# vins

notre sélection

## Sans alcool

**12 cl - 75 cl**

**Blanc** 8 - 32
Domaine « Oh my Baie » à Le Taillan-Médoc
Chardonnay, Sauvignon blanc et Rolles, Gironde 2024
*Arômes de fruits blancs et agrumes, équilibré, frais et minérale*

**Rosé** 8 - 32
Domaine « Oh my Baie » à Le Taillan-Médoc
Syrah, Grenache, Marselan et Merlot, Gironde 2024
*Notes de baies sauvages, litchi et pomelo, équilibré, vif et rafraîchissant*

**Rouge** 8 - 32
Domaine « Oh my Baie » à Le Taillan-Médoc
Syrah, Merlot et Marselan, Gironde 2025
*Arômes de fruits noirs et garrigue, raffiné, souple et harmonieux*

**Zéro by Zeyssolff, 0% d'alcool** 8 - 32
Domaine Zeyssolff, Gertwiller
*Robe lumineuse et fines bulles délicates, arômes exotique de litchi, roses et d'épices*

**L'Excessive rosé, 0% d'alcool** 8 - 35
Muscat, Château d'Estoublon, Fontvieille
*Arômes intenses de fruits des bois, notes de cerise griotte*

## Bulles

**12 cl - 75 cl**

**Prosecco D.O.C Extra-Dry** 7 - 28
Gléra, Domaine Riccadonna, Canelli,
*Frais et vif, saveurs fruitées de pomme verte, pêche et poire, bulle fine*

**Crémant d'Alsace Brut Bio** 8 - 32
Famille Dietrich, Dambach la ville
*Bulles fines, frais aux subtils aromes de fleurs*

**Champagne** 13 - 72
**« Le chemin emprunté » Extra-Brut**
Blanc de blancs, 100% Chardonnay, Domaine Lebrun de Neuville, Bethon
*Riche et savoureux, caractère épicé et grillé, note de pommes et poires*

## Rosés

**La Grande Sieste** 8 - 32
Grenache, Cinsault, Syrah, Léticia & Boris Leclercq, Aniane 2023
*Éclats d'agrumes, groseilles et bonbon acidulé*

**Lampe de Méduse Cru Classé** 9 - 34
Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren, AOP Côte de Provence, Les Arcs 2024
*Élégant et délicat, note de fleurs blanches et roses, bouche intense*

## Rouges

**12 cl - 75 cl**

**Pinot Noir AOC** 8 - 32
Domaine Zeyssolff, Gertwiller, 2024
*Robe rouge rubis, nuances de petits fruits rouges, élégant et raffiné*

**Pic Saint Loup** 8 - 35
Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Domaine de L'Emme, La Gravette, 2024
*Robe grenat, souple avec des arômes de fruits rouges frais, notes épicées*

**Vacqueyras « Avarum »** 10 - 39
Grenache, Syrah, Domaine M. Chapoutier, Tain-l'Hermitage, 2024
*Robe grenat profond, notes épicées avec arômes de fruits noirs, bouche ample et riche*

**Hautes-Côtes de Beaune** 10 - 42
Pinot noir, Famille Guérin, Change, 2023
*Robe rouge rubis, arômes de fruits rouges, frais équilibré et boisé*

**Château neuf du Pape** 12 - 42
Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Château Mont-Redon, 2021
*Note de fruits noirs et épices, texture soyeuse, bouche riche et raffinée*

## Blancs

**12 cl - 75 cl**

**La Grande Sieste** 8 - 32
Chardonnay, Sauvignon, Léticia & Boris Leclercq, Aniane 2023
*Robe lumineuse, arômes floraux, frais et salin*

**Riesling Cuvée Z** 9 - 36
Domaine Zeyssolff, Gertwiller, 2024
*Robe brillante, riche et très ample, belle minéralité, notes de pierre à fusil et citron confit*

**Gewurztraminer sec** 9 - 36
Les Frères Engel, Orschwiller, 2024
*Robe or intense et profonde, note de litchi et curry, frais et salin*

**Viré-Clessé « Harmonie »** 10 - 39
Chardonnay, Domaine de la Verpaille, Viré, 2023
*Robe or brillant, note d'amandes grillées, bouche souple avec une belle longueur*

**Pouilly-fumé AOP « Les deux Cailloux »** 10 - 40
Sauvignon, Domaine Fournier Père & Fils, Verdigny, 2024
*Robe pâle, note de fleurs blanches et agrumes, fine acidité et belle amertume*