

## LA BOURGOGNE À L'HONNEUR

### Blanche

Verre Bouteille 75cl

**La chanfleure: Louis latour Chablis**

€ 38<sup>50</sup>

**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**

€ 6<sup>90</sup> € 32<sup>50</sup>

**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.



## DIRECTE D'ESPAGNE

Cava Castellblanca

Glas Fles 75cl

€8<sup>50</sup> € 32<sup>50</sup>

### Espolla – Perelada

**Cépages:** 75% Meunier, 25% Pinot Noir

Finca Espolla est un vin rouge expressif et équilibré. Fruits noirs, épices, minéraux, cacao, « tons grillés », tanins fins et finale intense.

€ 52<sup>50</sup>

### Finca Malaveina – Perelada

**Cépages:** 40% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet

Franc, 9% Garnacha Tinta, 8% Syrah

Fruits mûrs, un soupçon d'herbes sauvages, cacao, balsamique, de beaux tannins et une longue finale équilibrée. Bonne combinaison avec la viande rouge (surtout le gibier), la volaille, le jambon et les fromages à pâte dure.

€ 62<sup>50</sup>

## CHAMPAGNE

Bouteille 75cl

### Felix de Lys : Privilège Brut

**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.

€ 55

### Felix de Lys Blanc de Blancs Grand cru

**Cépages:** 100% Chardonnay

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

€ 65

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

## NOS CLASSIQUES

Verre 75cl

### Blanche

#### La vin de la maison : Curd

€ 5<sup>90</sup> € 24<sup>90</sup>

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

### Rosé

#### Villa – aix en provence

€ 5<sup>90</sup> € 24<sup>50</sup>

Rosé classique dont les acides sont bien équilibrés

### Rouge

#### Vin de table: Curd

€ 5<sup>90</sup> € 24<sup>90</sup>

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

#### 5 Finques blend 2018 reserva Perelada

€ 9<sup>50</sup> € 39<sup>50</sup>

**Cépages:** Cabernet Sauvignon, Garnaxia, 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

€ 10<sup>90</sup> € 44<sup>90</sup>

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