

## Vin



## Champagne



**bollinger special cuvee**

75cl : 59 €

## Cava



**sadurni oliver reserva 2015**

75cl : 19.9 €

*Macabeu, xarel-lo, parellada et chardonnay.  
agriculture bio*

**cava rosat laieta mirgi4**

75cl : 35 €

*Brut nature*

**cava mirgin opus 2014**

75cl : 49 €

*Brut nature*

## Blanc



**cartesius garnatxa 2013**

75cl : 23.5 €

*garnacha  
vin rond et equilibre, quelques notes d'oxydation.  
bonne fraicheur.*

**parvu chardonnay 2018**

75cl : 24.5 €

*Chardonnay et pensal blanca  
accord mets et vins : poisson et veloute  
beaux aromes de fruits tropicaux, gras en bouche, belle longueur en bouche.*

**10.000 hores xarel.lo**

75cl : 18.5 €

*Xarel-lo  
accord mets et vins : salade, fruits de mer et poissons.  
nez subtil, arome de fruits blanc (peche, poires...)  
bon equilibre.*

cantallops xarel.lo d'art roca

75cl : 26.9 €

*Massif del garraf*

*vin ecologique variete xarel-lo*

---

**PB**

75cl : 20.5 €

*pansa blanca (xarel-lo)*

*Vue : jaune pale avec des reflets verts lumineux.*

*Nez : Intense fruitée, mettant en valeur les fruits en pierre blanche comme les pommes. fond floral léger et élégant perdure.*

*Bouche : Le volume du goût et la douceur appropriée. Il est frais, avec une étape facile et des notes de fruits sur le palais persistent mais belle façon subtile.*

---

pazo de rubianes

75cl : 25 €

---

garcia de caamano

75cl : 41 €

---

## Rouge



10.000 Hores Negre Seleccio Penedes 2017

75cl : 18.5 €

*Tempranillo et syrah*

*accord mets et vins : boeuf, veau et volaille.*

*Léger et frais.*

*note de fruits rouges*

---

Pies Negro Rioja 2017

75cl : 23 €

*Tempranillo*

*Accord mets et vins : boeuf, agneau, veau et volaille*

*notes de fruits rouges un peu chocolaté.*

*belle acidité*

---

valde lacierra reserva 2014

75cl : 25 €

*Tempranillo*

*Avec un ton de cerise et une bordure grenat, il est intense et complexe, très harmonieux et attrayant. La bouche est douce et large, en plus d'avoir une bonne étape structurée. Finale veloutée et grasse rappelant les notes de lait et de minéraux. Long et persistant*

---

orbus

75cl : 36.9 €

*Vin ecologique*

---

finca butaros

75cl : 41.9 €

---

## LA MONTESA

75cl : 26.5 €

*Un melange de garnacha avec un peu*

*de tempranillo, doux, raffine et bien defini avec une etape par bouche merveilleuse qui en fin de compte est savoureuse et rafraichissante.*

14 %VOL

---

## GX

75cl : 19.9 €

*Garnatxa negra*

*-Robe :Cerise / Reflets violaces*

*Nez :Fruit rouge / Violettes / Aromes fruites / Aromes de fleurs*

*Bouche :Equilibre / Frais / Tanins aimables / Fruite / Fruit rouge*

---

## parvu

75cl : 24.5 €

*Syrah*

*-Robe :Cerise / Intense / Reflets violaces*

*Nez :Notes epicees / Notes varietales / Prunes mures / Notes d'elevage / Intensite haute / Notes balsamiques / Mures / Violettes / Aromes fruites / Aromes de fleurs / Fruit noir mur*

*Bouche :Frais / Long / Fruit mur / Finale agreable*

---

## beaujolais nouveau

75cl : 17 €

---

## coteaux bourguignon

75cl : 40 €

---

## chateau cadet peychez

75cl : 59 €

---

## bourgogne haute cotes de nuit

75cl : 69 €

---

## roncevie domaine Arlaud

75cl : 49 €

---

## Bourgogne pinot noir

75cl : 69 €

---

## chateau bellevue de tayac

75cl : 59 €

---

## chateau Puy Mouton

75cl : 59 €

---

## Clos Badon Thunevin

75cl : 59 €

---

Rose



## satirs rose 2018

75cl : 15.5 €

*Shiraz, cabernet sauvignon et grenache.*

*accord mets et vins : boeuf, volaille, agneau et mets epices. vin legerement sucre comme un anjou*

---

## chateau Roubine - la vie en rose 2017

75cl : 19.9 €

*Shyra / grenache*

*accord mets et vins : proc, crustaces et volaille.*

*jolie robe calir avec des notes de fruits rouges, belle fraicheur en bouche.*

---

## chateau roubine la vie en rose magnum

75cl : 29 €

*Shyra / grenache*

*accord mets et vins : proc, crustaces et volaille.*

*jolie robe calir avec des notes de fruits rouges, belle fraicheur en bouche.*

---

## parvu

75cl : 24.5 €

---

## Vin au verre



### CAVA sadurni oliver reserva 2015

12cl : 4 €

---

### vin au verre blanc selection du chef

12cl : 4 €

*Selection du chef*

---

### vin au verre rose selection du chef

12cl : 4 €

*Selection du chef*

---

### verre de vin rouge selection du chef

12cl : 4 €

*Selection du chef*

---

## Vin d'exception



### Bienvenue-Batard-Montrachet grand cru 2008

75cl : 780 €

*Louis carillon et Fils*

*chardonnay*

*vin a maturite*

---

### chateau la Fleur Petrus 2003

75cl : 590 €

---

### Le petit cheval 2007

75cl : 240 €

---

Chateauneuf du pape - Vieux Telegraphe - la Crau 2010	75cl : 180 €
domaine JM Boillot - Puligny Montrachet 2008	75cl : 120 €
La Chablisienne - chateau Grenouilles 2007	75cl : 120 €
chateau Brane-Cantenac 2006	75cl : 180 €
domaine de Trevallon 2003 - <i>Rouge</i>	75cl : 160 €
domaine de Trevallon - Alpilles - 2012 <i>Blanc</i>	75cl : 140 €
chateau Beychevelle - grand vin 2006	75cl : 180 €
chateau Lynch Bages 2007 - Grand Cru classe	75cl : 190 €
Marquis d' Angeville Pommard 1er cru les Combes dessus 2008 <i>Pinot noir</i> <i>vin a maturite</i>	75cl : 260 €
chateau Mouton Rothschild 2004	75cl : 580 €
chateau haut brion 1er grand cru	75cl : 670 €