

Nos vins blancs

75cl

37.5cl

- **Alsace Riesling** Domaine Kamm 17€
Joli vin blanc ciselé et structuré mêlant des parfums d'agrumes confit et de fruits exotiques.
- **Irouleguy** Domaine Ameztià 21€
Structuré, vif et élégant sur une finale acidulée.
- **Jurançon moelleux** Domaine Castera 12.50€
Ce moelleux se montre très svelte, avec des sucres discrètement ciselés, et une pointe d'amertume en finale. Incontournable.
- **Pessac Léognan** Château de Rochemorin 18.50€ 11€
Un Pessac-Léognan atypique : 100% Sauvignon.
- **Saint Joseph** Christophe Curtat «Sous l'Amandier» 29€
Riche, gras et bien équilibré de jolis amers en fin de bouche.
- **Limoux** Domaine Hautes Terres «Louis» 21€
Un vin blanc singulier pour cette région associant deux cépages venus d'ailleurs le chenin et le chardonnay. Le résultat est «bluffant».
- **Sancerre** Domaine Rossignole «Essentiel» 18€ 11€
Ample et charnue, elle ne se dépare pas de sa fraîcheur et offre en finale une signature saline typée.
- **Saumur** Le Pas Saint Martin «Jurassique» 26.50€
Tout ce que j'aime dans les chênins de la Loire, des vins blancs authentiques, digestes avec une superbe concentration aromatique.
- **Chablis** Domaine Charly Nicolle 21.50€ 13.50€
Les parfums enivrent de fleurs d'été, de fruité. Un caractère iodé d'huîtres et de coquillages. Un nez chablis plus authentique que jamais.

Nos vins rosés

75cl

37.5cl

- **Irouleguy** Domaine Bordaxuria 15€
Un vin rosé nerveux, aromatique et élégant.
- **Côtes de Provence** Peirecèdes «Le Fil d'Ariane» 17€ 12.50€
Un vin rosé tout en gourmandise et en fraîcheur avec une belle longueur en finale.

Nos vins rouges	75cl	37.5cl
<ul style="list-style-type: none"> • Cahors Mas del Périé «Les Escures» <i>Magnifique interprétation du malbec tout en finesse et en structure.</i> 	17.50€	
<ul style="list-style-type: none"> • Buzet Domaine du Pech «Pech Abusé» <i>Quand l'appellation Buzet vient côtoyer les grands Bordeaux, étonnant.</i> 	26€	
<ul style="list-style-type: none"> • Francs Côtes-de-Bordeaux Château Cru Godard <i>Un vin expressif, soyeux et rond.</i> 	14€	
<ul style="list-style-type: none"> • Margaux Château des Graviers <i>Un « Margaux » de grande classe, fin et délicat sur un corps soyeux.</i> 	39€	
<ul style="list-style-type: none"> • Saint Joseph Christophe Curtat « Nomade » <i>La « syrah » dans toute sa magie : dense, harmonieuse et épicée, tenue par une belle matière fraîche et florale.</i> 	30€	
<ul style="list-style-type: none"> • Vacqueyras Domaine La Monardière « Les 2 Monardes » <i>Généreux, solaire et épicée avec une trame tannique bien présente.</i> 	23€	
<ul style="list-style-type: none"> • Minervois Domaine Benjamin Taillandier « Viti-Vini-Bibi » <i>Un vin du sud comme on les aime : profond, aromatique et frais avec cette touche de garrigue.</i> 	19€	
<ul style="list-style-type: none"> • IGP Maures Les Vignerons de Gonfaron <i>Solaire, souple, mûr et digeste, une belle introduction aux vins rouges de Provence.</i> 	11€	
<ul style="list-style-type: none"> • Morgon Domaine la Bêche <i>Digeste, texture légère et parfums de petits fruits rouges.</i> 	10.5€	7€
<ul style="list-style-type: none"> • Saumur Champigny Domaine la Bonnelière <i>Velouté, rond avec un fruité croquant.</i> 	14€	9€
<ul style="list-style-type: none"> • Chinon Domaine Lambert « cuvée Marie » <i>Un grand vin rouge de Loire où toute la dimension du cabernet franc est exacerbée.</i> 	26€	
<ul style="list-style-type: none"> • Bourgogne Vézelay La Croix Montjoie <i>Délicat et fruité sur une texture tout en dentelle.</i> 	20€	
<ul style="list-style-type: none"> • Chorey-les-Beaune Joseph Drouhin <i>Un vin fin, délicatement parfumé avec un grain tannique soyeux.</i> 	25€	

Nos vins effervescents

75cl

<ul style="list-style-type: none"> • Lallier Brut R.016 <i>Un Champagne ample, soyeux, gourmand et équilibré avec une belle finesse de bulles</i> 	34€
<ul style="list-style-type: none"> • Laherte Brut Rosé <i>Un Champagne rosé 100% pinot meunier vieilles vignes, avec une palette aromatique complexe. Il est taillé pour accompagner des plats gastronomique</i> 	37€
<ul style="list-style-type: none"> • Laurent Perrier Brut <i>Un Champagne brut tout en fraîcheur, pureté et élégance.</i> 	36€

Tous les vins de la carte ont été sélectionnés par Vincent Damestoy, ancien élève du

Lycée Biarritz Atlantique et meilleur caviste de France.