

## ACCORDS METS ET VINS

### NOTRE SOMMELIER VOUS PROPOSE

Dégustation en 6 accords de 8 cl 55 €

Dégustation en 5 accords de 8 cl 45 €

### La sélection de vins au verre 12cl

**AOC Tête de Bélier, Château Puech-Haut** 14 €  
Rouge, Languedoc, 100% Syrah.

**AOC Languedoc, Les Darons , Jeff Carrel.** 7 €  
Rouge, 75% Grenache , 20% Syrah et 5% Carignan.

**Couvent des Jacobins, Louis Jadot.** 12 €  
Blanc, Bourgogne, 100% Chardonnay.

**AOP Côteaux du Languedoc, Argali, Château Puech Haut.** 12 €  
Rosé, Languedoc, 60% Grenache et 40% Cinsault.

**Coupe de Champagne** 14 €  
Thierry Massin, Cuvée les Contrées.

### La sélection 75cl

**AOC Pic Saint-Loup, Vieilles Vignes, Château Lancyre.** 46 €  
Rouge, languedoc, 100% Syrah.

**AOC Saint- Emilion Grand Cru, Château Boutisse.** 72 €  
70% Merlot Noir et 30% Cabernet Franc.

**AOC Barsac , Château Coutet.** 117 €  
Blanc, Bordeaux, 90% Sémillon et 10% Sauvignon.

**AOP Côteaux Aix en Provence, Cuvée Collection, La Bargemone-Bio.** 35 €  
Rosé, Provence, 50% Grenache, 30% Syrah et 20% Cinsault.

**Ruinart, Blanc de blanc.** 165 €  
100% Chardonnay.

### Cocktail

Le Mazarin ( Marasquin, Rhum, citron vert, Aperol, Grenadine) 12 €

