





DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS SUGGESTIONS

CODE WIFI : Sautour16

À PARTAGER

PLATEAU TAPAS	25€/2P - 39€/4P
<i>SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES, FROMAGES ET FRITURES</i>	
ASSORTIMENT DE FRITURES	19€
<i>CALAMARS, SCAMPIS FRITS, TENDERS ET MINI CROQUETTES</i>	
HUMMUS À LA LIBANAISE 	16€
<i>HUMMUS AU POIS CHICHES, CURCUMA ET PAIN LIBANAIS</i>	
BRUSCHETTA À L'ITALIENNE 	16€
<i>TOMATES, ORIGAN, MOZZARELLA</i>	
ASSIETTE DE FROMAGE 	12€
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME	14€
CHIPS LUCIEN SEL/POIVRE/PAPRIKA 	3€

ENTRÉES

CROQUETTES DE CREVETTES	19€
CROQUETTES DE FROMAGES 	16€
CARPACCIO DE BŒUF HOLSTEIN MATURÉ	18€
SCAMPIS DU SUD	19€
<i>PASTIS, TOMATES ET ESTRAGON</i>	
SAINT-JACQUES POÊLÉES SUR LIT DE GORGONZOLA ET MIEL	20€
MONT D'OR AUX MIEL ET THYM	18€
<i>15MIN DE PRÉPARATION</i>	


VIANDES

STEAK BLACK ANGUS +- 200G	24€
ENTRECÔTE IRLANDAISE +- 300G	31€
TAGLIATA DE BŒUF BLACK ANGUS	24€
<i>ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE, TOMATES ET GRANA PADANO</i>	
VOL-AU-VENT À LA TRUFFE	22€
BOULETTES SAUCE TOMATE "MAISON"	20€
<i>TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES "MAISON" ET D'UNE SALADE COMPOSÉE.</i>	
SAUCES "MAISON"	4€
<i>POIVRE VERT, ROQUEFORT, CHAMPIGNONS, BÉARNAISE</i>	

POISSONS

POULPE RELEVÉ AU CHIMICHURRI ET SES POMMES RÔTIÉS	22€
SAUMON SAUCE À L'ORANGE, INFUSION DE ROMARIN, PURÉE	26€
THON ROUGE ET CAVIAR D'AUBERGINES, SAUCE CITRON	26€


PÂTES

PÂTES AUX SCAMPIS, AIL, CRÈME TOMATÉE	20€
PÂTES AU GUANCIALE, TRUFFE, ŒUF ET PARMESAN	20€
PÂTES AUX FRUITS DE MER	22€
<i>SCAMPIS, GAMBAS, VONGOLES, CALAMARS, SAUCE AIL ET PERSIL</i>	
LASAGNES DE LÉGUMES À LA TRUFFE ET PARMESAN 	20€

BURGERS

BURGER DU PRESBYTÈRE	20€
<i>PAIN BRIOCHÉ, BŒUF BLACK ANGUS, OIGNONS CONFITS, CHIMAY, SAUCE TARTARE, SALADE ET TOMATES</i>	
BURGER SAVOYARD	22€
<i>PAIN BRETZEL, BŒUF BLACK ANGUS, OIGNONS CONFITS, FROMAGE À RACLETTE, SAUCE RAIFORT, CORNICHON ET BACON</i>	
BURGER FISH	17€
<i>PAIN BRIOCHÉ, POISSON PANÉ, TARTARE MAISON, CHEDDAR, OIGNONS ROUGES, SALADE ET TOMATES</i>	
BURGER VÉGÉTARIEN 	16€
<i>PAIN BRIOCHÉ, PAVÉ DE LÉGUMES, SAUCE TARTARE, CHEDDAR, OIGNONS ROUGES, SALADE ET FRITES MAISON</i>	
SUPPLÉMENT SAUCE TRUFFE OU BACON	3€

MENU ENFANTS AU CHOIX :

- NUGGETS ET FRITES "MAISON"
- BOULETTE SAUCE TOMATE ET FRITES "MAISON"
- PAVÉ DE LÉGUMES ET FRITES "MAISON" 
- + BOULE DE GLACE EN DESSERT

DESSERTS

COUPE DE GLACE	10€
• DAME BLANCHE	
<i>CHOCOLAT CHAUD MAISON ET CHANTILLY</i>	
• BRÉSILIENNE	
<i>GLACE MOKA ET VANILLE, CAMEL, NOISETTE ET CHANTILLY</i>	
COLONEL	11€
<i>SORBET CITRON ET VODKA</i>	
TRIO DE SORBETS	9€
<i>CITRON, FRAMBOISE ET FRUIT DE LA PASSION</i>	
BOULE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX	3€
DESSERTS "MAISON"	11€
• MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	
• MOUSSE AU CHOCOLAT	
• TIRAMISU	
CAFÉ GOURMAND	11€
<i>3 RÉDUCTIONS DE DESSERTS AVEC UN CAFÉ OU UN THÉ</i>	
ASSORTIMENT DE FROMAGES BELGES	12€

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN COCKTAIL OU UN SMOOTHIE !

APÉRITIFS

COUPE DE PROSECCO	8€
COUPE DE PROSECCO ROSÉ	8€
COUPE DE CHAMPAGNE	12€
KIR	8€
KIR ROYAL	12€
MARTINI BLANC/ROUGE	8€
CAMPARI ORANGE	8€
BATIDA DE COCO	8€
PISANG ORANGE	8€
RICARD	7€
PICON VIN BLANC	8€
PORTO ROUGE/BLANC	7€
PINOT DE CHIMAY	7€
PINEAU DES CHARENTES	7€

COCKTAILS

COCKTAIL MAISON <i>SPRITZ MANGUE CITRON</i>	9€
APÉROL SPRITZ	9€
HUGO <i>PROSECCO, SIROP DE SUREAU, MENTHE ET CITRON VERT</i>	9€
MOJITO	11€
MOJITO FRAMBOISE	13€
CUBA LIBRE	10€
GIN MAREDSOUS VALEO <i>GIN BIOLOGIQUE ISSU D'UNE INFUSION DE FLEURS SAUVAGES - FLORAL</i>	13€
GIN MAREDSOUS AEQUATIS <i>GIN BIOLOGIQUE ISSU D'UNE INFUSION DE BOURGEONS ET FEUILLES D'ARBRES - FRUITÉ ET BOISÉ</i>	13€
GIN MAREDSOUS INVICTUS <i>GIN BIOLOGIQUE ISSU D'UNE INFUSION DE PLANTES ÉNERGISANTES - SEC</i>	13€
GIN HENDRICK'S <i>CONCOMBRE + TONIC CLASSIC</i>	11€

SOFTS

FORFAIT EAU PLATE / PÉTILLANTE	2€/PP
EAU SPA/BRU	
• 20CL	2.5€
• 50CL	4€
• 1L	8€
COCA	3€
COCA ZÉRO	3€
FANTA	3€
ICE TEA PÊCHE	3€
ICE TEA PÉTILLANT	3€
SCHWEPPES TONIC	3€
JUS D'ORANGE	3€
JUS DE POMME	3€
JUS DE POMME-CERISE	3€
JUS D'ANANAS	3€
SPA CITRON	3€
GRENADINE	2,5€
MENTHE	2,5€

COCKTAILS SANS ALCOOL

MOJITO NA	8€
MOJITO FRAMBOISE NA	10€
SPRITZ NA	8€
PISANG ORANGE NA	8€
GIN SEEDLIP' NA	10€

SMOOTHIES

VIRGIN PIÑA COLADA NA	9€
SUNSHINE <i>ANANAS MANGUE</i>	9€
SUNSET <i>FRAMBOISE FRAISE</i>	9€
PIÑA COLADA <i>ANANAS MANGUE COCO RHUM</i>	12€
RED DAÏQUIRY <i>FRAMBOISE FRAISE RHUM</i>	12€

UNE QUESTION? N'HÉSITEZ PAS NOUS SOMMES À VOTRE SERVICE.

BIÈRES

FAGNES BLONDE	4€
FAGNES BRUNE	4€
FAGNES GRIOTTES	4€
FAGNES TRIPLE	5€
FAGNES GOLD	4€
TRIPLE KARMELIET	5€
BLANCHE DE NAMUR	4€
BLANCHE DE NAMUR ROSÉE	4€
MAREDSOUS BLONDE	4€
CHIMAY BLEUE	5€
CHIMAY BLANCHE	5€
CHIMAY DORÉE	4€
ORVAL	6€
NON PEUT-ÊTRE	5€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3€
CAFÉ	3€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	3€
CAPPUCCINO	4€
<i>MOUSSE DE LAIT OU CHANTILLY</i>	
LATTE MACCHIATO	4€
LATTE MACCHIATO NOISETTE	5€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	6€
THÉ OU TISANE	4€
IRISH COFFEE	11€
ITALIAN COFFEE	11€
FRENCH COFFEE	11€

ALCOOLS

VODKA ERISTOFF	9€
RHUM BACARDI CARTA ORO	9€
RHUM DON PAPA	12€
JACK DANIEL'S	9€
GLENFIDDICH	10€

DIGESTIFS

MAREDSOUS ELIXIR DES MOINES	10€
<i>LIQUEUR DIGESTIVE BIOLOGIQUE À BASE DE PLANTES ET D'HERBES MÉDICINALES SAUVAGES - HERBACÉ</i>	
MAREDSOUS WHISKY SINGLE MALT	10€
<i>WHISKY BIOLOGIQUE PREMIUM ISSU D'UN DISTILLAT UNIQUE DE MALTS</i>	
MAREDSOUS HONEY MALT LIQUOR	10€
<i>LIQUEUR DE MALT BIOLOGIQUE INFUSÉE À BASE DE MIEL ET DE PLANTES DU JARDIN DE L'ABBAYE ISSU D'UN DISTILLAT DE MALTS CERTIFIÉS BIO</i>	
COGNAC GAUTHIER	10€
AMARETTO	8€
LIMONCELLO	8€
BAILEYS	8€
COINTREAU	8€
CALVADOS	8€
GRAND MARNIER	8€
GRAPPA	8€
SAMBUCA	8€

LES BULLES

CHAMPAGNE - « MANNOURY » BLANC BRUT 12€/56€

CÉPAGES : 85% PINOT NOIR – 15% CHARDONNAY

Cette cuvée est un assemblage de cuvées pures. Le Pinot noir dont elle est issue pour une grande partie, lui confère une fermeté de charpente et une longueur en bouche dignes des plus grands repas. Jaunes doré, bulles fines, cordon discret.

CUVÉE EXTRA BRUT - BULLES BELGES - DOMAINE MONT DES ANGES 54€

CÉPAGES : 61% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR, 29% PINOT MEUNIER.

Terroir : Sol argilo-limoneux, craie et silex. Parcelle appelée « La Malonne » située à Nouvelles (Mons). Fermentation en cuve inox. Clarification spontanée sans filtration ni collage et fermentation malolactique. Élevage 15 mois sur lattes suivi d'un dégorgement.

PROSECCO RICCADONA BRUT 8€/25€

CÉPAGE : GLERA 100%

Bouquet délicat et élégant de notes de pomme, de fleurs, de citron et de miel d'acacia. Prosecco élégant, souple et savoureux.

PROSECCO ROSÉ PINOT GRIGIO BRUT LA JARA BIO ET VEGAN 8€/35€

CÉPAGE : PINOT GRIGIO 100%

Le bouquet est fruité avec une perception raffinée de groseille épineuse et pamplemousse.

LES PETITES BOUTEILLES

BLANCS

LOIRE - « SANCERRE BLANC » CLOS DE CHASSEIGNES - DOMAINE HENRI DION - 37.5CL 25€

CÉPAGE : SAUVIGNON BLANC 100%

Vin aromatique dominé par les fruits à chair blanche. Cependant, on perçoit également des notes minérales et en bouche des notes fruitées (fruits exotiques et abricot). Vin bien équilibré entre la fraîcheur et le gras.

LANGUEDOC - « PICPOUL DE PINET » A.O.P. - DOMAINE FÉLINE JOURDAN - 50CL 19€

CÉPAGE : PICPOUL 100%

Possède une belle structure, ample, agréable, harmonieuse. La finale est longue et exotique. Un premier nez agréable et explosif, sur des arômes de fruits frais à chair blanche, et fruits exotiques.

ROUGES

CÔTE DU RHÔNE - « REGULUS » DOMAINE CLAVEL - 37.5CL 19€

CÉPAGES : 40% GRENACHE, 30% SYRAH, 10% CARIGNAN, 10% CINSAULT, 10% MARSELAN. TERRA VITIS

La bouche est souple et ronde, avec un joli mordant révélé par les arômes de fruits frais. La finale est longue sur des tanins soyeux.

MACON PIERRECLOS « LES CRUS » DOMAINE DES BRUYÈRES MAURICE JAPALUS - 37.5CL 18€

CÉPAGE : GAMAY 100%

La robe grenat de notre Mâcon Pierreclos est très flatteuse à l'œil. Des arômes frais de fruits rouges se dégagent au nez. Charmeur et gourmand, ce vin est facile à boire. On peut l'ouvrir à de nombreuses occasions, entre amis ou en famille. En bouche, la fraîcheur aromatique est aussi très présente. De belles saveurs de framboise, de cerise et de cassis se dévoilent au palais.

ALSACE -PINOT NOIR « ROI DAGOBERT » - 37.5CL 19€

CÉPAGE : PINOT NOIR 100%

La robe est couleur rubis. Le nez présente des arômes de cerise et de fruits des bois. L'attaque est franche et droite. La bouche est structurée autour de tannins frais, et la finale est marquée par des notes de fruits des bois.

ROSÉ

CÔTE DU RHÔNE - « TAVEL » DOMAINE ROUDIL-JOUFFRET - 37.5CL 19€

CÉPAGE : GRENACHE, SYRAH, CINSAULT ET CLAIRETTE

Robe intense avec de jolis reflets bleutés, nez puissant et très belle intensité aromatique en bouche sur des notes de fruits rouges et de framboises.

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC « PICPOUL DE PINET » A.O.P. DOMAINE FÉLINE JOURDAN 27€

CÉPAGE : PICPOUL

Possède une belle structure, ample, agréable, harmonieuse. La finale est longue et exotique. Un premier nez agréable et explosif, sur des arômes de fruits frais à chair blanche, et fruits exotiques.

LANGUEDOC « DE PÈRE EN FILLE » I.G.P. PAYS D'OC 26€

Un assemblage Chardonnay, Roussanne élégant et aromatique. Le nez exprime des arômes de fleurs blanches et d'agrumes, pêche et abricot.

CÔTE DU RHÔNE - « REGULUS » DOMAINE CLAVEL 30€

CÉPAGES : 80 % VIOGNIER, 20% GRENACHE BLANC.

Ce vin révèle une jolie robe jaune pâle aux reflets dorés. Son nez, très expressif, révèle des arômes de fruits exotiques et de fruits blancs, de poire, de pêche. Le volume et la souplesse, présents en bouche, apporte une pointe de gourmandise à ce vin tout en fraîcheur, qui se prolonge sur des arômes citronnés.

LANGUEDOC « LES COPINES ADORENT » I.G.P. GARD COSTIÈRE DE NÎMES, DOMAINE MAS DU CHÊNE 30€

CÉPAGES : 100 % VERMENTINO BIO(DYNAMIE)

Robe jaune sur des arômes de pomme, d'agrumes. Vin avec une belle structure et finale qui appelle le verre suivant !

Un vin à partager entre copains - copines



MÂCONNAIS - « MÂCON PIERRECLOS » DOMAINE DES BRUYÈRES MAURICE LAPALUS 30€

CÉPAGE : 100 % CHARDONNAY

Robe avec reflets dorés. Nez fin et complexe avec un mélange de fleurs blanches, d'amande et de chèvre-feuille. La bouche est autant plaisante avec des arômes de fruits confits.

BOURGOGNE - « PERNAND VERGELESSES » DOMAINE ROLLIN 53€

CÉPAGE : CHARDONNAY 100%

Ce vin offre au nez une palette d'arômes tel que l'abricot, l'acacia, l'aubépine et une fraîcheur qui le rend très flatteur dans sa jeunesse. En bouche, il développe une belle rondeur, une richesse agréable où se fondent la nervosité et la minéralité propre à cette appellation.

LOIRE « SAUMUR TENDRE » DOMAINE LE PRIEURÉ D'AUNIS 26€

CÉPAGE : CHENIN 100%

Le nez est assez minéral avec des notes de fleurs blanches, d'abricot, nuancé de miel et de fruits exotiques.

LOIRE - « SANCERRE BLANC » CLOS DE CHASSEIGNES - DOMAINE HENRI DION 34€

CÉPAGE : SAUVIGNON BLANC 100%

Vin aromatique dominé par les fruits à chair blanche. Cependant, on perçoit également des notes minérales et en bouche des notes fruitées (fruits exotiques et abricot). Vin bien équilibré entre la fraîcheur et le gras.

SUD-OUEST AGRUMES ET CAETERA - DOMAINE CAPMARTIN 39€

CÉPAGES : 80 % PETIT MANSENG, 10% ARRUFAC, 10 % GROS MANSENG

La robe est dorée, brillante. Le nez est fin, complexe, sur les fruits exotiques, les embruns marins, l'écorce d'agrumes et une touche de fumée. La bouche éclate de fraîcheur, offrant une matière pure, ciselée, tranchante comme un sabre japonais, avec ce qu'il faut de fruit de passion et d'ananas pour ne pas rendre le vin trop ennuyeux. La finale fraîche et nette poursuit la tension de la bouche, se contentant d'y ajouter de nobles amers (bigarade, quinquina), avec une persistance sur l'ananas rôti et une touche fumée / épicée.

LOIRE MENETOU SALON « EXPRESSION » DOMAINE JEAN TEILLER 45€

CÉPAGE: SAUVIGNON BLANC 100%

Ce vin blanc typique est représentatif de son appellation et du domaine : délicat et fruité à la fois. L'acidité assure un bon équilibre et des notes de fleurs blanches viennent enrichir les arômes. Pour finir, une belle longueur en bouche se dégage.

RHONE CROZE HERMITAGE « ON THE ROAD AGAIN » 67€

CÉPAGE : MARSANNE 100%

Ce Crozes Hermitage blanc est produit en mono-cépage Marsanne, provenant de 2 parcelles situées sur la commune drômoise de Mercurool. On The Rhône Again représente le savoir-faire unique de Julien Pilon, un vigneron réputé du Rhône nord, tout en célébrant la beauté et l'élégance de la Marsanne.

BELGIQUE CHÂTEAU DE BIOUL TERRE CHARLOT BLANC CÔTE DE SAMBRE ET MEUSE BIO 40€

CÉPAGE : SOLARIS

Vin aux saveurs exotiques d'abricots et de fruits de la passion avec une petite pointe d'épice en fin de bouche. Une belle maturité du fruit donne au vin de la rondeur.

LES VINS ROSÉS

LANGUEDOC « KATIE JONES » DOMAINE KATIE JONES 30€

CÉPAGES : CARIGNAN, GRENACHE, MUSCAT.

Arômes de fruits rouges frais. C'est un vin plein de fraîcheur avec des arômes floraux et simples.

LANGUEDOC « DE PÈRE EN FILLE » I.G.P. PAYS D'OC DOMAINE CLAVEL 24€

CÉPAGE : GRENACHE

Vin aux parfums explosifs de groseilles, de framboises, de fraises. C'est un rosé pimpant et structuré, assez étonnant

CÔTE DU RHÔNE « TAVEL » DOMAINE ROUDIL-JOUFFRET 30€

CÉPAGE : GRENACHE SYRAH CINSAULT CLAIRETTE

Robe intense avec de jolis reflets bleutés, nez puissant et très belle intensité aromatique en bouche sur des notes de fruits rouges et de framboises.

LES VINS ROUGES

LOIRE - BOURGUEIL « LES GRANDS RANGS » MAISON AUDEBERT 30€

CÉPAGE : 100% CABERNET FRANC

un bourgueil d'un rouge grenat, limpide et brillant. Des arômes puissants de fruits mûrs, une bouche fruitée qui séduira les amateurs de vins gourmands et généreux. Une finale longue et soyeuse aux tannins assagis...

ALSACE - « ROI DAGOBERT » 30€

CÉPAGE : PINOT NOIR 100%

La robe est couleur rubis. Le nez présente des arômes de cerise et de fruits des bois. L'attaque est franche et droite. La bouche est structurée autour de tannins frais, et la finale est marquée par des notes de fruits des bois.

LANGUEDOC SYRAH « MURET » I.G.P. PAYS D'OC – DOMAINE DE CASTELNAU 26€

CÉPAGE : 100 % SYRAH

Robe rouge intense aux reflets violines. Premier nez développant des saveurs de fruits rouges mûrs tel le cassis. L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et intense.

LANGUEDOC SAINT-CHINIAN « A L'ORIGINE » DOMAINE CLOS DE BAGATELLE 30€

CÉPAGES : 40% GRENACHE NOIR- 30% SYRAH- 20% CARIGNAN- MOURVÈDRE

Belle couleur pourpre. Nez de petits fruits rouges avec une évolution vers des saveurs balsamiques. Très floral en bouche et très gourmand, c'est un vin complexe mais qui reste un vin de plaisir.

LANGUEDOC FAUGÈRES « LES AMANDIERS » CHATEAU DE LA LIQUIÈRE 36€

CÉPAGES : CÉPAGES : 50% SYRAH, 20% GRENACHE, 20% CARIGNAN, 10% MOURVÈDRE

Robe rouge grenat. Arômes de petits fruits rouges, cassis et griotte ainsi que des légères notes épicées

En bouche on retrouve les notes fruitées et épicées du nez qui se poursuivent sur une note boisée charnue et pulpeuse. Un vin gourmand et frais !

LANGUEDOC - « LE FOURNAS » DOMAINE SAINTE CROIX 35€

CÉPAGES : VIEILLE VIGNE CARIGNAN NOIR (40%), SYRAH (27%), GRENACHE NOIR (23%), MOURVÈDRE (10%)

Dense robe de rouge-cerise. Des arômes de cassis, de feuilles sombres, de pruneau, de framboise et de groseille. Une belle fraîcheur, des tannins fondus, une minéralité évoquant le silex et une fin de bouche très longue et aromatique.

LANGUEDOC - « DE PÈRE EN FILLE » I.G.P. PAYS D'OC DOMAINE CLAVEL 26€

CÉPAGES : 100 % MERLOT

La bouche est souple et ronde, avec un joli mordant révélé par les arômes de fruits frais. La finale est longue sur des tanins soyeux.

CÔTE DU RHÔNE - CÔTES DU RHÔNE « REGULUS » DOMAINE CLAVEL 30€CÉPAGES : 40% GRENACHE, 30% SYRAH, 10% CARIGNAN, 10% CINSAULT, 10% MARSELAN. **TERRA VITIS**

La bouche est souple et ronde, avec un joli mordant révélé par les arômes de fruits frais. La finale est longue sur des tanins soyeux.

**LANGUEDOC - « SAN GIOVESE » I.G.P. GARD COSTIERE DE NÎMES – MAS DU CHÊNE 35€**

CÉPAGES : 100 % SANGIOVESE.

Cette cuvée est née intégralement de Sangiovese, le cépage principal du célèbre Chianti italien, visiblement très à son aise sur le terroir de Mas du Chêne ! Après une vinification traditionnelle avec une extraction modérée et une cuvaison assez longue, ce Sangiovese est élevé 12 mois en fûts...

Dégustation : Mélange de fruits rouges, fruits noirs, confiture de mûres où se mêlent des épices. Un vin où rythme la fraîcheur avec une finale veloutée mais non alcooleuses.

CÔTE DU RHÔNE - « CÔTE RÔTIE » DOMAINE FRANÇOIS 73€

CÉPAGE : SYRAH 100%

Intense, aux arômes de fruits noirs et de violette. Les tanins sont fins et d'une grande finesse, et offrent une matière rondeur et onctuosité pour une bouche des plus savoureuses.

CÔTE DU RHÔNE - « GIGONDAS » DOMAINE GOUR DE CHAULE 55€

CÉPAGES : 80% GRENACHE, 10% SYRAH, 10% MOURVÈDRE

Couleur rubis, nez élégant et complexe (fruits noir, épices, poivre), bouche équilibrée avec de la fraîcheur et des tannins veloutés.

BOURGOGNE - « SAVIGNY LES BEAUNES » DOMAINE ROLLIN 75€

CÉPAGE : PINOT NOIR 100%

Ce pinot noir développe un nez profond, fin, déjà très ouvert, où dominant des arômes de fruits noirs. La bouche ne manque pas de densité ; l'attaque est ronde et gourmande, les tanins sont robustes et bien fondus.

BORDELAIS « BAIE DE SAINT EMILION » CHATEAU DE BERNATEAU 40€

CÉPAGES : 95% MERLOT, 5% CABERNET FRANC

Robe profonde de couleur rouge franc cerise, aux reflets rubis. Nez très aromatique et complexe, de petits fruits rouges et noirs légèrement confits. À la fois floral et minéral, ce nez épate aussi par ses notes de sous-bois. La texture presque grasse en bouche est soutenue par une acidité fraîche, et des tannins charpentés. Les arômes sont fidèles à ceux perçus au nez. La finale est chaleureuse et plutôt longue.

AOP COSTIERES DE NIMES « LE VIN D'EMMA » DOMAINE MAS DU CHÊNE 29€

CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH

Nez de cassis et de mures. Bouche ronde sur des arômes de fruits noirs et poivre.

BELGIQUE « CORTIL BRACO » ROUGE CÔTE DE SAMBRE ET MEUSE BIO CHÂTEAU DE BIOUL 47€

CÉPAGE : CABERNET NOIR, PINOTIN, CABERNET JURA

En premier nez des notes de cerise et groseille sont présentes. Ensuite le vin évolue avec l'apparition de notes minérales et fumées

LOIRE MENETOU-SALON « EXPRESSION » DOMAINE JEAN TEILLER 46€

CÉPAGE : PINOT NOIR

Vin brillant, d'un beau rouge cerise. Nez riche aux notes très fruitées- petits fruits rouges tels que la fraise, la mûre, la griotte ; notes d'épices.

BOURGOGNE - MACON PIERRECLOS « LES CRUS » - DOMAINE DES BRUYÈRES MAURICE JAPALUS 23€

CÉPAGE : GAMAY 100%

La robe grenat de notre Mâcon Pierreclos est très flatteuse à l'œil. Des arômes frais de fruits rouges se dégagent au nez. Charmeur et gourmand, ce vin est facile à boire. On peut l'ouvrir à de nombreuses occasions, entre amis ou en famille. En bouche, la fraîcheur aromatique est aussi très présente. De belles saveurs de framboise, de cerise et de cassis se dévoilent au palais.

ITALIE « PRIMITIVO » I.G.P. PUGLIA CANTELE 29€

CÉPAGE : PRIMITIVO 100%

Magnifique vin ample avec des arômes très séduisants de prunes, de pruneaux, de cassis, de myrtilles, de caroube, de poivre vert et de vanille. Tanins très agréables, ample et regorgeant de fruits mûrs. Accompagne à la perfection des pâtes avec une sauce généreuse à base de viande mais aussi de la viande rouge, de l'agneau et des fromages affinés. Un délice à déguster au coin du feu si vous aimez un vin ample !

ITALIE « A LA DEL DRAGO » EMILIA ROMAGNA LURETTA 35€

CÉPAGES : BONARDA, BARBERA

Au nez, il présente des notes élégantes de cerises noires. Bouche aux tannins souples et agréables. Équilibre parfait entre fraîcheur, tonicité et douceur.

VIN DOUX

SUD-OUEST BERGERAC MOELLEUX CHATEAU MARIE PLAISANCE 6€/20€

CÉPAGES : SÉMILLON & MUSCADELLE

Très jolie robe jaune pâle, nez d'une bonne intensité avec des notes d'abricot, de pêche et de miel d'acacia. La bouche est aromatique, bien équilibrée avec une belle fraîcheur et une finale persistante.

VIN «MAISON»

COTEAUX DU PONT-DU-GARD « LES P'TITS GALETS »

ROUGE - MARSELAN, GRENACHE & CARIIGNAN | BLANC - VIOGNIER, CLAIRETTE, CHARDONNAY & FLORÉAL | ROSÉE - GRENACHE & CALADOC

VERRE DE VIN ROUGE/ BLANC/ ROSÉ 6€

PICHET 1/4L 8€

PICHET 1/2L 14€

BOUTEILLE 20€