



CARTE DES VINS

(Tarif à la bouteille)

VIN BLANC

AOP VALENCAY « Le Poirentin les Cosses » 2017

12.50 € TTC

Vin blanc du val de Loire, aux notes de fruits murs de pêche et d'abricot, il est le compagnon idéal des poissons, fruits de mer, fromage de chèvre ou même à l'apéritif car son caractère minéral le rend très rafraichissant...

AOP : Coteaux du Layon « Domaine de la Motte » 2015

14.20 € TTC

Le Coteaux-du-layon idéal est d'un bel or à reflets verts. Lorsque la pourriture noble domine, il prend avec l'âge une somptueuse couleur ambrée à reflets bronze orangé. Le coteaux-du-layon présente un bon équilibre entre les saveurs acides et le moelleux. Les arômes révélés à l'olfaction s'accompagnent de notes de menthe ou de réglisse.

IGP : Val de Loire Sauvignon Vin Biologique « Blanc d'Hiver » 2017

11.20 € TTC

Robe citron pâle, aux reflets argentés, brillante. Issu de l'Agriculture Biologique Le nez est frais et aromatique avec des notes de fruits exotique tel le litchi, la mangue, sans oublier les agrumes avec le pamplemousse. A l'aération minéralité et plaisir se dévoilent. En bouche, les arômes sont fidèles alliant une pointe de douceur quasiment imperceptible, apportant confort et douceur. Une finale nette, fraîche avec une belle acidité parachève ce joli vin de vigneron.

AOP : St —Chinian blanc « Domaine St Laurent » 2017

10.30 € TTC

Un joli vin blanc languedocien qui déploie des notes sèches, il est le compagnon idéal des poissons et fruits de mer,

VIN ROUGE

AOP: Bordeaux Montagne Saint Émilien Château « Malengin » 2014
16.80 € TTC

Un très joli Bordeaux souple et gourmand, il présente une matière fine, notes de fruits noirs et de réglisse, très facile à boire, idéal à l'apéritif avec une viande rôtie et grillée...

AOP: St -Chinian « Domaine St Laurent » 2017
10.30 € TTC

Un joli vin rouge languedocien qui déploie des notes de fruits noirs, tannins soyeux, velouté et arôme de la garrigue, idéal compagnon de l'agneau et du canard.

IGP: Pays d'Hérault-Côteaux de Murvie! « Les Terrasses 2016 »
13.20 € TTC

Un joli vin rouge languedocien issu de l'Agriculture Biologique qui déploie des notes de fruits noirs, tannins soyeux, velouté et parfum de la garrigue, idéal compagnon de l'agneau et du canard.



VIN ROSÉ

AOP Saint Chinian « Domaine Saint Laurent » 2017

10.30 € TTC

Robe rose éclatante. Des arômes de fruits rouges. Sa bouche est soutenue, fine et délicate. Idéal à l'apéritif, ou avec des charcuteries, des poissons grillés, des volailles et des fromages.

METHODE TRADITIONNELLE

AOP Crémant de Loire Armance B. « Les bulles Celtic Traiteur »

12.80 € TTC

Son bouquet frais et fruité marqué par des notes très agréables de fruits rouges (fraise, framboise) s'offre délicatement au nez. La bulle très fine accompagne une bouche souple et ample avec toujours des nuances de fruits rouges. La finale nette se prolonge avec délicatesse, sans lourdeur ni caractère incisif mais avec une pureté rare.

AOP Crémant de Bourgogne « Adrien Romet »

10.60€ TTC

Explosion de bulles, brillant et chaleureux la finesse des bulles met en avant la persistance des notes florales.

CHAMPAGNE

AOP Champagne Maison « BAUSER »

23.60€ TTC

Le cépage est bien présent par ses arômes de cerise, d'amande et de confiture de fraises. Ample, généreux et vif, ce champagne pour toutes les occasions a encore du potentiel.

AOP Champagne « Magelie »

25.80 € TTC

Un champagne issu de l'aube produit à Arconville, bulles fines et délicates, notes de fruits rouges et jolie persistance il saura accompagner avec élégance les plus beaux moments de la vie...

AOP Champagne « Nicolas Feuillatte »

31.30 € TTC

Un champagne équilibré et élégant dont la forte personnalité lui permet d'être servi tout au long d'un repas.

FORFAIT BOISSONS ALCOOLISES

(En accompagnement de vos menus)

MENHIR

6.90 € TTC

AOP Saint Chinian blanc « Domaine Saint Laurent » 2017

AOP Saint Chinian rouge et rosé « Domaine Saint Laurent » 2017

AOP Crémant de Bourgogne « Adrien Romet »

BROCÉLIANDE

7.50 € TTC

IGP Val de Loire Sauvignon Vin Biologique « Blanc d'Hiver » 2017

AOP Saint Chinian rouge et rosé « Domaine Saint Laurent » 2017

AOP Crémant de Bourgogne « Adrien Romet »

FÉE MORGANE

8.80 € TTC

IGP Val de Loire Sauvignon Vin Biologique « Blanc d'Hiver » 2017

IGP Pays d'Hérault-Coteaux de Murviel « Les Terrasses » 2016

AOP Crémant de Loire « Les bulles Celtic Traiteur »

ROI ARTHUR

10.95 € TTC

AOP VALENCAÿ « Le Poirentin les Cosses » 2017

IGP Pays d'Hérault-Coteaux de Murviel « Les Terrasses » 2016

AOP Crémant de Loire « Les bulles Celtic Traiteur »

