



# VINS BLANCS

## FRANCAIS

|                                                | 12,5 cl | 75 cl  |
|------------------------------------------------|---------|--------|
| Chardonnay, Villeraze (IGP)                    | 3,90€   | 19,00€ |
| Viognier, Abotts & Delaunay (IGP)              | 3,90€   | 20,00€ |
| Côtes de Gascogne moelleux, Nova Manseng (IGP) | 4,00€   | 21,00€ |

## ITALIE

**Ti Amo Vermentino**, Cantine San Marzano (IGT)

*Un blanc complexe à la bouche droite et minérale, offrant une belle texture et une finale fruitée et florale*

4,00€

21,00€

**IX Miglio bianco**, Riserva della Cascina (IGT) 

*Un vin délicat et corsé, marqué par une minéralité volcanique apportant des notes légèrement salines, pour une bouche savoureuse et expressive*

24,90€

**Misciabacche Pavia Bianco**, Castello di Stefanago (IGP) 

*La bouche est vive, intense et souple, révélant des touches d'épices et un bel équilibre, avec une finale persistante et délicate, issu d'une viticulture en biodynamie*

26,90€



# VINS ROSÉS

## FRANCAIS

|                                                     | 12,5 cl | 75 cl  |
|-----------------------------------------------------|---------|--------|
| Domaine Barcelo Corse, île de Beauté Estandon (IGP) | 4,00€   | 21,00€ |

## ITALIE

**Bardolino Chiaretto**, Villa Annaberta (DOC)

*Un vin élégant, légèrement fruité et lisse, avec des saveurs de violette et de rose*

18,00€

**Rosato**, L'auratae (IGP) 

*Un vin rosé vif, épicé et frais offrant des notes de baies sauvages, de cerises, de pêches et de fruits exotiques.*

3,90€

19,90€

# VINS PÉTILLANTS

Champagne, Mignon Brut 1er cru

75 cl

62,00€

Prosecco, Paladin Dry Tondo (DOC)

24,90€

# CIDRE

Cidre Brut, Les Vergers de Montmarin

3,00€

12,00€





# VINS ROUGES

## FRANCAIS

Pic Saint-Loup, Les Pierres de Garrigues

12,5 cl

4,50€

75 cl

24,00€

## ITALIE

**Bardolino Rosso, Villa Annaberta (DOC)**

*Vin pulpeux, élégant et frais, aux arômes de fruits d'été.*

4,20€

22,00€

**Naca Primitivo, Cantine San Marzano (IGT)**

*Intenses arômes de fruits noirs au nez, ponctués de notes épicées.*

*En bouche, c'est un vin qui a du corps, équilibré et élégant*

4,50€

25,00€

**Roccamora, Schola Sarmenti (IGT)**

*Un vin riche, structure veloutée, soutenue par des tannins équilibrés, avec une finale longue et suave*

5,50€

29,00€

**Chianti Maggiano, Tenuta di Sticciano (DOCG)**

*Un vin plein, équilibré et persistant en bouche, des saveurs de confiture de prune, avec des tanins vifs et bien intégrés*

28,00€

**Montepulciano Fonte Venna, Il Feuduccio (DOC)**

*Au nez se dégagent des arômes de petits fruits rouges et de pain d'épices. C'est un vin fruité, élégant avec une belle présence*

29,00€

**Valpolicella Superior, Zenato (DOC)**

*La bouche est ample, intense et souple, touches d'épices et de fruits rouges mûrs. La finale est souple, les tanins ronds et soyeux*

31,00€

**Valpolicella Ripasso, Zenato (DOC)**

*Plus corsé et structuré que le Valpolicella Superiore, avec des fruits noirs mûrs et une finale longue grâce à sa seconde fermentation sur les marcs d'Amarone*

49,00€

**Barolo, Cantina Brezza (DOCG)**

*Le roi des vins du Piémont : mûres, framboises sauvages et petites notes de noisette. C'est un vin avec une touche de douceur et des tanins élégants et fins*

64,00€



# PÉTILLANT ROUGE

**Pra Di Bosso Lambrusco Secco, Casali (DOC)**

*Vin rouge pétillant sec et frais, aux arômes de violettes et de baies sauvages. La bouche est vive et agréable, avec une finale fruitée et légère, idéal à l'apéritif ou avec des plats italiens légers*

22,00€



