



Carte des vins



	Tarifs TTC (en €)				
	Verre 13 cl	Carafe 37,5 cl	Bouteille 75 cl		
Blanc					
• Vin de l'Yonne (Chardonnay) Agréable et longueur en bouche		9.90	17.90		
• Chitry (Chardonnay) : Vin rond et généreux		10.90	19,90		
• Saint Bris (Sauvignon) : L'exception Bourguignonne, floral et tendre		10.90	19,90		
• Chablis (Chardonnay) : Beaucoup d'arômes et de saveur	5,90	16.90	29,90		
• Sancerre (Sauvignon) : L'expression du terroir frais et minéral		16.90	29,90		
• Coteaux du Layon (La mullonnière) : Moelleux, vivacité rafraichissante	5,90	15.90	29,00		
Rosés					
• Rosé de l'Yonne (Pinot Noir) Agréable et longueur en bouche		9.90	17.90		
• Cheverny (Gamay et Pinot Noir) Equilibré avec longueur en bouche		11.50	19.90		
• Rosé (Irancy) (Pinot Noir) Subtil avec Arômes = Excellent Rosé	5.90	16.90	25.90		
• Coteaux Bourguignon 2014 Domaine Vernet		14.90			
Rouges					
• Vin de l'Yonne (Pinot Noir) Bouche souple sans agressivité		9.90	17.90		
• Côte d'Auxerre (Pinot noir) : Vin souple et soyeux, très agréable		11.90	21.90		
• Coulanges (Pinot noir) : Fruité et souple		11.90	22.90		
• Irancy (Pinot noir) : Subtilité de fruits rouges, tendre et agréable	5,90	17.50	33.50		
Nos pichets		Verre (13 cl)	25 cl	50 cl	75 cl
• Aligoté : Frais léger et gourmand	3,50	6.50	8,90	16.90	
• Merlot Rosé (Merlot) Fraicheur de la Côte Bretonne	3.50	6.50	8,90	16.90	
• Abouriou Rouge (Abouriou) Léger et très agréable	3.50	6.50	8,90	16.90	

