



NOS VINS FRANÇAIS

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

0,75l **74 €**

Des bulles exaltent un vin jeune et fougueux, toujours sensuel par des notes fruitées, amples et profondes.

Un champagne de corps et de sensualité qui vous accompagnera de l'apéritif au dessert.

ALSACE

Pinot gris Prestige Cave de Ribeauville

0,75l **27,40 €**

Capiteux, opulent, d'une grande élégance, typé au nez, il accompagne volontiers les poissons, les volailles ou les viandes blanches.

Également excellent à l'apéritif.

Pinot noir Prestige Cave de Ribeauville

0,75l **27,40 €**

Vin frais et aromatique, il accompagne volontiers la charcuterie, les viandes rouges ou blanches, le gibier et les fromages.

APÉRITIF À L'ITALIENNE

Prosecco DOC Treviso Extra Dry – Le Contesse

0,75l **34 €**

L'art de la joie de vivre des Italiens. Bouquet fruité aux notes de poires et pommes Golden. Bel équilibre douceur / fraîcheur. Pour toutes occasions.



**Les régions
 d'Italie d'où
 proviennent nos
 vins**

SÉLECTIONS DE LA MAISON

	Verre	Pichet 0,25 l	Pichet 0,50 l	Pichet 0,75 l	Pichet 1 l
Vin blanc	3 €	5 €	10 €	15 €	20 €
Vin rosé	3 €	5 €	10 €	15 €	20 €
Vin rouge	3 €	5 €	10 €	15 €	20 €



VINS BLANCS

ABRUZZES

« Borgo » Pecorino – Casal Thaulero

0,75 l 31 €
Demi-bouteille 18 €

Cépage revenu très à la mode dans les Abruzzes, le Pecorino vous offre ici un vin aux fragrances fruitées, marquées par la pêche blanche. En bouche, le fruit dévoile encore sa puissance. Palais puissant et grande longueur.

Il Bianco di Ciccio IGT – Cantina Zaccagnini

0,75 l 31 €

« Il vino dal tralcetto » : chaque bouteille est munie d'un petit sarment de vigne (tralcetto) attaché au goulot. 80% Trebbiano d'Abruzzo, 20% Chardonnay. Robe jaune clair avec des reflets verts. Bouquet délicat, aromatique et agréable. Saveur fine et élégante, fraîche et harmonieuse.

FRIOUL

Verduzzo Friulano – Vendrame

0,75 l 31 €

100 % Verduzzo Friulano. Un blanc moelleux à la couleur dorée intense. Arômes fruités avec des notes d'amandes. Très doux au palais avec une finale fraîche.

LOMBARDIE

Lugana DOC – Ca ` Lojera

0,75 l 34 €

100 % Trebbiano di Lugana. Ce vin blanc issu d'une parcelle argileuse se montre d'une pureté rare. Des arômes de fruits blancs intenses aux notes florales séduisent dès le premier nez. La bouche est droite, équilibrée et débordante de fruits. Un vin très séduisant.

MARCHES

Offida Pecorino Crivellino – La Fontursia VIN BIO

0,75 l 38 €

100 % Pecorino. Ce vin présente une robe cristalline de couleur jaune paille aux reflets dorés, et un parfum élevé de fruits mûres avec une note épicée. En bouche, il propose une bonne complexité et un équilibre harmonieux. Il rappelle les fruits et les fleurs séchées. Très apprécié en apéritif.

POUILLES

Chardonnay IGT – Paolo Leo

0,75 l 28 €
Demi-bouteille 16 €

100 % Chardonnay. Très typé sud. Nez fruité, aux arômes d'amandes grillées. Palais gras et soyeux avec beaucoup de fraîcheur. Au final, un vin équilibré qui offre une belle longueur. Comblera les amateurs de ce cépage très international.



« Calaluna » Fiano IGT – Paolo Leo

0,75 l **34 €**

100 % Fiano. Un vin blanc sec très aromatique. Plain de puissance et de soleil. Robe jaune pâle brillante. Parfums intenses de fruits tropicaux, melon et banane avec des touches d'agrumes. En bouche, il démontre épaisseur, puissance et grande longueur.

SARDAIGNE

« Donnikalia » Vermentino di Sardegna DOC – Ferruccio Deiana

0,75 l **29 €**

Demi-bouteille **17 €**

100 % Vermentino. Le cépage blanc le plus répandu sur l'île de Sardaigne. Ce vin gorgé de soleil, mais contrebalancé par une étonnante fraîcheur, diffuse des arômes floraux et végétaux. Attaque en bouche ample et fraîche qui se termine sur un final long. À découvrir !

SICILE

Insolia – Cusumano

0,75 l **30 €**

100 % Insolia. Un vin blanc typique de la Sicile. Idéal à l'apéritif et pour accompagner les pâtes, les fromages, les délices de la mer. Couleur jaune pâle avec des reflets verts. Un nez typiquement sicilien, avec des parfums intenses d'agrumes, d'herbe et de fleur d'oranger. En bouche il est très frais, savoureux et équilibré, même s'il ne manque pas de corps et de minéralité.

Verdicchio – Vignedileo

0,75 l **29 €**

Demi-bouteille **15,50 €**

Cépage 100 % Verdicchio. De couleur jaune paille clair teintée de subtils reflets verdâtres, ce vin dégage un parfum fruité et floral, intense et un peu tenace, accompagné de senteurs de pêche, d'ananas, de fleurs d'oranger et d'aubépine. Sa saveur est sèche, chaude mais discrète, relativement fraîche. C'est un vin qui a pas mal de corps et qui est plutôt équilibré.

VÉNÉTIE

Soave DOC – Corte Adami

0,75 l **27 €**

Un vin simple dont on ne se lasse pas ! Équilibre parfait. Bouquet expressif. Fruité, mais avec une belle touche minérale. La quintessence de la « Garganega », cépage roi dans cette région. Un Soave d'école. À découvrir !



VINS ROSÉS

ABRUZZES

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo « Borgo » - Casal Thaulero 0,75 l 27 €

100 % Montepulciano. Ravira les amateurs de rosés souples, fruités et légers. Arômes aux notes de fraises et framboises. Très souple et rond au palais. Une vraie gourmandise !

Cerasuolo d'Abruzzo DOC – Cantina Zaccagnini 0,75 l 29,50 €

« Il vino dal tralcetto » : chaque bouteille est munie d'un petit sarment de vigne (tralcetto) attaché au goulot. Servir frais à l'apéritif ou en accompagnement des grillades, salades et plats estivaux.

OMBRIE

« Amanter » Rosato d'Umbria – Francesco Malena 0,75 l 31 €

100 % Sangiovese. Un vin rosé classique. Fruité, léger et assez clair. Belle fraîcheur.

POUILLES

Rosato di Primitivo – Paolo Leo 0,75 l 28 €
Demi-bouteille 16 €

Rosé issu du cépage Primitivo. À l'image des gens du sud de l'Italie : chaleureux. Il dévoile des arômes généreusement fruités. En bouche, amplitude intéressante et puissance maîtrisée par une douceur bien dosée.

« Grecia » Rosato di Negroamaro – Paolo Leo 0,75 l 34 €

100 % Negroamaro. Rosé à la robe claire. Arômes gourmands et délicats sur fond de petits fruits comme la fraise et la framboise. L'attaque en bouche est fraîche, vive et tendue. On ressent beaucoup de matière et une belle épaisseur. Le final est long et plaisant. Un rosé qui pourra donner du plaisir aux amateurs du genre.

TOSCANE

« Scricciolo » - Vegni Medaglini 0,75 l 29 €

100 % Sangiovese. Rosé à la robe claire et reflets orangés. Le bouquet propose des arômes francs de fruits rouges. Malgré une attaque en bouche fraîche et fruitée, il surprendra par sa structure et sa longueur. Un rosé qui pourra accompagner sans problème l'apéritif mais aussi le repas.



VINS ROUGES

ABRUZZES

« Borgo » Montepulciano d'Abruzzo – Casal Thaulero 0,75 l 27 €
Demi-bouteille 14 €

100 % Montepulciano. Un rouge empreint de caractère et de vigueur. Ses arômes sont marqués par les fruits rouges et les épices. En bouche, il est présent de par sa structure musclée aux tanins présents mais adoucis. Le classique des Abruzzes par excellence !

Montepulciano d'Abruzzo DOC – Cantina Zaccagnini 0,75 l 29,50 €

« Il vino dal tralcetto » : chaque bouteille est munie d'un petit sarment de vigne (tralcetto) attaché au goulot. Vin vieilli 4 mois en fûts. Robe rouge rubis intense avec des reflets violacés. Parfum intense et caractéristique, arômes primaires de la vigne, avec des composantes fruitées. Corps plein et robuste, bien équilibré, saveurs tanniques du bois de vieillissement.

MARCHES

Montepulciano – La Fontursia VIN BIO 0,75 l 38 €

100 % Montepulciano. Robe rubis foncé avec des reflets violets. Au nez, on retrouvera des fruits rouges, de la cerise et une touche d'arômes forestiers. En bouche, ce vin est rond, avec une acidité marquée et légèrement tannique.

Rosso Piceno – La Fontursia VIN BIO 0,75 l 38 €

*Cépage 60 % Montepulciano et 40 % Sangiovese.
Couleur : un rouge rubis brillant tendant vers le grenat en vieillissant.
Odeur : vineux, avec des arômes de violette et une finesse prononcée qui se développe avec l'âge.
Goût : équilibré, sec, sapide et légèrement tannique, s'affinant avec le temps.*

Montepulciano d'Abruzzo – Velenosi 0,75 l 31 €

100 % Montepulciano. Vin rouge caractéristique du cépage, présentant une robe rubis profond avec des reflets violacés aux arômes intenses de fruits rouges et parfois d'épices. Il est fruité avec un corps bien équilibré et légèrement tannique. Convient pour les pâtes et une bonne pizza.

Sangiovese Marche – Vignedileo 0,75 l 30,50 €

100 % Sangiovese. Ce vin présente une robe rubis intense avec des reflets grenat. En bouche, il est élégant et rappelle les fruits et fleurs séchées. À déguster avec des pâtes, viandes et salaisons.

Rosso Piceno Viatore – Bonci 0,75 l 31,50 €
Demi-bouteille 16,50 €

Cépage 55 % Montepulciano et 45 % Sangiovese. Ce vin présente une robe rubis intense avec des reflets grenat et des arômes floraux amples. En bouche, il est élégant et rappelle les fruits et fleurs séchées.

OMBRIE

« Nispero » Rosso d'Umbria IGT – Adanti 0,75 l 28 €

90 % Sangiovese et 10 % Merlot. 9 mois d'élevage sur le bois. Rond et équilibré, accompagnera le repas avec personnalité. Il se fera remarquer par sa notable carrure et son caractère. Au final, un vin original issu d'une région plus méconnue qui étonnera par sa typicité.



PIÉMONT

« Maridà » Barbera d'Asti DOCG – Cantine Povero 0,75 l 30 €

100 % Barbera. Un vin rouge à la robe claire aux reflets violets. Arômes tout en finesse de fruits. En bouche, il se montre structuré avec de la tenue. Un Barbera dans sa version « élégamment charpentée ».

POUILLES

Primitivo – Paolo Leo 0,75 l 28 €
Demi-bouteille 16 €

Grand classique de la région des Pouilles, ce 100 % Primitivo se présente avec une belle robe rubis. Parfums très fruités. Au palais, il est caractérisé par une souplesse et rondeur. Le fruit domine chaleureusement. Un rouge facile et très agréable.

Negroamaro – Paolo Leo 0,75 l 28 €
Demi-bouteille 16 €

100 % Negroamaro. Robe sombre et intense. Il propose un nez généreux de fruits mûrs avec des touches poivrées. Au palais, il laisse une impression de souplesse et douceur. Parfait pour les amateurs de vins amples, ronds mais épicés. Un vin avec pas mal de matière.

« Passo del Cardinale » Primitivo di Manduria – Paolo Leo 0,75 l 35 €

100 % Primitivo di Manduria. Rouge à la fois rond et soyeux, mais avec une bonne dose de caractère. Nez épicé et bouche structurée et charpentée. Toute la rondeur et la souplesse des vins de cette région, mais avec un côté plus sec et plus complexe.

SARDAIGNE

Sanremy Cannonau di Sardegna – Ferruccio Deiana 0,75 l 31 €

Le domaine Ferruccio Deiana vous propose un vin rouge à travers le cépage roi de l'île. Le résultat est un vin rond, puissant et chaud. Une magnifique découverte !

Gibba Rosso – Sei Mura 0,75 l 33,50 €
Demi-bouteille 17,50 €

100 % Carignagno. Arômes fruités, fruits mûrs de l'automne légèrement boisés. Offre généreuse au palais avec un sentiment de caresse des tanins. Convient très bien pour les viandes, osso buco.

SICILE

« Rasula » Nero d'Avola – Maggio Vini 0,75 l 28 €

100 % Nero d'Avola. Se dévoile dans une version d'une grande souplesse. Un vin où les tanins sont fondus et l'acidité effacée. La sensation en bouche est douce. Le fruit est omniprésent. Un vin facile et agréable.

« Amongae » – Maggio Vini 0,75 l 38 €

Assemblage original pour le cru du domaine Maggio Vini. La rencontre de la vigueur et de la structure du Nero d'Avola (60%), cépage roi en Sicile, avec le bouquet et la complexité du Cabernet Sauvignon (25%) et le Merlot (15%). Résultat très réussi. Structure solide, tanins présents mais élégants, fragrances de cerises « amarena » et autres fruits rouges, puissance et surtout originalité.



Nero D'Avola – Cusumano

0,75 l **32,50 €**

100 % Nero d'Avola IGT. Vin sicilien de très haute qualité. Ce vin rouge est célèbre dans le monde entier par la qualité des cépages rouges desquels les vins Nero d'Avola sont issus. Il est renommé par sa structure forte et intense. Vin excellent qui accompagne tous les plats, pâtes et viandes.

Syrah – Cusumano

0,75 l **32,50 €**

100 % Syrah. Robe rouge sombre et concentrée. Le nez renvoie une odeur de Syrah fine et élégante, parfumée de baies et associée à des arômes de prunes. Sec et équilibré d'une bonne acidité. Convient pour le gibier.

Benuara – Cusumano

0,75 l **42 €**

Cépage 70 % Nero d'Avola et 30 % Syrah. Ce vin surprend par son élégance et ses arômes en constante évolution : poivre, épices douces et fruits confits. Le choix du Syrah pour épauler le Nero d'Avola est original et très réussi. Savoureuse alternance entre amertume et fraîcheur, richesse et solidité, il reste d'une grande persistance aromatique.

TOSCANE

« Poggiardello » Rosso Toscani IGT – Tiberini

0,75 l **27 €**

Issu à 100 % de Prugnolo Gentile, ce vin rouge est empreint de jeunesse et de vigueur. Ses arômes sont marqués par la fraîcheur de la cerise et d'autres petits fruits rouges. En bouche, fraîcheur et équilibre.

Rosso di Montalcino – Podere La Vigna

0,75 l **38 €**
Demi-bouteille **20 €**

Ce Rosso di Montalcino, petit frère du Brunello, se montre très élégant. Le nez est séduisant, fin et délicat. En bouche, la structure charpentée est régie par un équilibre harmonieux. Malgré sa puissance, il est doté d'une belle fraîcheur. Ce petit domaine familial vous propose une belle entrée en matière.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Tiberini

0,75 l **44 €**

85 % Prugnolo Gentile et 15 % Mammolo Canaiolo. 24 mois d'élevage en tonneaux et foudres de chêne. Un beau Nobile, un vin qui « évolue dans le verre » tout au long de sa dégustation. Puissance, élégance et complexité conjuguée avec rusticité. Grand vin produit par un petit domaine qui résiste depuis six générations à l'influence de la mode.

VÉNÉTIE

Valpolicella DOC Superiore – Corte Adami

0,75 l **35 €**

Grand classique de Vénétie et plus particulièrement de la zone au nord de Vérone appelée « Valpolicella ». Issu des cépages locaux : Corvina, Corvinone, Rondinella. Rondeur, souplesse bien dosée, tanins élégants, arômes de fruits rouges mûrs et senteurs d'épices et de minéraux. Charmeur et séduisant.

« Cabaletta » Rosso delle Venezie – Tenuta Fiorebelli

0,75 l **30 €**
MAGNUM 1,5 l 55 €

Un vin issu de l'assemblage de grands classiques de la Valpolicella (Corvina – Rondinella – Molinara) et de Cabernet Sauvignon. Un vin soyeux, satiné et plein de fraîcheur. Très fruité au nez et long en bouche.