00 €

Pichet Campagnac Rosé - 25cl 6,00 €

Pichet Campagnac Rosé - 50cl 9,00 €

L'Ilot Rosé - 75cl 19,00 €

IGP Pont du Gard - Les collines du Bourdic

L'ilot Rosé - 12cl 3,50 €

Prélude 2024 BIO - 75cl 21,00 €

AOP Duché d'Uzès, Domaine St Firmin Arômes de fruits frais, fraise et framboise, bouche équilibré entre fraîcheur et rondeur Idéal en Apéritif, salade , melon à l'italienne, viande grillée ou en sauce légère, poissons grillés et fromages

Prélude 2024 BIO- 12cl 3,80 €

Athéna 2023 - 75cl 22,00 €

IGP Cévennes - La tour de Gatigne Nez fruité à la bouche élégante et minérale sur des notes de fruits frais Idéal en apéritif et sur des viandes grillées

Athéna - 12cl 4,00 €

Le Rosé 2023 - 75cl 28,00 €

IGP Pont du Gard, domaine Tardieu Ferrand Nez fruité sur les agrumes et la fraise, la framboise, bouche ample avec finale tonique Idéal en apéritif avec un plateau de charcuterie, salade ou entrée froide, ceviche, tapas, Assiette Tex mex, brochettes de volaille

Le Rosé 2023 - 12cl 5,00 €

Tavel - 75 cl 30,00 €

AOC Tavel - Domaine Liravel Vin rosé de macération, ample et généreux, aux arômes fruités et épicés Idéal Plats asiatiques, grillades, viande en sauce

LES VINS BLANCS

Pichet Campagnac Blanc- 12cl 3,00 €

Pichet Campagnac Blanc- 25cl 6,00 €

Pichet Campagnac Blanc- 50cl 9,00 €

Heritage Chardonnay - 75cl 19,00 €

IGP Pays d'Oc Nez intense, attaque souple et finale aromatique Idéal Apéritif, poissons et brochette de volailles

Heritage Chardonnay - 12cl 3,50 €

Cuvée des 2 sentiers - 75cl 23,00 €

IGP Côteaux du Pont du Gard - Domaine de l'Aqueduc Nez aromatique florales et exotiques, Attaque expressive aux sensations minérales Idéal Apéritif, Fruits de mer, poisson et sur les asperges

Cuvée des 2 sentiers - 12cl 4,10 €

Viognier - La Tour de gatigne - 75cl 24,00 €

IGP Cevennes Nez Harmonieux, bouche élégante sur des notes d'abricot et d'agrumes. Idéal pour apéritif, sur des viandes blanches en sauce

Viognier - La Tour de Gatigne - 12cl 4,30 €

Gewurztraminer - Les collines du Bourdic - 75cl 25,00 €

IGP Pays d'Oc - Vin Moelleux Nez expressif et charmeur (rose et cannelle), bouche harmonieuse avec finale douce Idéal en apéritif, plats asiatique et sucrés salés

Gewurztraminer - Les collines du Bourdic - 12cl 4,50 €

Campradel - 75cl 26,00 €

AOP Duché d'Uzès, Domaine Chabrier & Fils Nez subtil de felurs d'oranger, belle vivacité en bouche aux notes d'abricot sur une final riche Idéal en apéritif, sur des poissons grillés, rissoto aux fruits de mer, Encornets grillés en persillade

Campradel - 12cl 4,80 €

Pierre Solaire - 75cl 29,00 €

AOC Côtes du Rhône - Dauvergne & Ranvier Nez de fleurs blanches, jasmin et fruits exotiques, bouche charnue mais tonique avec une belle longueur et une finale épicée Idéal Apéritif, Assiette Tex Mex, encornets farcis, saumon gravlax ou fumé, Pâtes Carbonara, plats épicés

Pierre Solaire - 12 cl 5,00 €

Sancerre - 75cl 59,00 €

AOC Sancerre - Michel Girard & Fils Nez aux arômes de fruits et d'agrumes, attaque franche en bouche sur des notes typique d'agrumes Excellent pour l'apéritif, sur un poisson grillée sauce vierge ou sauce agrumes, fromage de chèvre frais type crottin de Chavignol