

CRÉMANT & CHAMPAGNE

LES BULLES

	<u>Verre</u>	<u>Bouteille</u>
Crémant Kohll-Leuck Luxembourg – Moselle <i>Aussi parfumé qu'élégant, ce crémant présente des arômes de rose, litchi, abricot et melon</i>	9€	48€
Champagne Lété-Vautrain Brut 204 France – Champagne <i>Petite maison de Champagne située dans la Marne, qui propose un bon rapport qualité-prix</i>	14€	70€
Champagne Gruet Grande Réserve Brut France – Champagne <i>Composé de pinot noir et de chardonnay, trois années en cave lui ont permis de développer une grande richesse d'arômes et un bel équilibre</i>	12€	60€

VINS

LES ROSÉS

	<u>Verre</u>	<u>Bouteille</u>
Cave de Pierrefeu « Les Coteaux » France – Provence <i>Côtes de Provence 2022 de couleur claire avec des notes de fruits rouges</i>	9€	48€
Domaine La Ligière « Le Chemin Blanc » France – Vacqueyras	10€	50€

Chez Doudou

LES BLANCS

	<u>Verre</u>	<u>Bouteille</u>
Maison Ventenac « Préjugés » France – Languedoc <i>Chardonnay sur des arômes fruités et légèrement boisés, étonnant de fraîcheur et de minéralité</i>	9€	49€
Domaine Paul Legill Luxembourg – Moselle (Schengen) <i>Pinot blanc fin, fruité et gourmand issu du terroir calcaire de Schengen</i>	7€	37€
Domaine La Ligière « Le Chemin Blanc » France – Vacqueyras <i>Vin riche et complexe avec des notes de fruits blancs, pêche, vanille et miel</i>	10€	52€
Domaine Gilles Chollet – Pouilly-Fumé France – Loire <i>Sauvignon avec des notes de fruits blancs dont le style est épuré, droit et élégant</i>		50€
Sancerre France – Loire <i>Sauvignon sur les agrumes, qui ira à merveille avec les produits de la mer</i>		58€
Chablis France – Bourgogne <i>Chardonnay légèrement gras avec des notes de craie et de pomme verte</i>		54€
Domaine Schmit-Fohl Luxembourg – Moselle (Ahn) <i>Pinot gris fruité au nez, fin et souple en bouche dont le degré d'alcool est relativement faible, ce qui le rend facile à boire</i>		37€

Sur demande, le personnel en salle peut vous communiquer le millésime

Chez Doudou

Chez Doudou

LES ROUGES

	<u>Verre</u>	<u>Bouteille</u>
Ventisquero - Classico Chili – Vallée de Colchagua <i>S'accorde avec les fromages à pâte molle et affinés, ainsi qu'avec les viandes rouges</i>	9€	48€
TerraNobles – Grand réserva – chilli - Carmenere <i>S'accorde parfaitement avec les viandes rouges, note de chêne et de chocolat</i>		55€
Domaine La Ligière - Le Chemin Blanc France – Vacqueyras - <i>S'accorde parfaitement avec du poissons et volailles</i>	10€	52€
Givry France – Bourgogne <i>Son bouquet évoque la violette, la fraise, la mûre avec des accents d'épices, comme le clou de girofle</i>	11€	55€
Rasteau – Domaine de Beurenard – France France – Bourgogne <i>Son bouquet évoque le fruit noir, le cassis, la mûre avec des accents de vanille,</i>		50€
Shiraz - Sud-Africain <i>Son bouquet évoque le fruit noir, les prunes, la mûre avec des accents d'épices, comme le poivre</i>		55€
Roja Bilboa – Espagne <i>Son bouquet évoque le fruit noir, le cassis, la mûre avec des accents de fumée,</i>		53€
Beaumes-de-Venise France – Côtes du Rhône <i>Nez de violettes, de lilas, notes de réglisse, pointe de tabac. Bon équilibre et bonne finale avec des tanins fondus</i>		48€
Cantina Sampietrana « Trefilari » Italie – Pouilles <i>Primitivo concentré, élégant et souple avec des notes de cerise amarena et de myrtille</i>		58€
Caruso & Minini « Delia Nivolelli Riserva » Italie – Sicile <i>Syrah vinifié pendant 2 ans dans 5 barriques différentes</i>		67€
Domaine des Tourelles Liban – Vallée de la Bekaa <i>Légère touche de bois et très belle intensité</i>		51€
Roquette & Cazes Portugal – Douro <i>Grand vin d'une excellente complexité aromatique avec des notes de fruits rouges, d'épices et balsamiques</i>		53€
Andreza Altitude Portugal – Douro - <i>Vin très élégant et structuré avec une finale longue et des notes de fruits mûrs</i>		49€

Sur demande, le personnel en salle peut vous communiquer le millésime

Chez Doudou