

Nos Rosés :

ESPRIT MEDITERRANEE (IGP Méditerranée), 75cl17.00€

Vignobles Berne, 2013.

Ce joli rosé aux notes d'agrumes se dégustera sur les salades composées

TERRA NATIVA (IGP Ile de Beauté), 75cl21.00€

Compte Chevron Villette, 2013.

Ce rosé Corse à la robe très claire est idéal à l'apéritif

VILLA LA VIE EN ROSE (VDF), 75cl22.00€

Lionel Osmin, 2013.

Ce vin aux arômes de fruits rouges et de bonbons anglais se mariera avec les salades composées mais aussi les poissons et pizzas.

LES OLIVIERS DE BERNE (AOC Côtes de Provence), 75cl24.00€

Vignobles Berne, 2013.

Ce Côtes de Provence frais et subtil exprime des arômes d'abricot et de pêche.

R DE REILLANNE (IGP Pays de Var), 150cl42.00€

Château Reillanne, 2014.

Ce grand rosé aux arômes de fruits des bois et de réglisse se dégustera aussi bien à l'apéritif que sur les entrées et le porcelet.

Nos Blancs :

ROCCA MAURA (IGP Gard), 75cl16.00€

Vignerons de Roquemaure, 2015.

Vin fruité et tendre à déguster sur des salades ou des poissons.

CHARDONNAY-VERMENTINO (IGP Vaucluse), 75cl18.00€

Domaine La Garelle, 2014.

Ce vin plein de fraîcheur aux arômes de fruits blancs est idéal à l'apéritif et se mariera parfaitement avec le saumon.

VILLA GRAND CAP (VDF), 75cl22.00€

Lionel Osmin, 2013.

Ce vin vif aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques, accompagnera les poissons et fruits de mer à la perfection.

VILLA CHAMBRE D'AMOUR (VDF), 75cl23.00€

Lionel Osmin, 2013.

Ce vin moelleux enchantera vos apéritifs par ses notes de pamplemousse et de poire.

Nos Rouges :

ROCCA MAURA (IGP Gard), 75cl17.00€

Vignerons de Roquemaure, 2014.

Ce vin fruité et délicat est à déguster sur des salades et des grillades.

CÔTES DU RHÔNE, 75cl20.00€

Vignerons de Roquemaure, 2014.

Vin généreux accompagnera très bien les charcuteries et la tourte Matheysine.

TERRA NATIVA (IGP Ile de Beauté), 75cl21.00€

Compte Chevron Villette, 2013.

Ce vin corse tout en finesse se mariera avec les viandes rouges et blanches

MALBEC « La Réserve », 75cl23.00€

Lionel Osmin, 2011.

Avec ses notes de fruits des bois, ce vin élégant accompagnera idéalement le porcelet et le magret de canard.

HELEDUS (Minervois), 75cl.....27.00€

Domaine Pierre Fil, 2013.

Vin très fruité aux arômes de fruits noirs et de réglisse.

MORGON (AOC) « Vieilles vignes », 75cl29.00€

Domaine Romuald Petit, 2013.

Ce magnifique cru du beaujolais puissant et élégant se dégustera sur le porcelet, l'entrecôte et la tourte Matheysine.

CROZES-HERMITAGE (AOC), 75cl32.00€

Cave de Tain l'Hermitage, 2013.

Ce vin puissant du nord de la vallée du Rhône exprime les notes épicées typiques du cépage syrah. Il conviendra parfaitement sur le magret de canard ou l'entrecôte

Vin en pichet :

	12.5cl	25cl	50cl
Pot de vin rouge IGP Vaucluse	3.00€	5.00€	8.00€
Pot de vin blanc IGP Drôme	3.00€	5.00€	8.00€
Pot de vin rosé IGP Vaucluse	3.00€	5.00€	8.00€