

Carte des vins

Les bulles

Flûte - Bouteille

Cava Anavai Brut

7 - 28

Champagne maison Comtesse de Gussac

10 - 48

Assemblage qui mêle le fruit du Pinot (Noir et Meunier) avec la finesse du Chardonnay

Grand Champagne (Selon arrivage)

80

Les vins blanc

Verre - Bouteille

Grillo Sicilia

5 - 20

Belles notes d'agrumes et de fruits tropicaux.

Chardonnay

6 - 24

100% Chardonnay élevé au pied des Pyrénées.

Élégant, belle longueur. Parfait à l'apéritif, avec des poissons et coquillages.

Pinot Gris d'Alsace

32

Nez fruité. Idéal avec salades, viandes blanches, charcuteries.

Friulano des Doges de Venise

35

Vin préféré de l'aristocratie de l'ancienne république de Venise.

100% Friulano. Nez complexe, notes d'amandes. Belle finale à l'acidité rafraîchissante.

Bourgogne Tasteviné

38

Auréolé de son tastevinage, ce Bourgogne exprime toute la finesse du Chardonnay.

Il accompagnera toutes les belles préparations de poissons avec ou sans sauce.

La Trace

38

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,...

Pouilly-Fumé

49

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,...

Art des Sens

Restaurant - Traiteur

Les vins rosés

Verre - Bouteille

Rosato Trevenezie

5 - 20

100 % Nero d'Avola

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

Nero d'Avola Sicilia

5 - 20

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

Malbec Argentina

6 - 24

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 des 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)

52

Côtes du Rhône Combe Latour bio

32

Vin tout en finesse dans sa belle couleur cerise noire.

Primitivo bio

39

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

Vacqueyras Cuvée Cornelius

45

Notre coup de cœur des vins du Rhône. Fruits rouges, cassis, notes de figues, puis viennent les notes de cerises confiturées, pruneau et laurier. A découvrir avec des viandes rouges et le gibier.

Bourgogne Dubuet-Monthélie

47

Issu d'une parcelle de 40 ans, ce Pinot Noir émerveillera vos plats de viandes et fromages.

Château La Croix d'Armens St-Emilion Grand Cru

49

Château La Haye Saint-Estèphe

65

Art des Sens

Restaurant - Traiteur