

LA BOURGOGNE À L'HONNEUR

Blanche

Verre Bouteille 75cl

La chanfleure: Louis latour Chablis

€ 38⁵⁰

Cépages : 100% Chardonnay

Le nez est plutôt floral avec des senteurs d'agrumes et nous goûtons un vin bien équilibré avec des notes de citron vert, d'agrumes, d'amande et une finale fine et minérale. .

PAYS D'OC

Comte de morlieres Chardonnay Réserve

€ 6⁹⁰ € 32⁵⁰

Druiven : 100% Chardonnay

Vin corsé avec une finale exceptionnellement longue. Notes de vanille, de fruits exotiques, une touche de beurre, de bois, de caramel et de pomme verte fraîche.

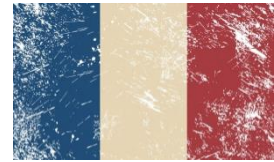
“Tonights forecast
99% chance
of wine”

MEAT
HEAT

LISTE DE VINS

Sélectionnés avec passion

De temps en temps, Curd et Nathalie sortent ensemble. En plus des expériences agréables, ils reviennent souvent avec de bons vins. Ces vins sont sélectionnés personnellement et dégustés chez le viticulteur local. Ces vigneronns vivent pour leur vin tout comme nous vivons pour notre étable.



CAVA DIRECTE D'ESPAGNE

Cava Castellblanca

Glas Fles 75cl

€8⁵⁰ € 32⁵⁰

Perelada Stars Reserva brut 2017

€9⁵⁰

Cépages: 65% Parellada, 20% Xarel-lo, 15% Macabeu

Au nez, vous remarquerez les notes de vieillissement, ainsi que quelques arômes fruités. Ce Cava a une structure bien équilibrée, de l'élégance et de la richesse.

Bouteille 75cl

Felix de Lys : Privilège Brut

€ 55

Cépages: 75% Meunier, 25% Pinot Noir

Un vrai brut avec un bouquet d'arômes frais et des bulles plus que suffisantes. Un nez fin et discret avec une finale soyeuse et lisse.

Felix de Lys Blanc de Blancs Grand cru

€ 65

Cépages: 100% Chardonnay

Une cuvée unique avec un mélange de différentes parcelles de différentes années. Le résultat est un blanc de blancs complet.

**START THE DAY WITH A
SMILE AND FINISH IT
WITH CHAMPAGNE**

NOS CLASSIQUES

Verre 75cl

Blanche

La vin de la maison : Curd

€ 5⁹⁰ € 24⁹⁰

Vin blanc léger classique avec des notes d'agrumes et de litchi

Sauvignon

€5⁹⁰ € 24⁵⁰

Un vin frais et élégant avec un arôme fruité et un arrière-goût frais en bref, agréable et frais & fruité

Rosé

Villa – aix en provence

€ 5⁹⁰ € 24⁵⁰

Rosé classique dont les acides sont bien équilibrés

Rouge

Vin de table: Curd

€ 5⁹⁰ € 24⁹⁰

Vin de table français classique aux tanins souples et aux fruits rouges jeunes

5 Finques blend 2015 reserva Perelada

€ 9⁵⁰ € 39⁵⁰

Cépages: Cabernet Sauvignon, Garnaxa, Syrah, Merlot, Monastrell, Cabernet Franc

Vin rond complexe avec une longue finale, fruits rouges mûrs avec des tannins modérés

Roi Baudouin et dona fabiola 2015 Perelada

€ 10⁹⁰ € 44⁹⁰

Vin corsé avec un arrière-goût plus court, des tanins raffinés, des notes fumées subtiles et des fruits rouges mûrs,