



Côté Vins

Proposition de forfait vins par personne servis à discrétion incluant eau minérale et café.

-vin blanc

- Marmandais Blanc 2007 La Chapelle St Benoît
- Bordeaux Blanc Château Marac Cuvée Classique 2003

-vin rouge

- Cahors Pech Piquet 2004
- Côtes du Rhône 2005 Un air de Famille 14€

-vin blanc

- Pinot blanc d'Alsace Dom. Jean Becker
- Côtes de Gascogne 2006 « Les 4 » Dom. Tariquet

-vin rouge

- Vin de Pays Merlot 2005 Gascogne Brumont Tannat
- Château Meillac 2002 Bordeaux Supérieur
- Corbières 2002 Cascadais 18€

-vin blanc

- Bourgogne Chardonnay 2006 Dom. Fichet
- Bourgogne Aligoté 2006 Colin
- Macon Solutré Pouilly 2006 Dom. Rollet
- Saumur « Arcanne » Château de Fosses Sèches 2005

-vin rouge

- Côtes de Rhône « Parallèle 45 » Dom. Jaboulet
- Château du Pavillon 2002 Canon Fronsac
- Buzet 2000 Baron d'Ardeuil
- Château Marac 2002 Bordeaux Tradition 21€

-vin blanc

- Reuilly 2005 « les Sables » Cordaillat
- Viognier de l'Ardèche 2005 Dom. Chapoutier
- Macon Viré Clessé 2003 Dom. Latour

-vin rouge

- Crozes Hermitage 2005 Caves de Tain
- Puisseguin Saint Emilion 2002 Moulin de Curat
- Côtes de Provence « La Badiane » L. Poinsoit
- Château La Voulte Gasparet 2006 Corbières 26€

En apéritif :

- Champagne Collard-Picard brut 40€
- Champagne Fouassier-Menard et fils Grand Cru Blanc de Blancs 38€
- Champagne Philippe Zeiger 29€

Une rupture de notre stock ou millésime étant possible, des vins similaires peuvent être proposés en remplacement.

Par ailleurs, la carte des vins du restaurant est à votre disposition et vous propose d'autres choix (+/-600 références).

.../...