

Les Blancs

- Wijn Piterhof – Vin belge « **Pinot Gris 2019** » : 100% Pinot Gris – *Frais, fruité avec une pointe d'acidité, c'est un vin bien équilibré sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Tout en finesse* **7,50€**
- Biocantina Giannattasio BIO – Puglia « **Bonbino Bianco 2018** » : 100% Bombino Bianco – *vin fruité avec une touche d'herbe fraîche. Léger et enjoué* **4,50€**
- Dom. Gramenon BIO – Côtes du Rhône « **La vie on y est 2019** » : 60% Viognier et 40% clairette – *vin très fruité, gourmand et rond mais tout en finesse* **8,00€**

Le Rosé

- Dom. A&J Demièrre – Coteau Champenois « **Ataraxy** » : 100% Meunier – *vin rare d'une grande finesse aromatique. Un grand rosé de gastronomie* **9,00€**

La Bulle

- Dom. A&J Demièrre – Champagne Brut « **Allegory Or** » : blanc de noirs, Meunier et Pinot Noir – *notes de caramel et de poire. La bouche est onctueuse et vive au parfum gourmand de pêche* **8,50€**

Les Rouges

- Dom. Entre-deux-Monts – Belgique « **Pinot Noir** » : 100% Pinot noir – *Frais et léger avec une belle amertume en fin de bouche* **6,50€**
- Bucci BIO – Marche « **Tenuta Pongelli Rosso Piceno DOC 2016** » : Sangiovese et Montepulciano – *nez élégant sur des arômes de prunes et d'épices. La bouche fine et élégante* **7,50€**
- Quinta do Infantado – Douro Portugal « **Infantado Red 2015 Douro DOC** » : Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional – *Nez puissant de cacao, rond et gourmand* **6,00€**
- Dom. Arretxea BIO – Irouléguy « **Tradition 2016** » : tannat 65%, cabernet franc 20%, cabernet sauvignon – *notes fruits rouges, d'épices, de poivre. Epicé et gourmand* **7,00€**

Les accompagnements

- Assortiment de tapas de la mer - **10,00€**
- Assortiment de tapas carnivores - **10,00€**

Liste des allergènes : œuf, gluten, fruits à coques, arachides, céleri, lactose, soja, crustacés, poisson, moutarde, sulfites, lupin, graines de sésame. N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies et intolérances.

