VIN AU VERRE ET SUGGESTIONS ACCORDS

VINS BLANCS

Duchés d'Uzès - M. Chapoutier • 8.5€
Entrée : Œuf parfait, tombée d'épinards, crème de comté fumée, tuile de pain à la noisette
Fromage : Assiette de 3 fromages régionnaux

Crozes-Hermitage « Petite Ruche » - M. Chapoutier • 10€
Entrée : Saint-Marcellin croustillant, poire pochée à l'hibiscus
Plat : Conchiglioni aux champignons et au Parmesan, crème de Gorgonzola
Fromage : Demi Saint-Marcellin

Chablis - Domaine Courtault Michelet • 9.5€
Plat : Dos de cabillaud, pommes de terre, épinards et chorizo

Domaine Royal de Jarras - Chardonnay • 10€
Entrée : Ceviche de daurade Sébaste au leche del tigre
Plat : Salade Caesar

VINS ROUGES

Bourgogne Pinot Noir - Maison Trenel• 9.5€
Plat : Épaule d'agneau confite, légumes d'antan

Morgon Les Grands Cras - Beaujolais • 9€
Plat : Burger maison & frites de patates douces

Château Le Grand Verdus - Bordeaux supérieur - Génération • 9.5€
Plat : Filet de bœuf, crème de haricots blancs, carottes et navets glacés

Crozes-Hermitage Bio « Les Meysonniers » - M. Chapoutier • 10€
Plat : Épaule d'agneau confite, légumes d'antan

ROSÉ

Summertime Château de la Gordonne - Côtes de Provence • 8€
Entrée : Ceviche de daurade sébaste au leche del tigre
Plat : Burger maison & frites de patates douces

VINS MOELLEUX - LIQUOREUX

LIQUOREUX IGP Côtes de Gascogne « Premières Grives » – Domaine Tariquet • 8.5€
Entrée : Foie gras mi-cuit, chutney de coings aux épices, pain d'épices
Dessert : Croquant chocolat

CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal • 13€
Dessert : Finger au chocolat et beurre de cacahuète

Pommery Apanage Rosé – Pinot noir • 16€
Dessert : Dôme ananas

Pommery Royal Blue Sky • 18€
Dessert: Finger au chocolat et beurre de cacahuète

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Prix nets, service compris
Excessive alcohol consumption is dangerous for your health, consume in moderation – Net prices, service included.

WINE BY THE GLASS AND PAIRING SUGGESTIONS

WHITE WINES

Duchés d'Uzès - M. Chapoutier • 8.5€
Starter : Perfect egg, wilted spinach, smoked Comté cream
Cheese : Plate of 3 regional cheeses

Crozes-Hermitage « Petite Ruche » - M. Chapoutier • 10€
Starter : Crispy Saint-Marcellin
Main Course : Conchiglioni with mushrooms and Parmesan
Cheese : Half Saint-Marcellin

Chablis - Domaine Courtault Michelet • 9.5€
Main Course : Cod loin, potatoes, spinach and chorizo

Domaine Royal de Jarras - Chardonnay • 10€
Starter : Sea bream ceviche with leche del tigre
Main Course : Caesar Salad

RED WINES

Bourgogne Pinot Noir - Maison Trenel • 9.5€
Main Course : Confit lamb shoulder, heritage vegetables

Morgon Les Grands Cras - Beaujolais • 9€
Main Course : Homemade burger with sweet potatoes fries

Château Le Grand Verdus - Bordeaux supérieur - Génération • 9.5€
Main Course : Beef fillet, white bean cream, glazed carrots and turnips

Crozes-Hermitage Bio « Les Meysonniers » - M. Chapoutier • 10€
Main Course : Confit lamb shoulder, heritage vegetables

ROSÉ

Summertime Château de la Gordonne - Côtes de Provence • 8€
Starter : Sea bream ceviche with leche del tigre
Main Course : Homemade burger with sweet potatoes fries

MELLOW - SWEET WINES

Sweet IGP Côtes de Gascogne "Premières Grives" - Domaine Tariquet • €8.5
Starter : Semi-cooked foie gras, spiced quince chutney, gingerbread
Dessert : Chocolate crunch

CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal • 13€
Dessert : Peanut and chocolate finger

Pommery Apanage Rosé – Pinot noir • 16€
Dessert : Pineapple dome

Pommery Royal Blue Sky • 18€
Dessert : Peanut and chocolate finger

Excessive alcohol consumption is dangerous for your health, consume in moderation – Net prices, service included.