

Le Vin au Verre

Côtes de Provence AOC

rosé, rouge, blanc 15 cl

5.50

Eaux Minérales

Vittel	100 cl	6,30
Vittel	50 cl	4,80
San Pellegrino	100 cl	6,40
San Pellegrino	50 cl	4,90

Côtes de Provence AOC

Domaine Saint Victorin

Christian Troin, propriétaire récoltant à Cuers

rosé	75 cl	26,50
rouge, blanc	75 cl	27,50
rosé, rouge, blanc	50 cl	21,50

Clos Cibonne

SCEA André Roux, vigneron récoltant au Pradet, Var

Cuvée cibonne tentations

rosé, rouge	75 cl	27,90
-------------	-------	-------

Domaine Fabre

H. Fabre, propriétaire récoltant à Pierrefeu du Var

Cuvée Henri Fabre

rosé, rouge, blanc	75 cl	28,40
rosé, rouge, blanc	50 cl	20,90

Le Mas des Borrels

Famille Garnier, propriétaire récoltant au 3ème Borrels à Hyères

rosé, rouge, blanc	75 cl	28,90
rosé, rouge, blanc	50 cl	23,40

Château Sainte Marguerite

Famille Fayard, propriétaire récoltant à la Londe-les-Maures

Cuvée Grande Réserve **Vin BIO**

rosé, rouge, blanc	75 cl	33,90
rosé, rouge, blanc	50 cl	25,80
Magnum rosé	150 cl	67,80

Domaine de la Presqu'île

Famille Gautier, propriétaire récoltant à la Presqu'île de Giens

Cuvée Lou Pitchoun

Cuvée Escampo Bariou

Cuvée dei Pescadou

rosé	75 cl	29,40
rouge	75 cl	32,90
blanc	75 cl	32,90

Domaine de l'île de Porquerolles

M. Leber, propriétaire récoltant à Porquerolles, Hyères

rosé, rouge	75 cl	33,90
-------------	-------	-------

Coteaux Varois AOC

Domaine de L'Escarelle

Yann Pineau, propriétaire récoltant

Cuvée Château	rosé, rouge	75 cl	27,50
---------------	-------------	-------	-------

Côtes du Rhône AOC

Château de TRESQUES	rouge	75 cl	28,90
---------------------	-------	-------	-------

La robe : Robe pourpre brillante

Le nez : Nez ouvert aux notes de fruits rouges

La bouche : Ample et très expressif aux notes épicées (poivre, genièvre).

Élégant et persistant.

Vin de la Loire AOC

Muscadet de Sèvre et Maine		75 cl	23,50
----------------------------	--	-------	-------

Blaye côtes de Bordeaux AOC

Château LOUMELAT	rouge	75 cl	34,50
------------------	-------	-------	-------

Cuvée Jean-Jacques Lesgourgues

Couleur profonde à la robe grenat. Nez intense de fruit avec une dominance de cassis et de mûre.

Notes de grillé et de vanille provenant de l'élevage en barriques.

Attaque nette et franche, bel équilibre entre rondeur et structure des tanins.

Bouche complexe et finale longue.

Champagne

Besserat de Bellefon
Grande tradition brut

75 cl

74,50



Prix nets en euros - TVA comprise - Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.
La carafe d'eau est mise gratuitement à la disposition de la clientèle. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.