



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

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>AOP Côtes du Rhône 2021 (Domaine de Saje Jérôme Mathieu) 75 cl 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 Cépages : Grenache 60%, Syrah 40%</p>			23,00 €
<p>M. CHAPOUTIER Crozes-Hermitage BIO Les Meysonniers 2021 75 cl 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 Cépages : 100 % Syrah</p>			34,00 €
<p>Juliéas 2021 Beaujolais - Domaine des Perelles Guillaume DELMAS 75 cl 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 Cépages : 100 % Gamay noir</p>			24,00 €
<p>Saint Amour 2022 Beaujolais - Domaine des Perelles Guillaume DELMAS 75 cl 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 Cépages : 100 % Gamay</p>			24,00 €
<p>M. CHAPOUTIER Saint-Joseph Deschants 2021 75 cl 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 Cépages : 100 % Syrah</p>			39,00 €
<p>AOP Châteauneuf du Pape Les cailloux 2020 75 cl 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 Cépages : 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>AOP Vin de Savoie Arbin « Mondeuse » - Jean Vullien et Fils 50 cl 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 Cépages : 100 % Mondeuse</p>		18,00 €	