

Carte des Vins

Blanc

Dona Paula, *Riesling 2021*

Gualtallary, Argentine

Aromates de fleurs blanches et de citron. Vin sec, minérale avec une acidité rafraichissante.

Accords mets et vins : fritures.

Cantina Lavis, *Pinot Grigio*

Trentino, Italie

Léger et frais, notes de citron, de melon et de miel. Vin minéral aux léger.

Accords mets et vins : pour l'apéro ou accompagner les salades et poissons.

Terre d'ardoise, *Carignan vieilles vignes 2021*

Côtes Catalanes, France

Vin gras et équilibré, aux aromates de fleurs blanches et de pêche.

Accords mets et vins : poissons, volailles et fromage de chèvre.

Secret de Lunès, *Chardonnay (bio) 2020*

Languedoc, France

Vin frais avec une belle rondeur. On y retrouve des notes de fruits exotiques, de miel et de vanille.

Accords mets et vins : poissons et volailles.

Sandbanks, *Chardonnay – Pinot Grigio*

Ontario, Canada

Arômes de pomme verte, de pêche et de poire avec des notes d'agrumes.

Accords mets et vins : salades, poissons et gâteau au fromage.

Leese Fitch, *Sauvignon, 2021*

Californie, États-Unis

Arômes de jasmin, ananas et pamplemousse rose.

Accords mets et vins : mets épicés, poulet et crevettes.

Rosés et Digestifs

Terre d'ardoise, *Carignan vieilles vignes 2020*

Côtes Catalanes, France

Vin sec aux explosions de fruits rouges comme la fraise et la framboise, avec une vive acidité.

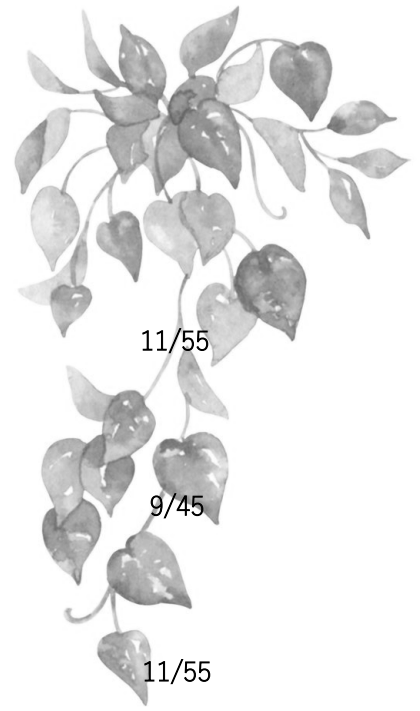
Accords mets et vins : apéros, tartrates de poisson, salades et entrée de betteraves.

Inniskillin P3, *Pinot noir - Pinot gris - Pinot blanc 2018*

Péninsule du Niagara, Canada

Mélange de trois cépages riches, doux et complets, avec des notes d'agrumes, de fruits tropicaux, de vanille et de chêne.

Accords mets et vins : salade de roquette, bols de quinoa et desserts.



11/55

9/45

11/55

12/60

9/45

11/55

11/55

12/60

Rouge

Cantina Lavis, *Cabernet sauvignon - Cabernet Franc*

9/45

Trentino, Italie

Des notes distinctes et profondes de mûre et de prune avec de légères notes vanillées et chocolatées.
Sec et équilibré.

Accords mets et vins : passe-partout pour les plats.

Terre d'ardoise, *Carignan vieilles vignes 2020*

11/55

Côtes Catalanes, France

Rouge intense aux arômes de canneberge, d'anis étoilé et de fruits mûrs. Vin souple aux tannins généreux.

Accords mets et vins : viandes rouges et mets épicés.

Secret de Lunès, *Pinot noir (bio)*

12/60

Languedoc, France

Vin léger et fruité, on y trouve des notes de cerise noire, de griotte et de mûre. Vin aux tannins souples.

Accords mets et vins : viandes rouges et poissons.

Sandbanks, *Cabernet Franc*

9/45

Ontario, Canada

Vin riche aux notes fleurs, de prune et de poivron rouge séché avec des notes de chocolat et de fumée.

Accords mets et vins : mac and cheese, viandes rouges et thon.

Campo Viejo, *Tempranillo 2020*

9/45

Vallée de Rioja, Espagne

Arômes de bois de santal, de cerise confite, d'épices, de fumée et de notes boisées.

Accords mets et vins : viandes rouges, thon et burgers.

Leese Fitch, *Merlot, 2021*

11/55

Californie, États-Unis

Notes de fruits noirs, légèrement boisé et épicé.

Accords mets et vins : viandes rouges.

Champagnes et Cava

La Gioiosa, *Prosecco*

10/45

Italie

Légères notes de fleurs de montagne et de *golden apple*.

Excellent apéritif.

Veuve Clicquot Ponsardin Brut

150

Champagne, France

Champagne classique aux notes d'amandes rôties et de vanille.

Laurent-Perrier Cuvée Brut

200

Champagne, France

Champagne rosé aux notes de groseille, de framboise, d'agrumes et noix de pin.

