

Carte des Vins  
& Boissons

Nous avons confectionné la carte des vins à notre image, avec des vins que nous aimons déguster entre amis ou en famille.

Chacune de nos bouteilles est une invitation à partager la passion pour la bonne cuisine et le bon vin.

À votre santé !

**Nos coups de cœur :**

Phigaia After the Red D.O.C, Serafini e Vidotto  
Etna Rosso Punta Drago D.O.C, *Tenuta Ferrata*  
Chardonnay Jalé D.O.C, *Cusumano*

Notre **cuvée maison** est produite proche du village de nos fondateurs dans les Abruzzes :

Montepulciano d'Abruzzo Vesuvio D.O.C, *La Valentina*

## Les Vins au Verre

### EAUX

Vittel / San Pellegrino 50cl	5€
Acqua Panna / San Pellegrino 75cl	7€
Perrier 33cl	5€

### FRAIS

Coca-Cola, Zéro Bouteille 33cl	5.5€
Orangina , sprite, fuzetea Bouteille 25cl	5.5€
Limonade J. Gasco Bouteille 20cl	5.5€
Thé Glacé Bio Bouteille 33cl	5.8€
Jus de fruits Bio 25cl Orange sanguine, Tomate romarin, Nectar d'abricot & Poire Williams	5€

### CHAUD

Espresso	3€
Café Décaféiné	3€
Cappuccino	5.5€
Infusion Sélection à la demande	5.5€
Chocolat chaud	6€

### Rouge

Montepulciano d'Abruzzo Vesuvio D.O.C, <i>La Valentina</i>	7€
Primitivo Puglia il Tratturi I.G.T, <i>San Marzano</i>	7€
Rosso di Montalcino Ciampoleto D.O.C, <i>Tenuta San Giorgio</i>	10€
Nero d'Avola & Pecorino D.O.C, <i>Qimanu</i>	8€
Phigaia After the Red D.O.C, <i>Serafini e Vidotto</i>	10€

### Blanc

Pinot Grigio D.O.C, <i>Conte Brandolini d'Adda</i>	7€
Pecorino Colline Pescaresi D.O.C, <i>La Valentina</i>	7€
Chardonnay Grand Ardèche I.G.P, <i>Louis Latour</i>	9€

### Rosé

Rosatello veneto I.G.T, <i>Rufino</i>	7€
Méditerranée I.G.P, <i>Roseblood d'Estoublon</i>	9€

### Pétillant



Prosecco D.O.C, <i>Biancavigna</i>	9€
------------------------------------	----

## LES ROUGES

### Abruzzes

- Montepulciano d'Abruzzo Vesuvio D.O.C, *La Valentina* 30€  
Un vin complet et facile d'approche, authentique et respectueux. Tendre et charnus aux arômes de fruits rouges
- Montepulciano d'Abruzzo D.O.C, *Zaccagnini* 39€  
Un vin plein et agréable aux notes de fruits rouges. Simple mais efficace

### Piemont

- Bocim Servaj, *Vini Chiesa*  30€  
Leger avec des notes de fruits rouges. Un vin facile à boire
- Montfriggio Roero, *Vini Chiesa*  62€  
Une vision décalée du classique nebbiolo tout en gardant un bon équilibre et une belle structure
- Barbera d'Alba D.O.C, *Pio Cesare* 49€  
Corsé et plein de complexité, sa robe rouge rubis intense procure une belle structure avec ses notes de fruits très murs et d'épices
- Langhe Nebbiolo El Sartu D.O.C, *Parusso* 51€  
Un des cépages les plus nobles de la région. Un vin à la grande personnalité, équilibré et structuré
- Barolo Per Armando D.O.C.G, *Parusso* 97€  
Noble et rare il possède une texture remarquable, de la richesse et de la profondeur. Un vin délicat et vibrant
- Barolo Mariondino D.O.C.G, *Parusso* 144€  
Pour aller plus loin, considéré comme un 1<sup>er</sup> cru, se distingue par ses parfums doux d'épices, de fruits rouges de menthe et réglisse
- Barbaresco D.O.C.G, *Pio Cesare* 135€  
Un modèle d'expression du Barbaresco Classique. Un doux mélange de fruits et de tanins

### Molise

- Sangiovese I.G.T, *Di Majo Norante* 31€  
Un classique toscan manifestant une belle richesse et rondeur. Un vin harmonieux et plaisant

## APERITIVI

- Gin Tonic Hendrick's 12€  
Gin Hendrick's 4cl, Tonic J.Gasco
- Moscow Mule 12€  
Vodka 4cl, Ginger beer, citron vert
- Negroni 12€  
Campari 5cl, Vermouth rosso 5cl, Gin 5cl
- Americano 11€  
Campari 5cl, Vertmouth rosso 5cl, Eau gazeuze
- Aperol Spritz 10€  
Aperol 8cl, Prosecco DOC 8cl, Eau gazeuze
- Spritz St Germain 11€  
Liqueur St germain 8cl, Prosecco DOC 8cl, Eau gazeuze
- Campari Spritz 10€  
Campari 8cl, Prosecco DOC 8cl, Eau gazeuze
- Bellini 10€  
Prosecco DOC 12cl, Purée de pêche
- Coupe de Prosecco DOC 12cl 9€

## BIRRA

- Moretti 6€  
Bouteille 33cl
- Heineken 6€  
Bouteille 33cl
- Meteor 5€  
Pression 25cl
- Meteor 9€  
Pression 50cl

## DIGESTIFS


- Amaro Averna, Grappa, Limoncello, Sambuca 4cl 8€
- Amaretto Disarono 4cl 10€
- Cognac, Whiskey 4cl 11€


## LES ROSES

### Venetie

Rosatello veneto I.G.T, *Rufino* 31€  
Simple et polyvalent il représente l'essence de la Dolce Vita avec sa robe rose poudré. A consommer sans modération!

### France

Méditerranée I.G.P, *Roseblood d'Estoublon*  35€  
Vif et franc il offre une belle minéralité ainsi que des notes d'agrumes, en faisant un vin frais et élégant

Côte de Provence A.O.C, *Miraval*  42€  
Il évoque la Provence avec ses beaux arômes de fruits frais et de fleurs printanières. Un vin équilibré avec une grande fraîcheur et une belle minéralité

## LES PETILLANTS

Prosecco D.O.C, *Biancavigna* 37€  
C'est comme si on parlait d'un ancien copain. Fin et élégant aux notes d'agrumes et de pommes vertes

Champagne Blanc de noir, *Mercier* 70€  
Un champagne frais et élégant à déguster pour toutes les occasions


Champagne Brut classic, *Deutz* 92€  
Savoureux et gourmand, un Champagne dans la fraîcheur, équilibré et aromatique.

### Pouilles

Primitivo Puglia il Tratturi I.G.T, *San Marzano* 33€  
Un parfum qui rappelle les cerises mures et des notes de vanille, un vin solaire adouci par la chaleur envoutante du primitivo


### Sicile

Etna Rosso Punta Drago D.O.C, *Tenuta Ferrata* 45€  
Le soleil Sicilien lui donne sa robe rouge rubis. Il fait preuve d'une belle structure aux arômes intenses de fruits des bois et d'amples notes épicées


Nero d'Avola & Pecorino D.O.C, *Qimano*  35€  
Non filtré et élevé dans des amphores en terre cuite, un vin intense et qui respire la fraîcheur méditerranéenne, pour amateurs de nature


Benuara D.O.C, *Cusumano* 40€  
Un vin à fort caractère. Produit sur un terrain argileux, on retrouve une belle rondeur ainsi que de belles notes de fruits rouges


### Toscane

Chianti Famalgallo D.O.C.G, *San Fabiano Calcinaia*  31€  
Un vin Joyeux et spontané pour un plaisir désaltérant et convivial

Chianti Classico Riserva Ducale D.O.C.G, *Ruffino* 50€  
Un vin spécial crée à l'origine pour les fêtes de famille. Tanique mais doux, il intéresse par son équilibre et sa fraîcheur

Rosso di Montalcino Ciampoleto D.O.C, *Tenuta San Giorgio*  50€  
Un vin plein, harmonieux et équilibré aux notes de cerises et de prune

Brunello di Montalcino Ugolforte D.O.C.G, *Tenuta San Giorgio*  94€  
Il porte son nom d'un célèbre brigand. A la fois équilibré, agréable et élégant. Légèrement charpenté, il est de nature complexe et profonde

Bolgheri Rosso D.O.C, *Grattamacco*  68€  
Un reflet de son terroir d'origine grâce à l'assemblage de cépages bordelais et sangiovese. Un vin plein de douceur et d'élégance


## Venetie

Pinot Nero del Veneto I.G.T, *Serafini e Vidotto* 46€  
Un vin élégant, souple et équilibré aux inspirations de bourgogne avec beaucoup de fraîcheur et des notes de fruits des bois, cassis et vanille

Phigaia After the Red D.O.C, *Serafini e Vidotto* 50€  
Un grand « petit vin », riche et persistant aux notes de fruits à baies noires et un côté boisé parfaitement intégré et soutenu par la richesse des fruits


Valpolicella Classico D.O.C, *Speri* 35€  
Vin jeune, rouge rubis aux arômes de fruits rouges qui exprime parfaitement son terroir d'origine avec beaucoup de finesse

Valpolicella Ripasso Superiore Semote Alto D.O.C, *Venturini* 49€  
Un vin riche et intense réalisé avec la pratique du "Ripasso" consistant à re travailler le vin obtenu lors de la récolte de l'Amarone

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G, *Righetti*  63€  
Fascinant et exubérant il confère une belle complexité avec sa robe rouge grenat et ses arômes de cerises noires et de noix

## France


Graves A.O.P, *Château de Haut Selve* 37€  
Son terroir calcaire et argileux lui confère une robe brillante. Un vin plaisant aux notes d'épices et de bois

Morgon Côte de Py A.O.C, *Jean Foillard*  46€  
Une référence historique du vin naturel niché à 260 mètres d'altitude, il fait preuve d'une grande finesse. Un vin tendre et pur


Margaux Baron de Brane A.O.P, *Château Brane-Cantenac* 86€  
2<sup>nd</sup> cru classé. Expressif, aux notes de fruits noirs et de réglisse, avec une touche épicée

## LES BLANCS

### Abruzzes

Pecorino Colline Pescaresi D.O.C, *La Valentina*  32€  
Rafrichissant avec sa robe jaune paille ses senteurs florales, de fruits exotiques, d'iode et de miel

### Molise

Falanghina Biorganic D.O.C.G, *Di Majo Norante*  30€  
Un cépage oublié qui se révèle frais et minéral avec ses notes de fruits jaunes, noisette et de miel. Un vin qui respire le soleil

### Toscane

Vermentino Melacce D.O.C, *Collemassari* 36€  
A la fois désaltérant, élégant et sophistiqué, il possède une belle minéralité

### Sicile

Angimbé Sicilia D.O.C, *Cusumano* 37€  
Sec et minéral, un vin souple et soyeux qui produit un bel équilibre entre acidité et arôme fruité

Chardonnay Jalé D.O.C, *Cusumano* 52€  
Gourmand profond mais fin, il propose une belle énergie et minéralité avec ses notes fruités, boisées et de noisette

### Venetie

Pinot Grigio D.O.C, *Conte Brandolini d'Adda* 29€  
Bouquet charmant de fruits blancs soutenu par de douces notes d'amendes et d'herbes aromatiques

### France

Chardonnay Grand Ardèche I.G.P, *Louis Latour* 38€  
Avec sa robe or pâle, c'est un vin gourmand, rond et ample