


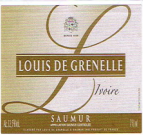

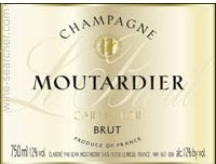



LIQUOREUX / MOELLEUX		la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
VAL DE LOIRE			
	<p>• Coteaux du Layon AOC <i>Delaunay St-Aubin de Luigné</i> Mrs. Delaunay Père & Fils à Montjean sur Loire (Maine et Loire) <u>Cépage</u>: 100 % chenin vendangé en sur maturité → Harmonie, rien que du plaisir. Le nectar est doré, fruité. La bouche est équilibrée entre le gras des fruits mûrs et confits, et l'ampleur du boisé.</p>	23 €	12 € 50
VIN DE PAYS des Côtes de Gascogne			
	<p>• Pigmentum « Gros Manseng » ♥ Georges Vigouroux à Cahors (Lot) <u>Cépage</u>: 100 % gros manseng → Rare et précieux, le Gros Manseng n'est pas une injure gasconne mais un des céps qui ne se plaît qu'en Gascogne ! Il séduit par sa robe aux reflets or pâle et aux arômes de fruits frais : coing, ananas, légèrement mielleux. L'harmonie en bouche et le « croquant de l'agrumes » confirment l'équilibre de la vivacité. Enthousiasmez-vous par sa concentration aromatique intense, jolie balance entre sucrosité et fraîcheur. ..un régal !</p>	23 €	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">  4 € 00 LE VERRE 10 cl </div>
METHODE TRADITIONNELLE			
	<p>• Vin de Pays Mousseux Le Fé.stif Brut - Blanc Grand Fé Mr. Boutin à La Limouzinière (Loire Atlantique) → Vin festif. Le brut pourra être le prélude d'un repas réussi.</p>	27 €	
	<p>• Saumur Pétillant AOC ♥ Louis de Grenelle à Saumur (Maine et Loire) <i>Brut « Ivoire » - Blanc</i> <u>Cépage</u>: chenin - chardonnay → La simplicité de la cuvée Ivoire établie autour de l'expression du chenin sera notre premier péché ...</p>	35 €	18 €
	<p><u>ou</u> <i>Brut « Corail » - Rosé</i> <u>Cépage</u>: cabernet franc →... avant de succomber et croquer à pleine dents les fruits rouges de la cuvée Corail.</p>		
CHAMPAGNE			
	<p>• Moutardier Jean Champagne AOC ♥ Carte d'Or Brut Famille Moutardier à Le Breuil (Marne) <u>Cépage</u>: 85 % pinot meunier - 15 % chardonnay Grande habituée de notre station balnéaire depuis plusieurs générations, nous sommes très heureux de vous proposer le Champagne de la famille Moutardier. → La robe est jaune claire, vive. Les arômes de fruits blancs frais et mûrs (pêche, mirabelle) avec une pointe de réglisse, annoncent un vin convivial, consistant, présent et frais. Un nez reflétant l'expression de la jeunesse des Meuniers racés et bien vinifiés. En bouche, une attaque franche et fraîche précède une texture ronde et ample associée à de la vinosité. Un vin élégant, fin et harmonieux, porte-drapeau du Champagne Moutardier.</p>	45 €	24 €
		<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">  6 € 20 LA COUPE 10 cl </div>	