

Combo gagnant
avec nos
Empanadas

VINS ROUGES



VINS BLANC

Avec une
Planche Vegan

- Argentine** - Malbec Colonia - Altos Hornigas *26,00€
Fruité avec des tannins souples et fondus, recommandé avec des Empanadas
- Beaujolais** Moulin à Vent - Perraud -2016 38,00€
Fin, élégant, souple et fruité (fruits rouge et noirs), 100% Gamay, non filtré
- Bordeaux** - Castillon - Lagrange Monbadon *26,00€
Notes d'épices, poivre, cardamome, muscade sur des tanins très doux.
- Chili** - Carmenere 2014 28,00€
Fins tanins, léger et agréable, sur des notes grillé, de figues et de noisette
- Italie** - Nero d'Avola Siciliane - Cellaro Solea *26,00€
Léger avec une belle acidité et un bon bouquet de fruits rouges et violettes.
- Rhône** - Cairanne - L'Ebreascade -2013 45,00€
Belle Rondeur et finesse des tanins, longue finale épicée
- Rhône** - Célestière Tradition Châteauneuf-Du-Pape -2011 50,00€
Notes de cerise mûre avec une pointe de réglisse, charpentée, riche avec une belle longueur
- Uruguay** - Pisano Tannat Merlot 36,00€
Origine du Département de Canelones, tanins présent et équilibré sur des fruits noir et épices)

- Alsace** - Hans Schaeffer - Gewürztraminer 28,00€
Moelleux, à la fois souple et frais avec une douce acidité
- Alsace** - Hans Schaeffer - Riesling 39,00€
Léger et sec et nerveux, minéral et citronné en bouche
- Loire** - Sauvignon Blanc IGP *26,00€
Belle fraîcheur et longueur sur des notes de citronnés et pamplemousse
- Loire** - Sancerre Blanc - D. Fouassier 38,00€
Modèle d'équilibre gras et frais, grande intensité aromatique.
- Rhône** - Cairanne Blanc - D. Marcel Richaud - 2016 38,00€
Riche et très expressif, notes d'écorces d'orange, de pamplemousse.
- Rhône** - Célestière - Blanc Châteauneuf-Du-Pape -2016 55,00€
Notes de fleurs blanches et miel, alliance de puissance et finesse.
- Uruguay** - Pisano Cisplatino Torrontés Blanc 36,00€
Sec et fruité, un bel équilibre sur des notes de cassis, pamplemousse et passion

Pour accompagner
une belle Parilla

VINS ROSES



Parfait avec notre
Poulpe ou Quinotto !

CHAMPAGNES

- Languedoc** - Château Aiguilloux Corbières 22,00€
Elégante, fruitée, tout en finesse, avec une belle fraîcheur
- Loire** - Reuilly 26,00€
Frais et fruitée, aux arômes floraux et végétaux
- Rhône** - Ventoux, La Croix des Pins - Les 3 villages 24,00€
Note de fruits, groseille et de cranberry, arômes de pêche jaune et de mandarine

- POL COCHET** Brut Nature 70,00€
Grande minéralité, note délicatement vanillées et toastés, harmonieux et intense.
- POL COCHET** Blanc de Blanc 75,00€
100% Chardonnay, bouche généreuse, saveurs biscuitées, puis plus épicées et miellées. La fin de bouche est raffinée et délicate.
- POL COCHET** Symbiose 80,00€
Fines bulles, Cepage Pinot Noir et Chardonnay aux saveurs vanillées et de citron meringué.



-30% sur tous
nos vins
à emporter

Quelle verre de
rosé avec
votre Ceviche ?



Bio : Respectant l'équilibre naturel, sans pesticide



Vin nature : Sans soufre ajouté



Bio-dynamique : Agriculture garantissant la santé et du sol respectant les rythmes de la nature

Notre meilleur
Champagne BIO !

