

LE SUD

Sa saveur dure longtemps...

Et met l'été sur nos palais

Une table accueillante vous y attend

Comme un lit sur une plage de galets

Aucun effluve ne vous semblera suranné

Par cuisine de France et Méditerranée

Alors ne tardez pas à l'essayer

Pour que bons souvenirs vous ayez

Et adoucir cette douce folie gustative

Par la carte de vin qui vous guide

Vins de La Fontaine



	Verre	1/4L	1/2L	3/4L
<i>Vin Chasan vdp Coteaux de Peyriac (blanc)</i>	3,00	5,50	9,90	15,50
Vin Fontanilles - Coteaux de Peyriac (rouge)	3,00	5,50	9,90	15,50
Vin Rose gris de Gris (rosé)	3,00	5,50	9,90	15,50

VINS MOUSSEUX

	Au Verre	Bouteille
<i>Crément d'Alsace</i>	5,00	20,60

VINS BLANCS



Frais et aromatiques

« Polvanera Minutolo » 37,5cl : 18,00 – 75cl : 29,00

Issu du cépage trop peu connu Minutolo cultivé dans le Salento (sud de l'Italie), ce vin blanc frais d'une intensité aromatique rare (fruits exotiques), se mariera de façon élégante aux produits de la mer (scampis, saumon) et salades méditerranéennes. Aussi excellent à l'apéritif. (Italie)

« Sauvignon de Loire » Château de Putille 75cl : 20,00

Vin expressif sur le fruit (puissant nez de pamplemousse) et très aromatique. A l'apéritif, avec des crustacés et poissons froids.



Ronds et fruités

« Pinot gris » Prestige, Pierre Adam 37,5cl : 17,00 – 75cl : 27,00

Ce pinot se caractérise par une complexité aromatique. Il développe à la fois des notes fumées du sous-bois, des fruits secs et du pain d'épice.

En bouche, on retrouve un vin fruité (abricot) et velouté. A l'apéritif, sur poisson ou viandes blanches. (Alsace)

« Chardonnay de Loire » Château de Putille 75cl : 25,00

Vin généreusement fruité (fruits exotiques) avec un bouquet unique de Muscat. Accompagne les entrées de poissons et les viandes blanches

« Graves Blanc Sec » Château Simon 75cl : 26,00

Notes toastées et fumées dominent au nez. La bouche est ronde et équilibrée. Un prix très attractif pour un vin de grande qualité. Idéal sur poissons grillés et viandes blanches (Bordeaux)



Puissant et complexe

Chablis (Domaine Gérard Tremblay) 37,5 : 20,00 – 75cl : 36,00

Robe aux reflets dorés.

Nez subtil de fleurs (Narcisse) et de fruits mûrs.

La bouche associe puissance, finesse et élégance.

Idéal sur fruits de mer et poissons chauds.

VINS ROSÉS



Vifs, frais et fruités

« Bellissime » Côtes du Rhône - Domaine Alain Jaume *75cl : 22,20*

Assemblage de grenache, syrah et mourvèdre.

La robe est rose saumonée.

Le nez rappelle la fraise sauvage, la framboise et les épices provençales.

La bouche est fruitée, fraîche et tout en finesse. (Rosé de type provençal).

Apéritif, entrée de poissons et viandes grillées.



Fruités et corsés

« AKA » *75cl : 22,00*

Issu du cépage Primitivo cultivé dans le Salento (sud de l'Italie), ce vin rosé très fruité (cerise/ramboise) accompagnera avec succès les viandes blanches (veau/poulet), tapas et salades méditerranéennes. (Italie)



Vifs et légers

« Negroamaro » Fregi salento *75cl : 26,00*

Rosé vif vineux et fruité saveur fraîche et sèche. Vin rosé couleur pêche très limpide brillant avec des reflets pétales de rose et une belle consistance. Au nez une belle intensité et complexité persistant avec des notes fruitées de cerise fraîche de pêche et des notes florales de grenade et de rose. Sec avec une bonne acidité et un bon équilibre.

Il se marie bien avec un plat à base de poisson, les crustacés et les entrées.

VINS ROUGES



Frais et aromatiques

« St-Nicolas de Bourgueil » Dom. de la Jarnoterie 37,5cl : 14,30 - 75cl : 22,60

Ce vin élégant s'appuie sur des notes fruitées (Framboise et cerise) et sur une bouche fraîche et suave. Plein de vigueur et de jeunesse. Une cuvée conviviale à découvrir.
(Loire)

« Il pumo primitivo JGP salento » 75cl : 20,00

Vin fruité sur des notes de fruits rouges bien mûrs, confituré, rond, fondu et gouleyant. Vin de plaisir équilibré qui s'adapte facilement à tous types de mets, que ce soit pâtes, viandes blanches, viandes rouges poêlées ou grillées. (Italie)

« Negroamaro » Fregi Barocchi salento 37,5cl: 15,50 - 75cl: 26,00

Un vin rouge très fruité (cerise) mais aussi épicé. Sera le compagnon idéal pour vos grillades de viandes rouges. (Italie)



Puissants et épicés

Côtes du marmandais « Les Astéries » (Méd.Or à Paris) 75cl : 22,60

Ce vin se distingue par sa puissance et sa rondeur. L'élevage en fûts apporte une texture soyeuse. Accord parfait sur les viandes grillées, les volailles et petits gibiers. (Sud-Ouest)

Le Bois des Lutins (Côtes du Roussillon) 75cl : 26,00

Assemblage de syrah et de grenache.

Un vin aux senteurs de garrigue qui chante le " Sud" avec ses notes poivrées, gorgées de soleil et de caractère.

Une très belle découverte!!!

Compagnon parfait pour de belles pièces de viandes et des pâtes légèrement épicées.

Tenute d'el sud (primitivo) 75cl : 26,00

Un parfum intense et persistant avec des notes de fruits mûrs et d'épices.

Une bouche chaleureuse, douce et ample.

Accompagnera à merveille vos viandes rouges rôties, les gibiers et les fromages affinés.



Ronds et fruités

« Côtes du Rhône » Domaine Grand Veneur 37,5cl: 14,20 – 75cl: 23,20

Vin très fruité (Cassis et mûre) au nez. Elégance et fraîcheur caractérisent ce Côte du Rhône aux senteurs de kirsch. Vin plaisir sur volailles et viandes grillées. (Côtes du Rhône)

« 1ères Côtes de Blaye » Château du Grand Barrail

37,5 cl : 14,40 – 50cl : 19,40 – 75cl : 23,60

Le nez est marqué par les fruits noirs (Cerise et mûre) et les épices (Poivre et cannelle). La bouche est suave et souple à la fois. Un vin « de soif » à boire dès à présent. (Bordeaux)

Expressão (Domaine Terra Alter – Portugal) 75cl : 23,00

Issu des cépages Trincadeira, Aragonez et Syrah.

Se distingue par son fruité délicat (Fraise), une pointe de réglisse enrobant des tannins souples et mûrs.

Sur tous types de viandes et pâtes.

La Vieille Fripouille (Côtes Catalanes – Domaine Serre Romani) 75cl : 23,00

100% Carignan.

Vin gourmand et généreux s'appuyant sur des notes de fruits mûrs. De légères notes épicées (épices douces) lui apportent de la fraîcheur.

Jan Petit (Domaine Clos Pons – Espagne) 75cl : 23,00

Vin catalan élaboré avec le grenache et la syrah.

Frais, vif et intense sur des notes de fruits rouges (Prune-Cerise).

Tapas, viande blanche, fromage.



Vifs et légers

Pinot noir « Sonnenberg » Pierre Adam 37,5cl : 17,00 – 75cl : 27,00

Parfum de fruits rouges (cerises et mûrs) très marqué.

Un vin léger et frais aux tanins fondus sur viandes rouges, gibiers et grillades. (Alsace)