

Carte des vins

Les bulles

Flûte / Bouteille

Cava Brut

8 / 30

Champagne maison Comtesse de Gussac

Assemblage qui mêle le fruit du Pinot (Noir et Meunier) avec la finesse du Chardonnay

59

Champagne maison Comtesse de Gussac rosé

Issu de la sélection parcellaire des plus vieilles vignes. Superbe fruité de Pinot Noir

65

Champagne Cléo Blanc de Blancs millésimé 2010

Beaucoup de fraîcheur pour ce grand Champagne aux notes de fruits blancs, pommes, poires.

115

Les vins blancs

Verre / Bouteille

Sélection Maison

Belles notes d'agrumes et de fruits tropicaux.

5 / 26

Chardonnay 2023

100% Chardonnay élevé au pied des Pyrénées.

Élégant, belle longueur. Parfait à l'apéritif, avec des poissons et coquillages.

6 / 29

Pinot Gris d'Alsace 2023

Nez fruité. Idéal avec les poissons en sauce, salades, viandes blanches et charcuteries.

32

Collavini Bianco Frioul-Vénétie 2023

Assemblage de 70 % de Chardonnay et de 30% de Ribolla Gialla de la très belle maison Collavini.

Perle du Frioul dans le Nord de l'Italie, il sera parfait avec les poissons et les viandes blanches

35

La Trace 2023

Cet assemblage de Chardonnay, Viognier et Roussanne surprend par sa complexité aromatique ; abricot, pêche jaune, mirabelle, noisette. Grand Vin du Sud de la France !

Splendide à 10°C en apéritif, avec des poissons et des fromages comme le Cantal, le Comté,...

38

Bourgogne Mâcon – Les Charmes 2023 - Cave de Lugny

Ce Bourgogne exprime toute la finesse du Chardonnay.

Il accompagnera toutes les belles préparations de poissons avec ou sans sauce.

39

Sancerre 2023

Vin sec et fruité aux arômes d'agrumes, de pêche et de pommes Granny Smith.

Très fin et élégant. Sa minéralité conviendra parfaitement avec les fruits de mer et poissons.

49

Art des Sens

Restaurant - Traiteur

Les vins rosés

Verre / Bouteille

Sélection Maison

Rosé d'une belle souplesse. Idéal à l'apéritif et les plats d'été.

5 / 26

Duo Syrah - Grenache 2023

Alliance parfaite de deux cépages. Robe rose pâle.
Nez de petits fruits rouges. Accords : apéritifs, grillades, carré d'agneau, pâtes.

28

Rosé Gris Le Zèbre Édition limitée 2022

Assemblage de Cinsault et de Grenache gris, ce rosé gris, avec ses arômes exotiques, pamplemousse rose, conviendra à merveille à l'apéritif et tous les plats d'été.

32

Les vins rouges

Verre / Bouteille

Sélection Maison

Arômes de fruits rouges. Tanins doux. Parfait seul, avec des viandes rouges et les pâtes.

5 / 26

Malbec Argentina 2024

Nez intense de fruits noirs. Finale tout en velours. Parfait avec une belle pièce de viande.

6 / 29

Saint-Nicolas-de-Bourgueil BIO 2023

Souple et équilibré. A déguster frais sur des charcuteries, viandes blanches, des fromages et même les poissons.

29

Château Monconseil Blaye Vieilles Vignes 2020

80% Merlot 20% Cabernet-Sauvignon. Élégant bordeaux pour viandes blanches et rouges.
Le voici dans sa cuvée limitée de Vieilles Vignes

29

Côtes du Rhône Villages Cuvée Camille 2022

Vin tout en finesse dans sa belle couleur cerise noire dans sa version haut de gamme « Villages »

32

Primitivo Bio 2023

100% Primitivo version bio. Très rond et doux, il sublimerait un bon plat de pâtes.

39

Vacqueyras Cuvée Cornélius 2020

Grand vin du Rhône. Fruits rouges, cassis, notes de figues, puis viennent les notes de cerises confiturées,

45

Château La Faurie Lalande de Pomerol 2019

Arômes intenses, corps puissant tout en velours magnifié par ce millésime 2019.

49

Bourgogne Dubuet-Monthelie 2023

Explosion de fruits rouges pour ce Bourgogne au cœur de la Côte de Beaune.
Accords : viandes grillées, gibiers.

49