



Rouges

**Languedoc IGP Oc Cab. Sauvignon – Dne Maurel 2017**

Un vin de caractère, et fruité. Parfait avec toutes les viandes fumées qui proviennent du four Jospier.  
19€/€5

**Chili Carmenère Siegel 2018**

Le Carménère est épicé et fruité, parfait pour accompagner vos steaks.  
€26/€6.50

**Espagne Rioja Conde Valdemar 2015**

Provenant de l'une des plus fameuses région d'Espagne, le cépage Tempranillo est devenu un incontournable. Le Conde Valdemar en est devenu un exemple parfait. Puissant mais élégant avec des arômes d'épice.  
€29/€7.50

**Savoie Mondeuse Arbin Coteau d'Albert Idylle 2016**

Issus des pentes raides du vignoble Arbin, les terres poivrées de la mondeuse. Un vin légèrement épicé, une jolie petite trouvaille! Parfait pour le porc.  
€36

**USA California Zinfandel – De Loach 2016**

Une bombe de fruits! Pensez au canard, aux steaks ou aux desserts au chocolat.  
€41

**Afrique du Sud “Golden Monkey” Post House 2017**

C'est un vin robuste comme ses amis du Sud de la France! Grenache, Syrah et Mourvèdre se combinent parfaitement pour vous offrir un vin équilibré et puissant! Parfait pour le Steak.  
€44

**Argentine Mendoza Malbec – 505 Lujan de Cuyo 2017**

Riche, fruité et équilibré avec de la longueur en bouche. Il est temps de goûter un vrai Malbec d'Argentine! Parfait avec du boeuf ou des steaks.  
€47

**Bordeaux Lalande de Pomerol – Belles Graves 2014**

Sur la même colline que Petrus, Le Pin ou l'Evangile, nous trouvons ce super Lalande de Pomerol. Essentiellement Merlot, il est riche, rond et élégant.  
€60

**Italie Valpolicella Ripasso Superiore “il Vegro”- Brigaldara 2016**

Riche et gourmand, “Il vegro” est un véritable vin de caractère d'Italie. Dégustez le avec un steak ou un dessert au chocolat.  
€69

**Bourgogne Beaune 1er Cru – Domaine du Clos 2010**

L'essence même de l'élégance. Un vin en agriculture biologique, et un millésime d'exception. Un vin à savourer, Parfait avec le porc, le poulet, et les poissons grillés.  
€90