

The background is a solid red color. It features several thick, dark red, wavy lines that flow across the page. One line starts from the top left, curves down and then right. Another line starts from the top right, curves down and then left. A third line starts from the bottom left, curves up and then right. These lines create a sense of movement and depth.

Carte des Vins

Vins rouges



Chinon "Gravinières", Domaine Jourdan, Biodynamie 2023 <i>Arômes de framboise et cerise, touche de violette, finale fraîche.</i>		38€
Hautes Côtes de Nuits Rouge "l'Âge Mûre" Domaine Bonnardot 2023 <i>Nez élégant de griotte et framboise avec une pointe de sous-bois.</i>	12€	48€
Brouilly, Château de la Terrière 2023 <i>Bouquet floral et fruité (pivoine, fruits bleus) avec une note de roche.</i>	10€	39€
Crozes-Hermitage "Calendes" Biodynamie, Ferraton Père & Fils 2023 <i>Nez poivré sur mûre, myrtille et réglisse, finale fraîche et épicée.</i>		48€
Terra di Nostri Rouge, IGP Ile de Beauté 2025 <i>Nez petits fruits rouges et poivre, finale légèrement épicée et saline.</i>	6€	24€
Art Terra Tinto, Alentejano Bio 2021 <i>Fruits rouges, épices douces et note terreuse élégante.</i>		28€
Malbec "Reserva" Bio, Domaine Bousquet, Argentina 2024 <i>Arômes profonds de prune, mûre et chocolat noir, touche épicée.</i>	9€	36€
Santenay Rouge "Les Hâtes" Bio, Philippe Le Hardi 2021 <i>Fruits noirs intenses (cassis), notes de violette et léger boisé.</i>		69€
Héritage Pinot Noir, An 940 IGP d'Oc Bio, Gérard Bertrand 2023 <i>Nez fin de fruits rouges, rose et touche fumée.</i>		28€
Château de la Soujeole, "Grand Vin" Malepère, Biodynamie 2019 <i>Nez intense de fruits noirs, garrigue et cacao.</i>		68€
Domaine de Villemajou, Corbières Boutenac 2022 <i>Arômes de mûre, réglisse et thym.</i>		40€
Vino Nobile di Montepulciano "Santa Caterina" DOCG, Bio 2022 <i>Nez de cerise amarena, cuir fin et herbes sèches.</i>		44€
Boira' Bio, Sangiovese Maturato in Barrique, Marche IGT 2022 <i>Fruits rouges frais et pointe d'épices.</i>		29€
Château Tourbadon, Saint-Emilion Grand Cru Bio 2018 <i>Nez de fruits noirs, prune et cèdre.</i>	11€	45€
Château Haut-Bages Libéral, Pauillac 5ème Grand Cru Classé, Bio 2022 <i>Nez noble de cassis, graphite, cèdre et violette.</i>		98€
Spätburgunder trocken, Weingut Crass, Rheingau 2022 <i>Fruits rouges croquants et touche de terre humide ; bouche vive et élégante, acidité rafraîchissante et belle structure.</i>		30€
Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento 2022 <i>Nez intense sur les fruits bleus, la prune et les épices douces.</i>		30€
Domaine de la Pirolette, Saint-Amour 2023 <i>Nez floral ; bouche tendre et soyeuse, beaucoup de finesse, finale élégante.</i>		39€

Vins blancs



Catarratto "In Purezza", Baglio di Pianetto, Bio 2024 <i>Agrumes, fleurs blanches et une touche de maquis.</i>	8€	30€
Pinot Gris d'Alsace Bio, Kuehn 2022 <i>Très expressif sur le citron, la pomme verte et la coquille d'huître.</i>		29€
Vouvray Sec, "les Perruches" Jean-Marc Gilet, Bio 2024 <i>Fleurs blanches, abricot et une pointe de miel.</i>	8€	32€
Chablis 1er Cru, Vau de Vey, Jean-Marc Brocard Bio 2023 <i>Intense minéralité (pierre à fusil), agrumes et buis.</i>		59€
Terra di Nostri Blanc, IGP Ile de Beauté 2024 <i>Très aromatique sur l'abricot, la pêche et la violette.</i>	6€	24€
Sauvignon Blanc Bio, Earth Garden, Marlborough, Villa Maria 2024		36€
Tokaj Hízselgo, Late harvest, Harsanyi Winery 2021 <i>Vin liquoreux au nez riche et complexe : fruits à chair blanche, agrumes confits, beurre.</i>		38€
Quatre Cépages, Vin Belge, Entre-deux-Monts 2024 <i>Agrumes de Sicile, herbes aromatiques et une note saline.</i>	8€	30€
Côtes du Rhône Blanc "Artésis" Bio, Ogier 2024 <i>Zestes d'agrumes, fleurs de printemps et amande.</i>		29€
La Torre, Chardonnay, "Degli Uccelli" Salento IGP 2024 <i>Nez gourmand de poire et mirabelle avec une touche fumée.</i>		21€
Sancerre Blanc "Le Rochoy" Bio, Terroir Silex, Domaine Laporte 2024 <i>Nez gourmand de poire et mirabelle avec une touche fumée.</i>		56€
Héritage Viognier, IGP d'Oc Bio "An 940" Gérard Bertrand 2024 <i>Explosion de fruit de la passion, citron vert et herbes fraîches.</i>	7€	29€
Cigalus Blanc, IGP d'Oc, Biodynamie 2023 <i>Abricot sec, miel et écorce d'orange.</i>		72€
Serra Ferdinandeia Bianco, Sicilia DOC 2023 <i>Très aromatique, frais avec des notes de fruits à chair blanche.</i>		45€

Vin rosé



Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand Bio 2024

Très frais sur la framboise et la grenade.

26€

Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence 2024

Arômes floraux et notes de fruits blancs.

29€

Terra di Nostri Rosé, IGP Ile de Beauté 2024

Nez de fraises framboises, poivre et garrigue.

6€

24€

Bulles

Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C. 2024

Nez délicat de pomme verte, poire et fleurs de glycines.

8€

32€

Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C. Magnum 2024

Arômes de pomme, agrumes et une pointe de pain grillé.

64€

Chardonnay & Pinot Noir Brut, Bio, Domaine Bousquet

Nez d'agrumes, fleurs blanches et brioche.

36€

Champagne Jean-Noël Haton, Blanc de Blancs

Nez de fruits rouges et notes toastées.

72€

Champagne Haton, Classic Blanc de Noirs Brut

Nez de fruits frais, brioche et miel léger.

12€

50€