



Cheers!

CARTE DES VINS

Rosso Di Montepulciano - Toscana vin rouge léger, un peu fruité pour accompagner les tapas	12,50€
Figuière Blanc - Côte De Provence vin blanc sec avec peu d'acidité pour accompagner la paella	12,00€
Château De Lastours - Languedoc vin rouge un peu corsé avec des arômes de fruits rouges pour accompagner les plateaux de fromage & de jambon	10,50€
Pinot Noir Tourraine - Val De Loire vin rouge très fruité et léger pour accompagner le vitello tonnato	10,00€
Millebuis Blanc - Bourgogne avec des arômes de fruits jaunes et une légère acidité pour accompagner le saumon mariné maison	13,50€
Chardonnay Domaine PONS - Languedoc agréable en bouche, légèrement fruité et sec pour accompagner les champignons farcis	9,00€
Viranel Intuition Rouge - Languedoc-Roussillon vin rouge puissant et agréable aux arômes de fruits rouges pour accompagner le saltimbocca	12,50€
Menetou Salon Blanc - Languedoc-Roussillon minéral, avec des arômes d'agrumes pour accompagner le poisson	12,50€
Alphonse Blanc - Languedoc-Roussillon vin blanc sec et rond avec une note florale pour accompagner les loempias	10,50€
Château Jollys Jurancon Sec vin blanc avec un bon équilibre entre douceur et acidité, avec des arômes de miel, de citron et d'abricot	12,00€
limoncello fait maison idéal en apéritif avec du vin mousseux et de la menthe ou en digestif	9,50€