

# Les Vins au Verre... 12 cl

## Les Vins Blancs

### Alsace :

**AOP Pinot Blanc** Jean-Paul Schaffhauser

Cépage Pinot Blanc

Arômes de fruits blancs, frais et équilibré **3,80**

### Sud Ouest :

**IGP Comté Tolosan** « Parfum d'Automne » Domaine du Pountet

Cépages :Mauzac et Petit Manseng

Arômes de fruits, vin moelleux **4,50**

**AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec** « Folie de Roi » Cave de Crouseilles

Cépages : Gros Manseng et Petit Courbu

Arômes de fleurs blanches, vins sec équilibré **4,00**

## Les Vins Rosés

### Alsace :

**AOP Pinot Noir Rosé** Jean-Paul Schaffhauser

Cépage Pinot Noir

Arômes de fruits rouges, bouche croquante et fraîche ! **4,20**

### Loire :

**AOP Rosé d'Anjou**, Domaine de Montgilet

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamay

Arômes fruités, vin sucré et léger. **4,50**

## Les Vins Rouges :

### Sud-Ouest :

**AOP Gaillac Domaine de Larroque Certifié AB** **6,00**

Cépages : Fer Servadou et Syrah, Cabernet Sauvignon

Robe très soutenue, tannins soyeux, rond et charpenté, notes intenses de fruits rouges et d'épices Très long en bouche

### Beaujolais

**AOP Régnié Pierre Gerin**, certifié AB **5,00**

Cépage : Gamay

Arômes de fruits rouges, léger