










## VINS ROUGES

	Verre	Quart	Demie	Bouteille
<b>BEAUJOLAIS</b>				
★ <i>Brouilly</i>	5,00€	9,00€	17,00€	24,00€
<i>Arômes fruités où dominant la fraise et la framboise</i>				
 <i>Viandes blanches, volailles, foie de veau, pâtes, fromages</i>				
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>				
★ <i>Saint-Joseph 2013 Aurélien Chatagnier</i>	x	x	x	34,50€
<i>Nez discret de fruits noirs, cassis, légère torréfaction</i>				
 <i>Apéritif, viandes rouges, fromages</i>				
★ <i>Côtes du Rhône Villages BIO Genus 2013</i>	4,80€	8,00€	16,00€	24,00€
<i>Assemblage Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>				
 <i>Apéritif, viandes rouges, volailles</i>				
<b>BORDEAUX</b>				
★ <i>Saint-Emilion Grand Cru Château Peyreau 2011</i>	x	x	x	39,50€
<i>Joli nez de myrtille, très frais et croquant, notes florales</i>				
 <i>Viandes rouges et fromages</i>				
★ <i>Graves de Vayres Château Haut Bessac</i>	4,50€	7,50€	15,00€	23,00€
<i>Arômes mûrs, fruités et sincères</i>				
 <i>Viandes rouges et fromages</i>				
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>				
★ <i>Faugères</i>	4,80€	8,00€	16,00€	23,00€
<i>Assemblage Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre</i>				
 <i>Viandes rouges, plats mijotés</i>				
★ <i>Mas Fabregous Croquignol 2014 (Coteaux du Salagou)</i>	4,50€	7,50€	15,00€	22,50€
<i>Arômes de mûre, cerise et de cassis</i>				
 <i>Charcuterie, Viandes, Poissons</i>				
★ <i>Domaine Gayda Syrah</i>	4,50€	7,50€	15,00€	22,00€
<i>Arômes de poivre noir, de réglisse, d'épices et violette</i>				
 <i>Viandes, poissons, fromages</i>				
<b>CAHORS</b>				
★ <i>Cahors Tradition Château Eugénie 2012</i>	4,50€	7,50€	14,00€	20,00€
<i>Arômes cerise, cassis et épices</i>				
 <i>Charcuterie, viandes rouges</i>				