



ANTIPASTI À PARTAGER... OU PAS !

Toutes nos antipasti sont servies avec une focaccia maison

	FOCACCIA (280g)	9,00 €
	Pizza blanche coupée en 6, Origan et huile d'olive vierge à l'ail.	
NEW	BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES (6 pièces)	6,50 €
	LA TRUFFETTE (220g)	12,50 €
	Petite pizza coupée en 6 recouverte de crème de truffe et fior di latte.	
	STRACCIATELLA DE BURRATA ET AUBERGINES GRILLÉES	11,00 €
	Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de Bufflonne et de crème. Aubergines confites grillées, tomates confites Pesto maison et vinaigre balsamique.	
	STRACCIATELLA DE BURRATA ET JAMBON GRAN BISCOTTO	11,00 €
	Fromage originaire de la région des Pouilles, fait à partir de lait de Bufflonne et de crème. Jambon Gran Biscotto, tomate cerise, Pesto maison et vinaigre balsamique.	
	BURRATA ROSI	10,00 €
	Burrata crémeuse, enrobée de pâte à pizza, servie sur un lit de roquette et de tomate cerise.	
	BURRATA E SALMONE	13,50 €
	Burrata Sorrentina 125g, pesto maison, saumon fumé, pistaches concassées.	
	BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA	14,50 €
	Burrata Sorrentina 125g, pesto maison, jambon de Parme 18 mois.	
	LA PLANCHE (2 personnes)	14,50 €
	Belle planche de charcuteries fines Italiennes Maison ROVAGNATI et parmesan Reggiano et Pecorino.	
	LA PLANCHE (4 personnes)	25,00 €
	Belle planche de charcuteries fines Italiennes Maison ROVAGNATI et parmesan Reggiano et Pecorino.	

LES SALADES ROSI

Toutes nos salades sont servies avec une focaccia maison

PETITE (1/2 BURRATA 60g) - GRANDE (BURRATA 125g)

	ASSIETTE PARMIGIANO	PETITE 8,90 €	GRANDE 15,50€
	Salade, parmesan Reggiano 24 mois, jambon de Parme 24 mois, tomate mixte.		
NEW	BURATTA TOMATE MIXTE		GRANDE 13,00€
	Burrata Sorrentina 125g, pesto maison, tomate mixte, balsamique.		
NEW	BURATTA SUBLIME		GRANDE 15,00€
	LA VEGETARIANNA	PETITE 8,90 €	GRANDE 15,50€
	Salade, burrata Sorrentina, légumes grillés (aubergines, courgettes, tomates confites), tomate mixte, Pickles maison, basilic, vinaigre Balsamique et pesto maison.		
	LA BRESAOLA	PETITE 9,90 €	GRANDE 16,90€
	Carpaccio de Bresaola (Ginestrella valtellina - Viande de Bœuf séchée), Burrata, roquette, tomate mixte, citron, câpres, Pesto et copeaux de parmesan.		
	LA ROCAMADOUR	PETITE 8,90 €	GRANDE 15,50€
	Salade, Rocamadour sur une pâte à Focaccia, tomate mixte, pancetta stagionata tesa, pomme & noix.		

TEGLIA 1000g (60x40)

Sur commande 48h avant - Uniquement à emporter.

La pizza in teglia romaine est peut-être le deuxième type de pizza le plus commun et le plus connu en Italie, après la pizza napolitaine. A partager pour 8 à 10 personnes pour l'apéritif

TEGLIA VÉGÉTARIENNE	35,00 €
TEGLIA PARME 24 MOIS ET BURRATA	39,00 €
TEGLIA 100% TRUFFES	49,50 €

Nos planches à emporter sur commande

Mixte charcuterie 100% italien haut de gamme, fromages, antipasti et légumes grillés maison.
Minimum 10 personnes 8.50€ par personne.



IL COCKTAIL ITALIANO

APEROL SPRITZ (18cl) 8,40 €

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange.

SELECT SPRITZ (18cl) 9,40 €

Aperitivo Select, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange. (Véritables icône des apéritifs vénitiens)

LIMONCELLO SPRITZ (18cl) 9,40 €

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron.

LE SAINT GERMAIN (18cl) ^{NEW} 8,40 €

Prosecco, liqueur de fleur de sureau, citron vert, Menthe fraîche, eau gazeuse.

LE JÄGERITO (18cl) ^{NEW} 8,40 €

Jagermeister, citron vert, Menthe fraîche, sucre cassonade, eau gazeuse.

NEGRONI (10cl) 8,40 €

Bombay (Gin), Martini rouge, Campari, rondelle d'orange.

AMERICANO 8,40 €

Martini rouge, Campari, rondelle d'orange.

PINA COLADA (18cl) 8,90 €

Bacardi reserva Ambré, jus d'ananas, purée de coco.

MOJITO CLASSIQUE (18cl) 8,90 €

Bacardi reserva Ambré, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, angostura.

MOJITO GINGEMBRE (18cl) 8,90 €

Bacardi reserva Ambré, menthe fraîche, citron vert, Gimber, eau gazeuse, sucre de canne.

SEX ON THE BEACH (18cl) ^{NEW} 8,90 €

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas et jus de cranberry.

COCKTAIL DE RÉMI (18cl) 8,40 €

Chaque jour notre barman Rémi vous prépare une nouvelle création.

SENZA ALCOOL COCKTAIL

LE HUGO (18cl) 7,80 €

Sirop saveur rhum, jus d'ananas, purée de coco.

LE MATTHEW (18cl) 7,80 €

Cocktail de fruits exotiques, grenadine.

LE LUCAS (18cl) 7,80 €

Sirop saveur Mojito, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne.

L'ÉTÉ INDIEN (18cl) 7,80 €

Jus de goyave, jus de citron vert, grenadine.

SPRITZ VENEZZIO (20cl) 7,80 €

Un cocktail pétillant, sans alcool, aromatisé à l'orange, élaboré et embouteillé en Italie.

AQUA

	50cl	100cl
Vittel	3,20€	4,20€
San Pellegrino	3,70€	4,90€
Châteldon (75cl)		7,00€

APERITIVO

Coupe de Prosecco (12cl)	6,50€
Kir Vin Blanc (15cl)	5,80€
Kir Italien (15cl)	7,50€
Marsala (6cl)	5,50€
Ratafia (6cl)	5,50€
Vin de Noix (6cl)	5,50€
Campari (6cl)	5,50€
Martini Rouge, Blanc (6cl)	5,50€
Pastis - Ricard (2cl)	2,90€
Porto (6cl)	5,50€
Suze (6cl)	5,50€
Gin Tonic (18cl)	8,40€

BIBITE FRESHE

Coca-cola, zéro (33cl)	3,90€
Schweppes (25cl)	3,90€
Schweppes Agrum' (25cl)	3,90€
Fuze tea pêche (25cl)	3,90€
Perrier (33cl)	3,90€
Limnade + sirop (25cl)	3,90€
Sprite (33cl)	3,90€
Orangina (25cl)	3,90€
Oasis (25cl)	3,90€
Sirop MONIN (2cl)	2,20€
Grenadine • Cerise • Citron • Curaçao bleu • Coco • Gingembre • Mojito Mint • Orgeat • Vanille	
Diabolo (25cl)	3,90€

SUCCO DI FRUTA



Ce jus de fruits italien est un incontournable au pays de la botte. Les fruits utilisés par la marque Zuegg proviennent uniquement d'Italie. Leurs goûts uniques offrent aux papilles une saveur irrésistible.

SKIPPER (20cl) 4,90€

- ORANGE
- POIRE
- ABRICOT
- ANANAS
- CITRON /GINGEMBRE
- ACE
- TOMATE
- POMME
- MYRTILLE

WHISKY

J&B (4cl)	6,50€
Jameson (Irish whiskey) (4cl)	7,50€
Jack Daniel's (4cl)	7,60€
Knockando (single mat) (4cl)	8,50€
Toki (Japon) (4cl)	10,00€
The Tottori (Japon) (4cl)	10,00€

DIGESTIVO

Limoncello (4cl)	5,00€
Baileys (4cl)	7,00€
Sambuca (4cl)	6,50€
Get27 (4cl)	6,50€
Menthe Pastille (4cl)	7,00€
Marie Brizard (4cl)	7,00€
Grappa	7,00€
Rhum Premium (4cl)	9,00€
(Nombreux choix de rhum haut de gamme)	
Calva-Cognac-Poire (4cl)	8,00€
Poire Williamine Morand (4cl)	10,00€
Irish Coffee (whisky Jameson)	10,00€

BIERE

LICORNE BLACK

Bière brune 6% Vol.



Laissez-vous séduire par le bouquet mystérieux et parfumé de Black by Licorne. Onctueuse, ses premiers arômes se révèlent fruités et enrichis d'une délicate amertume. Au fil de sa dégustation, elle dévoile progressivement des notes de café et de caramel au goût légèrement fumé, pour s'épanouir enfin en bière chaleureuse et douce.

25cl	50cl	100cl
5,20€	7,90€	13,50€

Monaco 25cl 5,80€ 50cl 8,50€

Supplément sirop pour bière 1€

Grande Girafe de 3L 44,00€
pour déguster une bière bien fraîche !

Desperados 5,9 % Vol. (33cl) 6,00€



BIÈRES ARTISANALES

MADE IN CORRÈZE



Pils and Love 4% Vol.

Sa belle robe blond paille ainsi que les délicats parfums végétaux qui se nichent sous l'épaisseur de sa mousse vaporeuse sont les promesses de rêveries tranquilles...

25cl	50cl	100cl
5,00€	7,70€	13,20€

BLANCHE DE BRUXELLES ROSÉE

Bière légère 4,5% Vol.



D'une robe couleur pamplemousse rose, la blanche de Bruxelles Rosée étonne par son côté légèrement acidulé et délicatement sucré.

25cl	50cl	100cl
5,60€	8,90€	14,50€



Menabrea bionda (33cl) 5,50€
Bière blonde d'Italie 4,8 % Vol.

Moretti (33cl) 5,50€
Bière blonde d'Italie 4,6 % Vol.

Slash Mango (33cl) 6,50€
c'est tout le caractère des fruits tropicaux qui explose en bouche. 8 % Vol.



Gimber est une boisson qui a du caractère et du goût !

Gimber (4cl) + Perrier 5,90€

Gimber Sweet Lilly + Perrier 5,90€

Gimber The Original (25cl) ^{NEW} 5,90€
boisson pétillante au gingembre Bio

Kombucha GOA La fusion d'une passion et d'un savoir faire, au cœur du Périgord

Citron - gingembre (35cl)	5,90€
Mangue - vanille (35cl)	5,90€

NOS PIZZAS

Pâton de 220g 280g
MARGHERITA  11,90 € 13,90 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, olives taggiasche, huile d'olive italienne, origan.

LA ROSI-BUFFALA  13,90 € 15,90 €

Double Sauce tomate, basilic frais, tomates cerises, huile d'olive italienne. **Après cuisson** : Mozzarella di buffala campana, pesto et parmesan.

MATTHEW 13,00 € 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives taggiasche.

Après cuisson : jambon blanc gran biscotto, origan.

ANCHOIS 13,50 € 15,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives.

REINE 14,00 € 16,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, olives taggiasche. **Après cuisson** : jambon blanc gran biscotto et origan.

CHÈVRE ET MIEL  15,50 € 17,50 €

Base crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre.

Après cuisson : miel et noix (QOI AQUI - Origine Corrèze).

VÉGÉTARIENNE  16,00 € 18,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, tomates confites, artichauts, pickles maison. **Après cuisson** : roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises.

VÉGÉTALIENNE   16,00 € 18,50 €

Base double tomate, Champignons frais, aubergines, courgettes, tomates confites, artichauts. **Après cuisson** : roquette, tomates cerises.

5 FORMAGGI  16,00 € 18,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, provolone, Fontina, gorgonzola. **Après cuisson** : parmesan et origan.

LOCHNESS 17,90 € 19,90 €

Base crème, mozzarella fior di latte. **Après cuisson** : saumon fumé, pointe de crème à l'aneth, citron.

PRESIDENTE 17,00 € 19,00 €

Base crème, mozzarella fior di latte, rocamadour des Alpes à Loubressac, pancetta stagionata tesa, origan.

SPIANATA PICCANTE  17,50 € 19,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Spianata Piccante, tomates confites. **Après cuisson** : roquette, copeaux de parmesan.

ROSI BURGER 17,50 € 19,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cheddar, bœuf haché, pancetta stagionata tesa. **Après cuisson** : roquette, cornichons, pickles oignons rouges, sauce burger.

LA POULETTE 17,00 € 19,00 €

Base crème, mozzarella fior di latte, filet de blanc de poulet mariné aux épices Raz-el-hanout, champignons frais, gorgonzola, pickles oignons rouges.

LA CARBONARA 17,50 € 19,50 €

Base Crème, mozzarella fior di latte, parmesan, guanciale (viande séchée issue des joues du cochon), œuf, champignons frais (flambés au cognac si vous le souhaitez), pickles, oignons rouges.

Pâton de 220g 280g
LA PROCIDA 18,90 € 21,00 €

Base double tomate. **Après cuisson** : Roquette, tomates cerises, jambon Parme 24 mois minimum, Stracciatella, vinaigre balsamique, Huile d'olive, copeaux de Parmesan.

LA PEPPERONI  17,00 € 19,00 €

Base Tomate, mozzarella fior di latte, Poivrons lamelles, Pepperoni (mélange séché de porc et de bœuf assaisonné de paprika). **Après cuisson** : Stracciatella.

LA DIABOLICA  17,00 € 19,00 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, Salamella (saucisse piquante de Napoli), Peperoncini piquante, pesto et Basilic.

Pâton uniquement en 280g

LA C.A.B. 23,50 €

Base tomate, mozzarella fior di latte, Champignons frais, poulet épices Raz el Hanout, Bœuf haché, Pepperoni, poivrons, œuf bio. **Après cuisson** : Paprika fumé et Copeaux de parmesan.

PARMA BURRATA 21,00 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte. **Après cuisson** : jambon Parme 24 mois minimum, roquette, vinaigre balsamique, tomates cerises, burrata.

TARTUFO 24,90 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte. **Après cuisson** : roquette, burrata à l'huile de truffe, Balsamique Truffe, Jambon gran biscotto truffes, Truffe d'été.

LA PIZZA ÉTOILE  21,50 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte dans chaque étoile, et au centre un Camembert Di Bufala au lait de Bufflone de Lombardie. **Après cuisson** : Roquette à l'huile de Truffe, jambon blanc gran Biscotto aux truffes.

MONTARELLO 23,50 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte. **Après cuisson** : roquette, burrata, bresaola (Ginestrella Valtellina - Viande de bœuf séché), crumble de parmesan, huile d'olive italienne.

LES CALZONES

Pâton de 220g 280g

GRAN SASSO 15,00 € 17,00 €

Base crème, Provolone, fontina, mozzarella fior di latte, jambon blanc gran biscotto.

CALZONE ALBERTO  18,00 €

Base crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, crème à l'aneth.

LES FRANGINS 15,00 € 17,00 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc gran biscotto, œuf.

LA PETRIE 16,50 € 19,00 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc gran biscotto aux truffes.

LA BOSSE  25,00 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, pâtes fraîches maison Manzoni, jambon gran biscotto Truffes, jaune d'œuf.

 Végétalien

 Végétarien

 épice

19€

CHAQUE
JOUR UNE
NOUVELLE
PIZZA 100%
CRÉATION



NEW

PIZZA DESSERT PÂTE 220G À PARTAGER OU PAS

(Pizza Dessert à commander en début de repas)

PIZZA COROLLES 9,90 €

Bouchées de pâte à Pizza fourrée de Nocciolata, noisettes et pistache

PIZZA CALZONE 9,90 €

Pizza calzone garnie de Nocciolata et sucre glace un vrai extase en bouche !

PIZZA BANANE CHOCOLAT COCO 9,90 €

Pizza base crème fraîche, banane en rondelle, sucre cassonade et après cuisson : coco, Chocolat maison

LES SUPPLÉMENTS

Ceuf frais	0,90 €
Anchois	2,40 €
Jambon blanc Gran Biscotto	3,90 €
Fromage	2,40 €
Champignons.....	2,80 €
Jambon blanc Truffé	5,90 €
Burrata 125g.....	3,40 €
Mozzarella di Buffala campana 125g.....	2,40 €
Straciatella	2,90 €
Jambon de Parme.....	7,20 €
Salamella 	3,40 €
Spianata 	3,90 €
Truffe noire	8,80 €
Bœuf haché	4,50 €
Filet de blanc de poulet mariné aux épices Raz-el-hanout	4,50 €
Bresaola (Ginestrella Valtellina – viande de bœuf séchée).....	7,20 €
Poivrons cuisinés	4,50 €
Peperoncini piquante 	3,00 €

LES PLATS

LASAGNES MAISON (RECETTE DE LA MAMA) 16,00 €

Lasagnes de bœuf cuites et gratinées au feu de bois.

BUFFALA VEGETARIANA 16,00 €

Tomate San Marzano, Aubergines, courgettes, tomates séchées, artichauts, tomate fraîche, le tout gratiné à la mozzarella Di Buffala.
Après cuisson : roquette, huile d'olive et pesto.

DEMANDEZ L'ARDOISE
POUR LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

LES PÂTES FRAICHES *artisanales*

MAISON MANZONI À BRIVE

ARRIVAGE CHAQUE JOUR DE PÂTES FRAICHES

MAISON
Manzoni

PASTA ALL'CARBONARA 16,50 €

Authentique Carbonara sans crème (lardons de Guanciale, jaune d'œuf et vin blanc, parmesan et Pecorino Poivre)

PASTA ALL'TRUFFES 19,50 €

(Crème de Truffe, Truffes, jambon Gran biscotto Truffes, jaune d'œuf, parmesan)

PASTA ALL'BURRATA 16,50 €

(Crème fraîche et Burrata tout simplement divine)

PASTA ALL'ARRABIATA 15,50 €

(Sauce tomate, ail, piment, basilic frais)

PASTA ALL'POMODORO 15,50 €

(Sauce tomate, basilic frais)

12,90 €

MENU ROSI (PLAT + DESSERT OU BOISSON)

Tous les midis du lundi au vendredi

PLAT

La pizza du jour
(pâton de 220g)
ou
Plat du Chef



DESSERT

Café délice
ou
Glace/Sorbet
2 boules



OU

BOISSON

Coca-Cola

33cl

Sprite

33cl

FUSE tea

25cl

Vittel

50cl

S. PELLEGRINO

50cl

25cl



12,5cl

Verre de vin rouge, blanc, rosé pays du Gard IGP



MENU BAMBINO

10€

Pizza en forme de lapin (pâton de 220g)
avec de la Mozzarella fior di latte et du
jambon blanc Gran Biscotto
ou Pâtes fraîches au beurre ou à la tomate
+ Jambon Gran Biscotto

+ Sirop BIO fraise ou menthe (à volonté)
+ 1 boule de glace au choix
+ 1 sucette Pierrot Gourmand



**PIERROT
GOURMAND**



I VINI

Quando il vino è buono, devi berlo!

Vin rouge

NEW

I Tratturi Primitivo - Cantine San Marzano 2021

Le Primitivo I Tratturi de Cantine San Marzano est un vin rouge simple et monocépage de la région viticole italienne des Pouilles. En bouche, ce vin rouge italien flatte le palais avec un fruité dominant, complété par des herbes méditerranéennes et des épices douces.

AB

Chianti Riviera Anora 2017 Poggiosecco - Toscane

Frais et équilibré, l'assemblage des cépages et le vieillissement en barriques donnent des notes fumées, vanillées et des tanins très agréables.

Lambrusco Emilia Romagna - Vin pétillant

Alors le Lambrusco, qu'est-ce que c'est? C'est un vin rouge effervescent des plus originaux qui provient d'Émilie-Romagne (Lambrusco DOC) élaboré à partir du cépage lambrusco. Pour vous faire une idée, imaginez-vous un beaujolais effervescent plein de bulles fines, de notes fruits frais, légèrement sucré avec un beau niveau d'acidité et des tanins bien ronds, bien souples. Quand même assez original non?

NEW

Piediroso 'Colle Rotondella' Cantine Astroni 2022

Piediroso 100% - Campi Flegrei DOC. Le Piediroso Colle Rotondella Cantine Astroni est un vin rouge tranquille, de moyenne intensité et mi-corsé, élevé sans utilisation de bois.

Bordolino Carlo Diamani MCMXCVII

Cépage Corvina, Rondinella et Molinara. Nez de fruits rouges légèrement florale, aromatique en bouche.

AB

Campagnac IGP Gard «Grenache et Syrah» Souple et fruité

15cl	25cl	50cl	75cl
-	-	-	24,00€
6,50€	10,50€	22,00€	26,00€
3,80€	6,40€	12,50€	19,50€
-	-	-	28,00€
-	-	-	19,50€
4,80€	7,40€	13,50€	-
6,00€	10,50€	18,50€	22,00€

AB

Domaine La Costesse - Cuvée Peyras - AOP Pic St Loup

60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault. Robe profonde rubis. Nez sur les fruits noirs, la garrigue, la minéralité. Bouche structurée est fraîche.

Vin rouge du mois : Il s'agit toujours de Belle surprise, à demander lors de votre commande.

Vin rosé

Bardolino Chiaretto Rosé Santa Sophia « 3 Cépages Corvina, Molinara, Rondinella »

Ce vin à la couleur rose laisse apparaître au nez un profil aromatique très surprenant avec des notes de groseille et de framboise. En bouche, on retrouve un vin avec une attaque très riche et épicée. Ce vin léger et fruité s'associera parfaitement avec des antipastis.

Santa Margherita Effervescents VINO Spumante Brut Rosé - Santa Margherita

Glera, Chardonnay, Malbec

Rose pâle, avec un perlage fin et riche. Le nez exprime des fragrances florales, rehaussées par des nuances de fruits à chair blanche et de petites baies rouges. La bouche est fraîche et soyeuse, douce et équilibrée, avec une bonne persistance.

AB

Campagnac Rosé IGP Gard « Grenache et Syrah »

Couleur saumonée, vin tendre et persistant aux arômes complexes de fruits et fleurs

AB

La Girafe Verte de Chez Barbanau - Côtes de Provence AOP

La cuvée de ROSI, Côtes de Provence issue de Syrah, Grenache et Cinsault vinifié naturellement.

AB

La Montagne Saint Victoire - Domaine des Artauds

« Côtes de Provence Saint Victoire »

La robe est franche, de couleur litchi, avec des reflets gris. Le nez s'exprime avec élégance, révélant des notes de framboise, de cerise, de fleurs et d'épices fraîches.

AB

Cuvée R - Rimauresq Cru Classé - AOP Côtes de Provence

Un rosé ++, avec plus de persistance aromatique, plus de finesse et d'élégance, plus de caractère. Vous risquez de vous servir de nombreux derniers verres !

Vin blanc

AB

Roero Arneis Renesio 2017 Malvira - Piemont

Un vin à la fois gourmand et très élégant, qui ne donne qu'une envie : y revenir !

Le Renesio vous accueille avec un parfum de fleurs blanches et de pêche. L'arôme livre un soupçon d'herbe.

NEW

Falanghina 'colle Imperatrice' - Campi Flegrei D.O.P. - Cantine Astroni 2022

Vin clair et consistant, de couleur jaune paille aux reflets dorés. Le nez est intense, vin équilibré et corsé avec une bonne persistance et intensité.

AB

Campagnac Blanc IGP Gard « Sauvignon et Muscat »

Richesse aromatique du sauvignon et du muscat associées donne un vin frais et fruité.

Domaine Horgelus - Le bal des papillons 2021 - Côtes de Gascogne (Sud Ouest)

Mâellex mais tout en finesse, ce vin possède un remarquable équilibre entre le sucre résiduel et sa belle acidité, typique du cépage. Les notes de fruits jaunes, de pêche au sirop, d'ananas vous séduiront de l'apéritif au dessert. On en devient vite addict.

Chablis Vieilles - Vignes Domaine Dampit

Aaah le Chablis ! Quel nom évocateur... Une personnalité unique, un vin blanc sec de Bourgogne et d'une grande finesse... Evidemment 100% Chardonnay !

Champagne Demandez notre carte de Champagne d'exception !

Champagne Bauchet Brut - Champagne AOP

Cépages Chardonnay (80%), Pinot noir (80%)

1/2 bouteille de Champagne Bauchet Brut - Champagne AOP

Cépages Chardonnay (80%), Pinot noir (80%)

Vin effervescent

Prosecco Riondo Extra

Cépages Glera. Des notes de pomme golden, de poire et de fleurs d'acacia.

Moscato d'Asti DOCG La Gatta 2022 Vite Colte - Piemont

Le Moscato d'Asti La Gatta se caractérise par une couleur dorée claire, avec des reflets légèrement verdâtres. Le nez s'ouvre sur un bouquet typiquement fruité, donnant des notes de fruits frais. En bouche, il est doux, doux et harmonieux. C'est un vin agréablement persistant avec une finale qui rappelle les arômes initiaux du raisin.



LES VINS PRÉFÉRÉS DE

Gwen & Pascal

NEW

BARBERA D'ASTI 'BRICCO DELL'UCCELLONE' BRAIDA 2018 75cl 96,00€

100 % Barbera

Bricco dell'Uccellone a une couleur rouge rubis très intense, avec des reflets grenat. Le nez s'ouvre sur un bouquet riche et complexe, avec des notes de fruits rouges sur des notes mentholées, puis de vanille et de réglisse. En bouche, il est doux et d'une structure remarquable, avec une finale longue et agréablement aromatique.

SAINT- AMOUR 2021 - DOMAINES DES VIGNES DU PARADIS 75cl 39,00€

D'une robe rouge rubis soutenu aux reflets grenat, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs comme la mure et la myrtille. En bouche les tanins sont assez fondus avec une finale de cerise confite très légèrement réglissée.

CHÂTEAU YVONNE 2019 (SAUMUR CHAMPIGNY) 75cl 39,00€

L'archétype des grands cabernets du Saumurois à la fine touche sauvage, à la délicate sensation de végétal. Une vitalité incroyable. Un fruité claquant, une matière dense et enveloppante avec des notes réglissées et une pointe d'épice

POMMARD 2017 - JUSTIN GIRARDIN 75cl 85,00€

Cépage Pinot Noir

Un vin riche, puissant et charpenté. Arômes de fruits rouges avec des notes épicées.

NEW

MOULIS EN MÉDOC 2016 - CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX 75cl 49,00€

Cépages : 58 % Cabernet-Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc.

Bouche : Puissante et fruitée, savoureux et gourmand, finale longue et épicée avec des tanins.

CÔTE RÔTIE « LA SYBARINE » 2019 - DOMAINE GARON 75cl 79,00€

Cépages 100% Syrah

La Sybarine est un Côte Rotie très élégant, fruité très subtil sur la cerise, le réglisse, le café torréfié. Un vin rouge complexe, rond, puissant, épicé, au boisé bien fondu.

GEVREY-CHAMBERTIN 2019 - DOMAINE PIERRE GELIN - CLOS DE MEIXVELLE 75cl 80,00€

Cépage Pinot Noir

Belle robe rouge grenat brillante. Superbe nez expressif et ouvert sur des notes de fruits mûrs et d'épices (muscade, poivre de Séchuan) ! Une petite touche de bois et de végétal « noble » s'exprime en arrière-plan et accompagne bien cette bouche acidulée et tonique, en donnant relief et tension.

LES AMIS DE LA BOUÏSSIÈRE 2021 - DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE - VIN DE FRANCE 75cl 29,00€

Cépages : 38% Merlot, 41% Syrah et 21% Grenache

Un vin croquant et charnu qui a bénéficié des mêmes soins que les crus plus prestigieux (Gigondas, Vacqueyras) élaborés sur le domaine.

POUILLY FUISSE 2020 - ÂME FOREST 75cl 48,00€

Cépage : Chardonnay

Superbement équilibré entre sensualité du millésime et finesse minérale, ce Pouilly-Fuissé de très haut vol nous emmène sur une dimension marine. Parfaitement équilibré entre richesse et fraîcheur, il prolonge le plaisir sur une magnifique finale crayeuse.

Sélectionnés par le meilleur Sommelier de Champagne

CHAMPAGNE AGRAPART - TERROIRS 95 €

Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

CHAMPAGNE CHARTOGNE TAILLET - CUVÉE SAINTE ANNE 85 €

CHAMPAGNE R.H. COUTIER GRAND CRU CUVÉE TRADITION BRUT 70 €

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ A.MARGAINE 85 €

