



# Carte des vins



## VINS BLANCS

### Beaujolais Blanc 2022 Domaine des Perelles Guillaume DELMAS 12 cl

L'appellation Beaujolais Blanc représente moins de 5% de la production beaujolaise et gagne à être connue. En deux mots : Douceur et Délicatesse. Notes de fruits blancs et de miel



*A partager à l'apéritif ou autour d'un repas à base de fromage, de viandes blanches ou poisson.*

*Idéal pour accompagner nos croûtes, nos fondues*

**Cépage :** 100 % Chardonnay

**PRIX**  
12CL 50CL 75CL

5,00 €

### AOP Saint Véran " Cuvée Terroir " 2020 (Domaine de la Creuze Noire) 75 cl

Bourgogne floral et fruité, notes de fleurs blanches, d'abricot et de pierre à fusil



*A partager à l'apéritif. Idéal pour accompagner des viandes blanches, nos croûtes et nos fondues*

**Cépage :** 100% Chardonnay

26,00 €

### Vouvray Sec 2021 - Domaine Aubert – Loire 75 cl

Notes de fruits mûrs, de coing, de miel et d'agrumes, subtil au nez comme en bouche



*A partager à l'apéritif, en repas avec de la viande blanche ou assiette de charcuteries. Idéal pour accompagner nos croûtes, et nos fondues. Ou nos desserts fruités*

**Cépage :** 100 % Chardonnay

6,00 €

23,00 €

### Bourgogne Blanc « Les Bruyères » 2019 Domaine de la Creuze Noire 75 cl

Un vin sec et fruité aux arômes de tilleuls et de fleurs blanches



*A partager à l'apéritif ou avec des viandes blanches*

**Cépage :** 100 % Chardonnay

24,00 €

## VINS PETILLANTS / CHAMPAGNES

### Vouvray Méthode traditionnelle 75 cl

Les notes souples aux accents d'agrumes rendent cette cuvée fraîche et rafraichissante



*A déguster en apéritif ou en dessert.*

**Cépage :** 100 % Chenin Blanc

**PRIX**  
12CL 50CL 75CL

6,00 €

25,00 €

## VINS ROUGES

### Coteaux Bourguignons 2022 (Bourgogne) - Domaine de la Creuze Noire 12 cl

Vin fruité aux arômes de fruits rouges



*Ce vin révélera tous ses arômes avec tout type d'entrées et de plats (viandes rouges ou blanches, nos croûtes, une volaille en sauce) ou des fromages comme nos fondues*

**Cépage :** 100% Gamay Noir

**PRIX**  
12CL 50CL 75CL

5,00 €

### Chenas 2022 (Beaujolais) - Domaine des Perelles Guillaume DELMAS 12 cl

En deux mots : Douceur et Délicatesse. Notes de fruits blancs et de miel



*A partager en apéritif, autour d'un pâté en croûte, de viandes blanches, de saucisses de caractère comme la Montbéliard ou la Morteau*

**Cépage :** 100 % Gamay

5,00 €



# Carte des vins



VINS ROUGES	12CL	PRIX 50CL	75CL
<p><b>AOP Côtes du Rhône 2021 (Domaine de Saje Jérôme Mathieu) 75 cl</b>            Nez concentré sur la violette et les fruits noirs, accompagnés de notes d'épices douces et de réglisse. Tanins harmonieux, alliant fraîcheur, puissance et velouté.</p> <p> Ce vin révélera ses arômes avec tout type d'entrées et de plats (charcuterie, viandes rouges ou blanches, nos croûtes, une volaille en sauce) ou des fromages  <b>Cépages</b> : Grenache 60%, Syrah 40%</p>			23,00 €
<p><b>M. CHAPOUTIER Crozes-Hermitage BIO Les Meysonniers 2021 75 cl</b>            Un vin fruité aux tanins souples et gouleyant à boire sans attendre pour un plaisir immédiat.</p> <p> A déguster avec une viande rouge, un plat de pâtes, de la viande blanche en sauce  <b>Cépages</b> : 100 % Syrah</p>			34,00 €
<p><b>Juliéas 2021 Beaujolais - Domaine des Perelles Guillaume DELMAS 75 cl</b>            Parfumé comme un printemps, il révèle des arômes de pêche et des arômes floraux</p> <p> Le Juliéas est un « vin tranquille » qui révélera ses arômes avec tout type d'entrées et de plats (charcuterie, viandes rouges ou blanches, nos croûtes, une volaille en sauce) ou des fromages  <b>Cépages</b> : 100 % Gamay noir</p>			24,00 €
<p><b>Saint Amour 2022 Beaujolais - Domaine des Perelles Guillaume DELMAS 75 cl</b>            Notes fruitées et florales</p> <p> Parfait en apéritif, en plat chaud il se mariera parfaitement avec des viandes blanches ou des plats à base de fromages  <b>Cépages</b> : 100 % Gamay</p>			24,00 €
<p><b>M. CHAPOUTIER Saint-Joseph Deschants 2021 75 cl</b>            Un Saint-Joseph rouge atypique, fruité et floral, des notes épicées qui en font un vin rouge très friand</p> <p> A déguster avec une viande rouge en sauce, des fromages de caractères, raclette ou fondue, ou des caillettes  <b>Cépages</b> : 100 % Syrah</p>			39,00 €
<p><b>AOP Châteauneuf du Pape Les cailloux 2020 75 cl</b>            Arômes de petits fruits rouges tel que la framboise avec des tanins souples. Tout en finesse et élégance.</p> <p> A déguster avec une viande rouge, un plat épicé, un plateau de fromage  <b>Cépages</b> : les 13 cépages de l'appellation, grenache 80%, mourvedre, clairette, muscardin, cinsaut, terret noir, vaccaresse, counoise, picardan, picpoul, bourboulenc, syrah, roussanne</p>			42,00 €
<p><b>AOP Vin de Savoie Arbin « Mondeuse » - Jean Vullien et Fils 50 cl</b>            Délicatement épicé et poivré. Arômes complexes de fruits rouges et noirs (framboises, myrtilles et cassis)</p> <p> A déguster avec une viande rouge, une fondue, une raclette ou un plateau de fromage  <b>Cépages</b> : 100 % Mondeuse</p>		18,00 €	