



## CARTE DES VINS

(Tarif à la bouteille)

### VIN BLANC

**AOP VALENCAY « Le Poirentin les Cosses » 2017**

**12.50 € TTC**

Vin blanc du val de Loire, aux notes de fruits murs de pêche et d'abricot, il est le compagnon idéal des poissons, fruits de mer, fromage de chèvre ou même à l'apéritif car son caractère minéral le rend très rafraichissant...

**AOP : Coteaux du Layon « Domaine de la Motte » 2015**

**14.20 € TTC**

Le Coteaux-du-layon idéal est d'un bel or à reflets verts. Lorsque la pourriture noble domine, il prend avec l'âge une somptueuse couleur ambrée à reflets bronze orangé. Le coteaux-du-layon présente un bon équilibre entre les saveurs acides et le moelleux. Les arômes révélés à l'olfaction s'accompagnent de notes de menthe ou de réglisse.

**IGP : Val de Loire Sauvignon Vin Biologique « Blanc d'Hiver » 2017**

**11.20 € TTC**

Robe citron pâle, aux reflets argentés, brillante. Issu de l'Agriculture Biologique Le nez est frais et aromatique avec des notes de fruits exotique tel le litchi, la mangue, sans oublier les agrumes avec le pamplemousse. A l'aération minéralité et plaisir se dévoilent. En bouche, les arômes sont fidèles alliant une pointe de douceur quasiment imperceptible, apportant confort et douceur. Une finale nette, fraîche avec une belle acidité parachève ce joli vin de vigneron.

**AOP : St —Chinian blanc « Domaine St Laurent » 2017**

**10.30 € TTC**

Un joli vin blanc languedocien qui déploie des notes sèches, il est le compagnon idéal des poissons et fruits de mer,

## VIN ROUGE

**AOP: Bordeaux Montagne Saint Émilien Château « Malengin » 2014**  
16.80 € TTC

**Un très joli Bordeaux souple et gourmand, il présente une matière fine, notes de fruits noirs et de réglisse, très facile à boire, idéal à l'apéritif avec une viande rôtie et grillée...**

**AOP: St -Chinian « Domaine St Laurent » 2017**  
10.30 € TTC

**Un joli vin rouge languedocien qui déploie des notes de fruits noirs, tannins soyeux, velouté et arôme de la garrigue, idéal compagnon de l'agneau et du canard.**

**IGP: Pays d'Hérault-Côteaux de Murvie! « Les Terrasses 2016 »**  
13.20 € TTC

**Un joli vin rouge languedocien issu de l'Agriculture Biologique qui déploie des notes de fruits noirs, tannins soyeux, velouté et parfum de la garrigue, idéal compagnon de l'agneau et du canard.**



## VIN ROSÉ

**AOP Saint Chinian « Domaine Saint Laurent » 2017**

**10.30 € TTC**

**Robe rose éclatante. Des arômes de fruits rouges. Sa bouche est soutenue, fine et délicate. Idéal à l'apéritif, ou avec des charcuteries, des poissons grillés, des volailles et des fromages.**

## METHODE TRADITIONNELLE

**AOP Crémant de Loire Armance B. « Les bulles Celtic Traiteur »**

**12.80 € TTC**

**Son bouquet frais et fruité marqué par des notes très agréables de fruits rouges (fraise, framboise) s'offre délicatement au nez. La bulle très fine accompagne une bouche souple et ample avec toujours des nuances de fruits rouges. La finale nette se prolonge avec délicatesse, sans lourdeur ni caractère incisif mais avec une pureté rare.**

**AOP Crémant de Bourgogne « Adrien Romet »**

**10.60€ TTC**

**Explosion de bulles, brillant et chaleureux la finesse des bulles met en avant la persistance des notes florales.**

## CHAMPAGNE

**AOP Champagne Maison « BAUSER »**

**23.60€ TTC**

**Le cépage est bien présent par ses arômes de cerise, d'amande et de confiture de fraises. Ample, généreux et vif, ce champagne pour toutes les occasions a encore du potentiel.**

**AOP Champagne « Magelie »**

**25.80 € TTC**

**Un champagne issu de l'aube produit à Arconville, bulles fines et délicates, notes de fruits rouges et jolie persistance il saura accompagner avec élégance les plus beaux moments de la vie...**

**AOP Champagne « Nicolas Feuillatte »**

**31.30 € TTC**

**Un champagne équilibré et élégant dont la forte personnalité lui permet d'être servi tout au long d'un repas.**

**FORFAIT BOISSONS ALCOOLISES**  
(En accompagnement de vos menus)

**MENHIR**

**6.90 € TTC**

**AOP Saint Chinian blanc « Domaine Saint Laurent » 2017**  
**AOP Saint Chinian rouge et rosé « Domaine Saint Laurent » 2017**  
**AOP Crémant de Bourgogne « Adrien Romet »**

**BROCÉLIANDE**

**7.50 € TTC**

**1GP Val de Loire Sauvignon Vin Biologique « Blanc d'Hiver » 2017**  
**AOP Saint Chinian rouge et rosé « Domaine Saint Laurent » 2017**  
**AOP Crémant de Bourgogne « Adrien Romet »**

**FÉE MORGANE**

**8.80 € TTC**

**IGP Val de Loire Sauvignon Vin Biologique « Blanc d'Hiver » 2017**  
**IGP Pays d'Hérault-Coteaux de Murviel « Les Terrasses » 2016**  
**AOP Crémant de Loire « Les bulles Celtic Traiteur »**

**ROI ARTHUR**

**10.95 € TTC**

**AOP VALENCAÿ « Le Poirentin les Cosses » 2017**  
**IGP Pays d'Hérault-Coteaux de Murviel « Les Terrasses » 2016**  
**AOP Crémant de Loire « Les bulles Celtic Traiteur »**

