

Cadre Culinaire

Carte des vins

Rosé en suggestion:

Belles du Sud, Languedoc, Cinsault et grenache25,00 €

Cadre des vins blancs :

Vicomte de Briarsart, Languedoc, Marsanne, roussane, sauvignon29,00 €
Domerval, Languedoc, 100% Viognier29,00 €
Expression naturelle, Languedoc minervois, vermentino, grenache blanc, et marsanne29,00 €
Pouilly fumé, Loire, “ les Duchesses” Laporte, 100% Sauvignon43,00 €
Chablis, Bourgogne, 100 % Chardonnay39,00 €
Pouilly fuissé, Bourgogne, Château la Vernalle, Bourgogne,100 % Chardonnay54,00 €
Caprice d’Antoine, Côte du Rhône, grenache blanc, clairette, bouboulenc et viognier29,00 €
Collei dei tigli, Veneto Italie, 50 % Cortese 50 % Garganega30,00 €

½ Blancs:

½ Sancerre, Loire, 100% Sauvignon24,00 €
½ muscadet, côteaux de la Loire18,00 €
½ Chablis, Bourgogne, 100% Chardonnay22,00 €
½ Pouilly fumé, Loire, 100% Sauvignon23,00 €

Cadre des vins rouges:

Saint Nicolas de Bourgueil Foucher Lebrun, Loire, 100 % Cabernet Franc41,00 €
Château Lacoste, Bordeaux, côte de Castillon, merlot et cabernet franc28,00 €
Pauillac, Bordeaux, Château Artigues Arnaud, merlot et cabernet sauvignon45,00 €
Saint Emilion grand cru, Bordeaux, Château Vieux Lescours, cabernet franc44,00 €
Vacqueras, Côte du Rhône, Fontaine des cigales, grenache, syrah et mourvèdre37,00 €
Gigondas, Côte du Rhône, Château Raspail, grenache, syrah, mourvèdre et cinsault39,00 €
Châteauneuf-du-Pape, Côte du Rhône, grenache noir et syrah50,00 €
Domaine Lacapelle, Languedoc Minervois, mourvedre syrah et grenache31,00 €
Pic St Loup, Languedoc, Château des mouchères, Syrah et grenache31,00 €

½ Rouges:

½ Cahors, Château Latuc Malbec, Merlot (50 cl)23,00 €
½ Puisseguin St Emilion, Bordeaux, Château de Roques, merlot, cabernet franc20,00 €
½ St Nicolas de Bourgueil Foucher Lebrun, Loire, 100% Cabernet Franc22,00 €
½ Caprice d’Antoine, Côte du Rhône22,00 €