🍷 Les VINS au VERRE du moment

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl
⚪ Blancs secs		
Vin de France « Petôle » – Le Chaînon *100% chenin ; agrumes, fraîcheur et salinité → idéal avec le tartare de poisson ou les huîtres de chez Lambert*	7.00	25.00
Vin de France « Embellie » – Domaine La Closerie des Terres *Blanc de Noir de Cabernet Sauvignon ; Aromatique, Onctueux avec une belle tension → Idéal avec notre lieu jaune*	8.00	28.00
Corbières « Jardin de Corbières » – Domaine d'Exéa *Grenache blanc, roussanne et rolle ; Rond, Ample, souple → Parfait avec notre saumon et notre lotte*	7.00	25.00
IGP Pays d'Oc– Domaine de Mairan *100% Chardonnay ; Ample, crémeux et gourmand → belle trouvaille pour nos ris de veau*	8.00	28.00
IGP de l'Hérault « Chasseur d'Afrique » - Mas Magnan *100% Colombard ; Richesse, complexité et tension → parfaite harmonie avec notre risotto ou notre saumon*	9.00	33.00
🔴 Rouges		
IGP Côte de Gascogne « La légende de Burosse » – Domaine Burosse *100% Tannat ; Puissant, fruits noirs et tannique → parfait avec notre filet de bœuf*	7.00	25.00
IGP Charentais « N°1 » – Domaine Les Hauts de Talmont *100% Merlot ; fruité, élégant et boisé → Une alternative locale pour le bœuf ou le porc*	7.00	25.00
Côtes du Rhône « Un air de Réméjeanne » – Domaine de la Réméjeanne *Grenache, Syrah ; Fruité, floral & souple → accompagne en douceur notre paleron confit*	6.00	22.00
Anjou Village « Patience » – Domaine Sauveroy *100 % Cabernet Franc, Ample, juteux et épices douces → Une alternative pour les ris de veau*	7.00	25.00
Vin de France « Les enfants Terribles » – Maison Aagerter *100% Pinot Noir ; Fruité, Souple et délicat → seul ou pour notre pâté en croûte*	7.00	25.00
🌸 Rosés		
Côtes de Provence – Château Roubine *Floral, frais et désaltérant → une valeur sûre*	7.00	25.00
IGP Charentais – "Saute Bergère" *Léger et fruité → Idéal pour les fans de rosé*	6.00	22.00

🍷 Les VINS au VERRE

🍯 Vins doux & demi-secs

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl
Côteaux du layon – Les Athlètes du Vin *Doux & Fruité avec une belle fraîcheur → Idéal pour l'apéritif*	7.00	25.00
Vin de France *"La Femme Française"* **– Château de Marmorières** *Floral, délicatement fruité et très élégant → Parfait avec la brioche perdue*	7.00	25.00

🟠 Vin orange

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl
Vin de France "Irruption" – Domaine Burosse ⭐ Insolite *Fruité, Floral & surprenant → Superbe avec la charcuterie ou les fromages*	7.00	25.00

🫧 Bulles

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl
Crémant d'Alsace – Domaine Dirringer *Fin, frais et délicat → à l'apéritif ou avec la charcuterie*	8.00	
Vouvray Brut – Domaine Vincent Carême *Fruité · Fin · Subtilement grillé → Parfait avec le pâté en croûte aux champignons*	7.00	
Champagne Ayala – Brut Majeur *Frais, précis, élégant → A l'apéritif ou avec les huîtres*	12.00	

🍇 Vins Rares à découvrir

	Verre 6 cl	Carafe 50 cl
Cartagène - Domaine Beauvivre ⭐ Coup de cœur *Fruits confits, noix fraîches et grande gourmandise → une merveille avec le snickers tout chocolat*	8.00	
Mistelle - Domaine d'Eole « Aura » ⭐ Gourmandises *Pâte d'amandes et élégance → pour prolonger la gourmandise de notre brioche perdue*	8.00	
Vin liquoreux - Domaine Closerie des Terres « Fjord » ⭐ Surprenant *Doux, concentré et frais → pour amener la touche de sucre à notre fromage blanc*	8.00	