



Carte des vins

A emporter : -2,00 € sur le prix de la bouteille

	bout. (75 cl)	verre (15 cl)
Vins Blancs		
Château Rose Roudier <i>Ce vin blanc, fin, fruité, et équilibré est idéal pour l'apéritif.</i>	8,00 €	2,50 €
Château Ste Marie Vieilles Vignes AOC Entre-Deux-Mers <i>Ce vin retient l'attention par la grande qualité de son bouquet, qui révèle de jolis parfums de fleurs blanches et d'agrumes (pamplemousse rose). Il dévoile en bouche une grande fraîcheur et une belle complexité.</i>	15,00 €	4,50 €
Château Ste Marie Madlys AOC Entre-Deux-Mers <i>Délicatement boisé après un élevage en barrique de chêne français pendant 6 mois, bâtonnage hebdomadaire des lies. Subtiles touches de pêche et de manque qui révèlent des parfums de fleurs blanches et d'agrumes.</i>	19,00 €	5,50 €
Vin Rosé		
Château Rose Roudier <i>Le domaine est situé à Montignac, à 7 km de Château Guiton.</i>	8,00 €	2,50 €
Vins Rouges		
Château Rose Roudier <i>Laurent Garineau, le propriétaire du domaine est viticulteur, comme son père, son grand père et ses ancêtres depuis 1649.</i>	8,00 €	2,50 €
Cuvée [Nu...] <i>Ce vin est proposé dans son plus simple appareil, sans sulfites ajoutés. Ne s'expriment que le raisin et le savoir-faire des maîtres de chai.</i>	12,00 €	
Château Ste Marie Vieilles Vignes AOC Bordeaux Supérieur <i>Belle robe pourpre, intense et vive. Arômes de fruits rouges, délicatement épicés. Belle structure en bouche, riche et généreuse, puissante.</i>	15,00 €	4,50 €
Les Hauts de Canon-la-Gaffelière AOC St Emilion <i>Second vin du domaine Château Canon-la-Gaffelière, premier grand cru classé de St Emilion. Une robe d'un rouge rubis profond, un nez expressif sur des arômes de fruits rouges et noirs, d'épices, de bois. En bouche, de la matière, du fruit, de la fraîcheur. Un vin tout en équilibre !</i>	39,00 €	9,00 €

Vin Moelleux

Château Rose Roudier	16,00 €	4,50 €
<i>Tout comme un Sauternes, mais élaboré tout proche d'ici, ce vin sucré puissant et riche se consomme à l'apéritif, il accompagne les foies gras, certains fromages comme le Comté et les desserts, notamment au chocolat.</i>		

Crémant de Bordeaux

Louis Vallon blanc brut	16,00 €	4,50 €
<i>Ce crémant présente des bulles légères et une robe jaune pâle à reflets verts. La bouche aux accents de fruits blancs est plutôt longue.</i>		

Louis Vallon rosé brut	16,00 €	4,50 €
<i>Coup de cœur 3 étoiles guide Hachette des vins 2020, ce crémant présente des bulles légères et une robe rose pâle. Le nez est très fruité. La bouche est ronde et délicieusement parfumée.</i>		

Champagne

Moët et Chandon	50,00 €	12,00 €
-----------------	---------	---------

Autres boissons

Sodas et jus de fruits 2,50 €

33 cl	Coca Cola, Coca Zéro, Schweppes Agrumes Perrier, Ice Tea, Jus de pomme
25 cl	jus de fruits : orange, ananas, framboise, pêche, tomate

Bières : 1664 (50 cl), Grimbergen blonde ou blanche (25 cl) 3,00 €

Apéritifs 4,00 €

Lillet blanc ou rosé
Kir
Martini blanc ou rouge
Ricard
Whisky

Digestifs - faites-vous plaisir, vous ne prenez pas le volant ! 5,00 €

Armagnac
Chartreuse Verte
Poire Williams

Et quelques rhums vieux et autres plaisirs, n'hésitez pas à nous demander

Café et décaféiné	1,50 €
Thé ou infusion	2,00 €
Café crème ou capuccino	3,00 €
Thé à la menthe du jardin	3,00 €