

LE PLAN
B
BISTROT

LES VINS

LES BULLES

	Verre	75cl
Champagne Haton, Blanc de Noirs Brut	13€	70€
Cava La Vuelta	8€	38€

VINS MAISON

	Verre	1/2	75cl
Giardini d'Italia, Pinot Grigio delle Venezie DOC	7€	21€	27€
<i>Le Giardini d'Italia représente un bouquet inspiré des parfums des vins les plus emblématiques du nord de l'Italie. Jaune pâle, bouquet intense, avec des notes de fleurs. Harmonieux, frais et agréable en bouche.</i>			
Giardini d'Italia, Chiaretto Bardolino DOC	7€	21€	27€
<i>Une belle robe rose pâle, un bouquet délicat, et des notes de fleurs et de fruits rouges. Savoureux, frais et harmonieux en bouche.</i>			
Giardini d'Italia, Merlot Veneto IGT	7€	21€	27€
<i>Couleur rubis intense, agréablement intense, avec des notes de fruits rouges. Harmonieux et corsé en finale.</i>			

VINS BLANCS

	75cl
Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes	35€
<i>Nez très aromatique de fleurs blanches, de miel et d'ananas, agrémenté de notes grillées. Bouche ample se terminant sur une longue finale tropicale et torréfiée. Remarquable équilibre entre richesse et fraîcheur.</i>	
Héritage Viognier, IGP d'Oc Bio "An 940" Gérard Bertrand	36€
<i>On reconnaît bien le viognier par ses arômes de pêche, d'abricot et surtout de poire bien mûre avec du chèvrefeuille. En bouche, il persiste et ne manque pas de longueur.</i>	
Petit Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard	45€
<i>Cette appellation est la plus fruitée des vins de Chablis. C'est un vin de plaisir, tout en fraîcheur. Notes de citron vert, pamplemousse, fruit de la passion. Un vin gourmand, énergique avec une belle persistance.</i>	
Menetou Salon Blanc, Domaine Laporte	51€
<i>D'une couleur légère aux reflets dorés, frais et fruité aux arômes de buis avec des senteurs d'agrumes. La bouche est ronde, souple et légèrement mentholée.</i>	

VIN ROUGE FRAIS

75cl

Le Chouchou, VDF, Gérard Bertrand

32€

Le Chouchou répond aux nouvelles tendances : un vin tendre, léger et frais avec, au nez et en bouche, une symphonie de fruits rouges.

VINS ROUGES

75cl

Le souffle du Géant Rouge, AOP Ventoux

33€

Il dégage des fruits noirs et à noyaux avec quelques notes épicées. La bouche est gourmande et ample, avec une belle fraîcheur en finale sur des tanins fins et fondus.

La Torre Malvasia Nera "Degli Uccelli" Salento IGP

34€

Nez de cerises, framboises, des notes florales suivies par des arômes balsamiques et épicés. La bouche est gourmande avec une belle persistance soutenue par des tanins souples et élégants.

La Torre Primitivo di Manduria DOC, "Vigna Federico II"

35€

Élevé 8 mois en barriques, ce vin exhale les fruits rouges et noirs bien mûrs (framboise, mûre, prune) avec des notes toastées et épicées.

Vieux Carignan, IGP d'Oc, Cellier des Demoiselles

35€

Il a une belle concentration de fruits noirs et d'épices, dont la réglisse qui se dévoile au nez et en bouche.

Héritage Pinot Noir, An 940 IGP d'Oc Bio, Gérard Bertrand

36€

Ce vin dévoile des notes de cerise mûre, de framboise sauvage et d'épices.

Côtes du Rhône "Artésis" Bio, Ogier & Fils

35€

Vin gourmand et puissant tout en restant accessible avec une pureté du fruit noir et des mûres inégalable et une finale aux tanins souples et fondus.

Coteaux Bourguignons, Bouchard Aîné & Fils

42€

Rouge rubis aux reflets violacés typique du gamay, nez qui met en appétit aux effluves de fruits rouges à noyaux, frais en bouche.

Château Bellegrave, Médoc Cru Bourgeois

45€

Des parfums gorgés de fruits rouges et noirs. En bouche, les tanins sont serrés, quelques nuances de menthe de réglisse et poivre noir percent un tapis rempli de fruits.

Château Pech-Latt, Corbières bio

52€

C'est comme si la terre et la nature dialoguaient avec le vin. Des arômes de garrigue, de fruits rouges, de fraise et de cerise, ainsi que de petits fruits noirs comme les myrtilles. Une bouche légèrement cacaotée et des tanins souples.

Château Petit Bocq, Saint-Estèphe

68€

Il est élevé en fûts de chêne. Fin et racé aux arômes de fruits noirs et rouges avec des tanins intenses sur une belle fraîcheur rappelant son grand potentiel de garde.