

Carte des vins

Les bulles

Flûte - Bouteille

Cava Anavai Brut	7 - 28
Champagne maison Comtesse de Gussac Assemblage qui mêle le fruit du Pinot (Noir et Meunier) avec la finesse du Chardonnay	59
Champagne Cléo Blanc de Blancs millésimé 2010 Beaucoup de fraîcheur pour ce grand Champagne aux notes de fruits blancs, pommes, poires.	100

Les vins blancs

Verre - Bouteille

Sélection Maison Belles notes d'agrumes et de fruits tropicaux.	5 - 22
Chardonnay 100% Chardonnay élevé au pied des Pyrénées. Élégant, belle longueur. Parfait à l'apéritif, avec des poissons et coquillages.	6 - 26
Pinot Gris d'Alsace Nez fruité. Idéal avec les poissons en sauce, salades, viandes blanches et charcuteries.	32
Friulano des Doges de Venise Vin préféré de l'aristocratie de l'ancienne république de Venise. 100% Friulano. Nez complexe, notes d'amandes. Belle finale à l'acidité rafraîchissante.	35
Bourgogne Mâcon Les Charmes Ce Bourgogne exprime toute la finesse du Chardonnay. Il accompagnera toutes les belles préparations de poissons avec ou sans sauce.	38
La Trace Cet assemblage de Chardonnay, Viognier et Roussanne surprend par sa complexité aromatique ; abricot, pêche jaune, mirabelle, noisette. Grand Vin du Sud de la France ! Splendide à 10°C en apéritif, avec des poissons et des fromages comme le Cantal, le Comté,...	38
Vacqueyras Cuvée Cornélius Très rare en blanc ! Cuvée plus en finesse qu'en puissance. Très belle finale longue. 90/100 Wine Advocate. A découvrir !	39
Sancerre Vin sec et fruité aux arômes d'agrumes, de pêche et de pommes Granny Smith. Très fin et élégant. Sa minéralité conviendra parfaitement avec les fruits de mer et poissons.	49
Pouilly-Fumé 100% Sauvignon. Notes d'agrumes, de fruits exotiques, de bourgeon de cassis et de pierre à fusil. La bouche est minérale avec une belle acidité. Compagnon idéal des fruits de mer, poissons, fromages de chèvre secs et le Comté, Tomme,...	49

Art des Sens

Restaurant - Traiteur

Les vins rosés

Verre - Bouteille

Sélection Maison

5 - 22

Rosé d'une belle souplesse. Idéal à l'apéritif et les plats d'été.

Duo Syrah - Grenache

26

Alliance parfaite de deux cépages. Robe rose pâle.

Nez de petits fruits rouges. Accords : apéritifs, grillades, carré d'agneau, pâtes.

Côtes de Provence « Madam »

35

Grand Vin des Côtes de Provence. Notes de mangue, fruits exotiques et pêches.

Parfait à l'apéritif, une belle salade estivale, poissons ou viandes grillées.

Médaille d'Or à Paris. Véritable coup de cœur !

Les vins rouges

Verre - Bouteille

Sélection Maison

5 - 22

Arômes de fruits rouges. Tanins doux. Parfait seul, avec des viandes rouges et les pâtes.

Malbec Argentina

6 - 26

Nez intense de fruits noirs. Finale tout en velours. Parfait avec une belle pièce de viande.

Saint-Nicolas-de-Bourgueil BIO

29

Souple et équilibré. A déguster frais sur des charcuteries, viandes blanches, des fromages et même les poissons.

Château Monconseil Blaye

29

80% Merlot 20% Cabernet-Sauvignon. Élégant bordeaux pour viandes blanches et rouges.

Château Monconseil Blaye Magnum (Version XL de 1,5l)

56

Côtes du Rhône Les Terres Vierges BIO

32

Vin tout en finesse dans sa belle couleur cerise noire.

Pinot Noir d'Alsace

35

Pinot Noir léger qui séduit par sa fraîcheur et son équilibre.

Primitivo BIO

39

100% Primitivo version bio. Très rond et doux, il sublimerait un bon plat de pâtes.

Ribera del Duero Crianza

42

Notre coup de cœur; vieilles vignes de plus de 30 ans, élevage de 14 mois en chêne français.

90 points Parker et Wine Spectator. La grande classe ! Idéal avec les viandes rouges et gibiers.

Vacqueyras Cuvée Cornélius

45

Grand vin du Rhône. Fruits rouges, cassis, notes de figes, puis viennent les notes de cerises confiturées, pruneau et laurier.

Château La Croix d'Armens St-Emilion Grand Cru

49

Velours du Merlot classique des Grands Crus de Saint-Emilion

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Menhir Charles Père & Fille

49

Puissance, longueur et finesse. Arômes de fruits confits et réglisse.

Accords : viandes grillées, gibiers.

Art des Sens

Restaurant - Traiteur