

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

Les Coupes

- Coupe de champagne Charpentier « Brut »
- Coupe de champagne Gosset « Grande Réserve »

12 cl
12,50 €
16 €

Les Bouteilles

- Charpentier Brut
- Charpentier Rosé
- Gosset Brut
- Gosset Rosé
- Veuve Clicquot « Carte Jaune »
- Gosset Blanc de blancs

37,5 cl 75 cl
33 € 65 €
75 €
100 €
125 €
150 €
180 €

SELECTION DE VINS AU VERRE

Vins blancs

- La Gabare Bleue - IGP Charentais - *Sauvignon*
- Perles Blanches d'Oléron - IGP Charentais - *Chardonnay / Sémillon*
- Les Hauts de Talmont - IGP Charentais - *Colombard* **BIO**
- Château Landereau - AOP Entre-deux-mers
- *Sauvignons Blanc et Gris / Sémillon / Muscadelle*
- Les Majureaux - AOP Graves – *Sauvignon Blanc / Sémillon*
- Domaine de JOY - IGP Côte de Gascogne – *Gros Manseng* **HVE**
- Domaine de la Denante - AOP Saint Véran – *Chardonnay* **HVE**
- Émile Chandesais - AOP Chablis - *Chardonnay*

15 cl
6,50 €
7 €
8 €
7 €

Vins rosés

- La Gabare Bleue - IGP Charentais - *Cabernet Sauvignon*
- Perles Grises d'Oléron - IGP Charentais - *Cabernets Franc et Sauvignon / Merlot*
- Perles de Roseline - IGP Méditerranée - *Cinsault / Grenache / Syrah*
- Naturalys Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc - *Grenache* **BIO**

15 cl
6,50 €
7 €
7,50 €
7,50 €

Vins rouges

- La Gabare Bleue - IGP Charentais - *Merlot*
- Perles Noires d'Oléron - IGP Charentais - *Merlot / Cabernet Franc et Sauvignon*
- Hauts de Talmont - IGP Charentais - *Merlot*
- Château Lartigue-Cèdres - AOP Bordeaux - *Cabernet Franc / Merlot*
- Les Majureaux – AOP Graves – *Cabernet Sauvignon / Merlot*
- Chevalier de Pompignac - AOP Pessac-Léognan
- *Cabernets Franc et Sauvignon / Merlot*
- Les Trézelières **BIO** - AOP Saumur-Champigny – *Cabernet Franc* **BIO**
- Lieu-dit « Saint Antoine » - AOP Côtes-du-Rhône
- *Grenache / Mourvèdre / Caladoc*

15 cl
6,50 €
7 €
8,50 €
6,50 €
8 €
9,50 €
7 €
9 €

VINS SANS ALCOOL

Tous nos vins sans alcool sont des vins désalcoolisés par distillation à froid, méthode qui préserve les arômes du vin en retirant l'alcool. Cette méthode est respectueuse de l'environnement.

Tip Top

TIP TOP Blanc - Sauvignon Blanc / Sémillon

TIP TOP Rouge - Merlot / Cabernet Sauvignon

Effervescent

French Bloom - Chardonnay

75 cl

25 €

25 €

75 cl

45 €

VINS BLANCS

Charente-Maritime

La Gabare bleue - IGP Charentais

Thierry Jullion - IGP Charentais • 2024

Perles blanches d'Oléron - IGP Charentais • 2024

Les Hauts de Talmont **BIO** - IGP Charentais • 2024

Grain de Confiance - IGP Charentais • 2023

37,5 cl

18 €

50 cl

24 €

37,5 cl

Bordeaux

Château Landereau - AOP Entre-deux-mers • 2024

Château Les Tourtes - AOP Blayes • 2023

Château Les Majureaux - AOP Graves • 2023

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion - AOP Pessac-Léognan • 2021

75 cl

25 €

26 €

32 €

35 €

53 €

75 cl

28 €

23 €

29 €

33 €

74 €

Sud-Ouest

Domaine JOY - IGP Côtes de Gascogne • 2024 **HVE**

75 cl

35 €

Val de Loire

Domaine Serge Laloue **BIO** - AOP Sancerre • 2023

37,5 cl

31 €

75 cl

56 €

Est

Domaine de la Denante - AOP Saint Véran • 2023 **HVE**

Les Grandes Serres **BIO** - AOP Vacqueyras • 2020

Émile Chandesais - AOP Chablis • 2023

« En Pimont » Famille Picard - AOP Chassagne-Montrachet • 2022

75 cl

43 €

53 €

58 €

123 €

VINS ROSÉS

Charente-Maritime

La Gabare bleue - IGP Charentais

Perles Grises d'Oléron - IGP Charentais • 2024

37,5 cl

18 €

50 cl

22 €

75 cl

24 €

28 €

Sud-Est

Naturalys Gérard Bertrand **BIO** - IGP Pays d'OC • 2024

Roseline Cuvée Prestige - AOP Côte de Provence • 2024

Cuvée « Lampe de Méduse » **BIO** - AOP Côte de Provence • 2024

50 cl

33 €

75 cl

35 €

41 €

53 €



Le millésime des vins est susceptible d'évoluer selon nos approvisionnements, Demandez conseil à nos maîtres d'hôtel.

Les vins marqués **BIO** sont certifiés issus de l'agriculture biologique

Les prix sont indiqués taxes et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

VINS ROUGES

	37,5 cl	50 cl	75 cl
Charente-Maritime			
La Gabare bleue - IGP Charentais	18 €		24 €
Perles Noires d'Oléron - IGP Charentais • 2023		22 €	28 €
Thierry Jullion - IGP Charentais • 2022			26 €
Les Hauts de Talmont BIO - IGP Charentais • 2023			35 €
Grain de Confiance - IGP Charentais • 2019			53 €
Bordeaux	37,5 cl	50 cl	75 cl
Château Lartigue Cèdres - AOP Bordeaux • 2021			25 €
Domaine Les Tourtes - AOP Blayes • 2019		24 €	31 €
Château Les Majureaux - AOP Graves • 2020		27 €	33 €
Champs d'Élise - AOP Puisseguin Saint Émilion • 2022			37 €
Chevalier de Pompignac - AOP Pessac Léognan • 2020			43 €
Château Mancèdre - AOP Pessac Léognan • 2020			51 €
Château de Villegeorge - AOP Haut-Médoc • 2016			53 €
Château d'Arcole - AOP Saint Émilion Grand Cru • 2022			57 €
Château Laffite Carcasset - AOP Saint Estèphe • 2018			69 €
Château Prieuré Lichine - AOP Margaux • 2019			98 €
Val de Loire	37,5 cl		75 cl
Les Trézellières - AOP Saumur Champigny • 2023			36 €
Domaine du Roncée « Clos des Marronniers » - AOP Chinon • 2022			41 €
La Singulière BIO - AOP Chinon • 2018			53 €
Domaine Serge Laloue BIO - AOP Sancerre • 2022	34 €		58 €
Château de la Grille - AOP Chinon • 2020			61 €
Vallée du Rhône			75 cl
Lieu-dit « Saint Antoine » - AOP Côtes-du-Rhône • 2020			42 €
Lieu-dit « Les Grandes Serres et les Bousquets » - AOP Châteauneuf-du-Pape • 2019			69 €
Bourgogne			75 cl
Émile Chandesais - AOP Pommard • 2020			93 €

EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	1l
Évian	4 €		5,50 €
San Pellegrino	4 €		5,50 €
Châteldon		9,30 €	
Cryo Plate ou Gazeuse		4 €	



Le millésime des vins est susceptible d'évoluer selon nos approvisionnements,
Demandez conseil à nos maîtres d'hôtel.

Les vins marqués **BIO** sont certifiés issus de l'agriculture biologique

Les prix sont indiqués taxes et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération