

# Nos Vins de Propriété

# Apéritifs

# Digestifs



## BLANCS

<b>Touraine AOC Sauvignon Les Gourmets</b> <i>Un Sauvignon très aromatique, expressif et floral se terminant sur une belle note de fraîcheur et d'agrumes.</i>	<b>22,50 €</b>	<b>12,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Cheverny AOC</b> <i>Élégant sauvignon à la robe jaune or et aux notes d'agrumes.</i>	<b>24,00 €</b>		<b>4,80 €</b>
<b>Sancerre Maison Bailly-Reverdy</b>	<b>35,00 €</b>		<b>7,00 €</b>
<b>Pouilly Fumé AOC</b> <b>Domaine Bouchié Chatellier "La Renardière"</b> <i>Un nez fin expressif aux notes de pierre à fusil et une bouche fraîche et élégante.</i>	<b>35,00 €</b>		<b>7,00 €</b>
<b>Cadillac AOC Château Cousteau</b> <i>Superbe moelleux aux arômes de miel et de fruits exotiques.</i>	<b>35,00 €</b>		<b>7,00 €</b>

## ROSÉS

<b>Touraine AOC Pineau d'Aunis Les Gourmets</b>		<b>12,90 €</b>	
<b>Touraine AOC Domaine La Renaudie</b> <b>"Cuvée Albert Denis"</b> <i>Un vin plaisir, fruité et rafraîchissant.</i>	<b>22,50 €</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Sancerre AOC Domaine Bailly Reverdy</b> <i>Un rosé élégant, fruité et léger à la robe rose pâle.</i>	<b>35,00 €</b>		<b>7,00 €</b>
<b>Côtes de Provence AOC</b> <i>Rosé pâle, délicat et rafraîchissant aux saveurs de pêche, litchi et pomme verte.</i>	<b>30,00 €</b>		<b>5,00 €</b>

## ROUGES

<b>Touraine AOC Gamay Les Gourmets</b>			<b>12,90 €</b>
<b>Touraine AOC Domaine La Renaudie</b> <b>"Cuvée Albert Denis"</b> <i>Ce cépage roi, trop méconnu offre une structure très équilibrée aux arômes d'épices, de cassis, de fruits rouges mûrs et de cherry.</i>	<b>22,50 €</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Cheverny AOC</b> <i>Généreux et friand, un vin de terrasse et de plaisir.</i>	<b>24,00 €</b>		<b>4,80 €</b>
<b>Saumur Champigny Château de Villeneuve</b> <i>Cette cuvée de Saumur Champigny offre profondeur et élégance des petits fruits rouges.</i>	<b>30,00 €</b>		<b>6,00 €</b>
<b>Chinon AOC Domaine Gouron Cuvée Terroir</b> <i>Un vin rond et puissant aux notes de fruits noirs sur une finale veloutée de fruits confits et d'épices.</i>	<b>30,00 €</b>		<b>6,00 €</b>
<b>Saint-Nicolas de Bourgueil AOC</b> <b>Clos des Quarterons</b> <i>Un vin élégant et équilibré plein de fruits rouges mûrs.</i>	<b>30,00 €</b>		<b>6,00 €</b>
<b>Sancerre Maison Bailly-Reverdy</b>	<b>35,00 €</b>		<b>7,00 €</b>
<b>Bordeaux Pessac Léognan</b> <b>Château Lamothe-Bouscaut</b>	<b>42,00 €</b>		<b>8,50 €</b>
<b>Côtes du Rhône AOC Les Fouquières</b> <i>Nez de fruits mûrs écrasés, rondeur et finesse en bouche, un velouté.</i>	<b>22,50 €</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Vin du mois sélection (consultez l'ardoise)</b>	<b>22,50 €</b>		
<b>Baron de Brane Margaux AOC</b>	<b>55,00 €</b>		

## LES VINS DE FÊTE PÉTILLANTS

<b>Méthode traditionnelle AOC M. Monmousseau brut étoile</b>	<b>29,40 €</b>
<b>Champagne AOC sélection du Bistrot</b> <i>Bien équilibré, ce Champagne allie fraîcheur et élégance.</i>	<b>55,00 €</b>

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Alcools

## APÉRITIFS COURANTS

Kir Pétillant et crème de cassis	10cl	4,90€
Porto (rouge ou blanc)	6cl	3,90€
Kir vin blanc	10cl	4,20€
Kir Royal	10cl	7,90€
L'Americano maison Negroni (Martini blanc, Martini rouge, Campari, Gin)	6cl	9,90€
Gin Tonic / Martini Gin	6cl	9,90€
Le whisky	4cl	5,90€
Le whisky supérieur	4cl	9,90€
L'anis	2cl	3,50€
Cocktail de fruits sans alcool	20cl	4,00€

## LES BIÈRES

Pelforth pression	25cl	3,70€
Affligem	25cl	4,50€
Heineken bouteille	25cl	4,20€
Grimbergen bouteille	33cl	4,90€

## LES EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	5,50€
San Pellegrino	100cl	6,50€

## LES SODAS ET JUS DE FRUITS

Coca-Cola ou Coca-Cola light	33cl	3,50€
Fanta Orange	20cl	3,50€
Jus de fruits	20cl	3,50€

## LES CHAMPAGNES

<b>Sélection "Boeuf Gourmand"</b>	<i>La bouteille</i>	75cl	55,00€
<b>Henry Detaly AOC</b>	<i>La coupe</i>	14cl	9,90€

## LES PLAISIRS DES GOURMETS

Liqueurs et alcools	4cl	7,90€
Irish coffee		8,90€
Café - Décafeiné		2,50€
Thé - infusion		3,00€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.