



# Carte des Vins



## Blancs secs :

Ch. Marac 2010, Bordeaux (1/2 bll) 7.50 15.00

*Complexe et gras, explosion de fruits blanc.*

Ch. Haut Philippon 2010, Entre Deux Mers 14.00

Ch. Le Porge 2010, Entre Deux Mers 13.00

Ch. Landereau 2010, Entre Deux Mers (1/2 bll) 7.50 15.00

Ch. Des Fougères « Clos Montesquieu » 2009, Graves 15.00

Ch. Moulin de Ségurat 2011, Graves (1/2 bll) 8.00

Dne La Roche 2010, Pessac-Léognan 25.00

*Généreux en bouche avec une belle persistance aromatique. Excellent avec des poissons en sauce...*

Dne Tariquet « classic » 2010, Côtes de Gascogne 12.00

Dne Trimbach Riesling 2009, Alsace 25.00

## Blancs doux :

Dne Tariquet « 1ères grives » 2010, Côtes de Gascogne 20.00

Dne Du Petit Clocher 2009, Coteaux du Layon 19.00

*Tout le charme d'un matin d'automne, à la fois frais et long, gourmand en bouche.*

## Rosés :

Ch. La Freynelle 2011, Bordeaux Clairet (1/2 bll) 6.00 12.00

Ch. Haut Philippon 2010, Bordeaux rosé 14.00

Ch. Seignan 2010, Bordeaux rosé 14.00

Dne Ponfract 2011, Côtes de Provence 15.00

*Une promenade en Provence, fraise écrasée, légèrement épicé, séduisant en toutes circonstances.*

## Rouges :

Ch. Seignan, Bordeaux 16.00

Ch. Moulin de Ségurat 2010, Graves 15.00

*Graves typique, sur le fruit, peut accompagner tout type de poisson grillé.*

Ch. Haut Lagrange « grands chênes » 2008, Pessac-Léognan 23.00

*Riche avec de jolis fruits noirs, se révélera avec des plats plus sophistiqués.*

Ch. La Moulière 2008, Bergerac 12.00

Dne Du Petit Clocher 2009, Anjou 14.00

*Se boit légèrement frais, arômes de cerise noire, fruits et plaisir en toute simplicité...*

Champagnerosé Nicolas Feuillatte 50.00

Champagne De Saint Gall 1<sup>er</sup> cru Blanc de Blancs 49.00



76 - Buisson d'ARCACHON  
Côte d'Argent - Une Perle  
BR - 55