VINS ROUGES RED WINES

	le verre 15cl	50cl	75cl
PROVENCE			
Château du Rouet "Teres" *IGP Bon équilibre avec note épicée*			28,00€
Château les Crostes *AOP Vin racé, soyeux avec beaucoup de corps, arômes et epices*	7,00€	25,00€	36,00€
Château Margillière BIO *AOP Cuvée Bastide Reflets pourpres, parfum de fruits noirs, vielli en fût de chêne, vendanges manuelles*		32,00€	39,00€
Château Peyrassol "Cuvée des Commandeurs" *AOP Rouge, charnu et facile à boire*			46,00€
Château Rasque "Pièce noble" *AOP Arôme fruits rouges, soupson épicé et velouté, idéal avec les champignons*			59,00€
Minuty Prestige *AOP Arômes de pain d'épices et vanille*		33,00€	43,00€
BOURGOGNE			
Pinot noir maison V.Bachelet *AOC Robe rubis claire, note de cassis, belle rondeur, idéal avec viandes blanches*			43,00€
Mercurey Domaine Michel Juillot *AOC Aromatique et facile*	14,00€		56,00€
Gevret Chambertin V.Bachelet *Ferme et délicat, note de mûres et griottes, parfait avec le gibier ou fromage*			79,00€
VIN DU MONDE			
Le Difese Toscane *Vin italien, second vin de Sassicia 5 étoiles*			79,00€
Trivento Malbec *AOC Vin argentin, 3 étoiles*			51,00€
Ramon Bilbao Reserva *Vin espagnol 4 étoiles*			65,00€

	le verre 15cl	37,5cl	75cl	Magnum
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes du Rhône Domaine David Givaudan "La Bête" *AOP Frais et léger*	8,00€		34,00€	
Crozes Hermitage Gilles Robin Bio *Arôme de cassis, myrtille puis poivre parfait pour la chacuterie*			49,00€	
BEAUJOLAIS				
Saint Amour "Domaine de l'Ancien Relais" *Robe intense, arôme de pivoine et liqueur de mûre*			38,00€	
BORDELAIS				
Château tour des Graves Côtes de Bourg *AOC Souple et fruité*			33,00€	66,00€
Michel Lynch *AOC Note de cassis et pain frais, tanins fermes et murs*		21,00€	34,00€	
Pessac-Léognan Château Coucheroy *AOP Souple et fruité.*			54,00€	
Mademoiselle L Château Lagune grand cru classé *Robe intense, note de cassis et de grillé d'épices*			60,00€	
Saint Emilion Baron Carl "Philippe de Rothschild" *AOP Nez de fruits confiturés comme la fraise des bois et la mûre*			78,00€	
Château Cordeillan Bage Pauillac *AOP Rosé rubis foncé avec un bouquet puissant dont le fruité frais est soutenu par des arômes*			120,00€	
Château Giscours Margaux 3 cru classé			170,00€	
VAL DE LOIRE				
Saumur Champigny "Les Amandiers" *AOC Onctueux et élégant, fruité et léger, se marie avec des mets épicés*			39,00€	

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	le verre 15cl	50cl	75cl	Magnum	Jéroboam
PROVENCE					
Château du Rouet *IGP Clair et fruité*		28,00€	54,00€		
"Insolence" d'Estandon *IGP Gourmand et équilibré*		30,00€			
Château les Crostes *AOP Robe très pâle, fruité et léger*	7,00€	25,00€	36,00€	75,00€	130,00€
Château Margillière BIO *AOP Robe pâle, bouche ample et délicate, arômes framboise et jasmin*	8,00€	32,00€	39,00€		
Château Peyrassol "Cuvée des Commandeurs" *AOP*			41,00€		
Château Minuty Prestige *AOP Arôme fruité et intense*	9,00€	33,00€	43,00€	86,00€	
Château Rasque "Cuvée Alexandra" *Suave et élégant, note de pêche et brugnons, idéal avec les rougets et fritures*			59,00€		
Minuty Or *AOP Riche et intense*			65,00€		

VINS BLANCS WHITE WINES

	le verre 15cl	50cl	75cl	Magnum
PROVENCE				
Château du Rouet "Teres" *IGP Rond et harmonieux avec notes d'agrumes*			28,00€	54,00€
Château des Crostes *AOP Vif avec un bouquet d'agrumes*	7,00€	25,00€	36,00€	
Château Margilières Bio *AOP Bio, vif et fruité*		32,00€	39,00€	
Château Peyrassol "Cuvée des commandeurs" *AOP Très équilibré, vivace, idéal pour les poissons grillés, chèvre frais également*			46,00€	
Minuty Prestiges *AOC Sec et fruité*		33,00€	43,00€	
Château Rasque blanc de blancs *AOC 100% Rolle, gourmand et arômatique*			59,00€	
BOURGOGNE				
Macon "Les Origines" *AOP Frais, rond et fruité*			37,00€	
Bourgogne Chardonnay Les Chères Domaine de Ratisson *AOC Nez citronné, fraîcheur, idéal avec les coquillages*	8,00€		40,00€	
Pouilly Vinzelles "Les Longeays" Domaine Mathias *AOC Belle intensité, note de fleurs et agrumes, idéal cabillaud ou crevettes*			52,00€	
Petit Chablis Domaine Gautheron *AOC Fraîcheur, minéralité, idéal St-Jacques*	11,00€		50,00€	
Viré Clessé "Les 3 Terrairs" Domaine Montbarbon *AOC Longueur en bouche, parfait pour les viandes blanches et plats de poissons*			54,00€	
Puligny-Montrachet V-Bachet *AOC Riche, équilibré et onctueux*			84,00€	
Meursault "Les Narvaux" *AOC*			120,00€	
VAL DE LOIRE				
Sancerre "Élégance" Jérôme Cordon *Belle rondeur, note de fruit jaune*	9,00€		38,00€	
Pouilly fumé Domaine Petit et fille *AOC Très minéral, excellent avec les fruits de mer*			54,00€	
GASCOGNE				
Tariquet Première Grive *IGP Moelleux*	7,50€		34,00€	
Tariquet Côte *IGP Sec*				

CHAMPAGNES CHAMPAGNES

	la coupe 12cl	75cl	Magnum
Prosecco Ricadonia	6,00€	30,00€	
Tsarine *Cuvée premium*		60,00€	
Nicolas Feuillatte *Réserve particulière*	12,00€	65,00€	150,00€
Billecart Salmon *Brut réserve*		70,00€	
Laurent Perrier *Brut*		80,00€	
Moët & Chandon *Impérial*		80,00€	
R. de Ruinart *Brut*		82,00€	210,00€
Perrier Jouet *Brut*		85,00€	
Louis Roederer *Brut premier*		90,00€	

	la coupe 12cl	75cl	Magnum
Veuve Clicquot *Brut*		95,00€	
Ruinart *Blanc de blancs*		105,00€	
Krug		250,00€	
Dom Perignon Vintage		280,00€	
Louis Roederer Cristal		280,00€	
Ruinart rosé		115,00€	
Veuve cliquot rosé		120,00€	
Billecart salmon rosé		130,00€	

• La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil - La maison n'accepte plus les chèques •

Port de la Napoule, 273 Avenue Henry Clews 06210 MANDELIEU-LA-NAPOULE - **04 93 49 80 51**