

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Les vins du patron

Verre de vin blanc, rosé ou rouge	2,60€
Le ¼ de vin blanc, rosé ou rouge	4,40€
Le ½ de vin blanc, rosé ou rouge	8,60€
Le litre de vin blanc, rosé ou rouge	17,00€

Vins blancs

Barton & Guestier

Chardonnay du pays d'Oc **20€**

Issu du Languedoc, où le climat ensoleillé de la Méditerranée produit des vins riches et fruités. Rond et crémeux, aux arômes de pêche blanche, de pomme acidulée et une note de vanille, ce vin s'accorde avec les viandes blanches, poissons et crustacés

Finca el origen

Reserva torrontes **21€**

Robe or, ce vin montre des fruits tel la pêche, l'orange e le citron. Il développe une belle structure sur le palais avec une pointe d'acidité.

Domaine de Picheral

Viognier du pays du Gard **23€**

Un vin éclatant de fruits en bouche. Vin issu de vignobles cultivés sans engrais chimiques, sans herbicides et sans insecticides

Maison Henri Weber

Pinot gris d'Inbgersheim **27€**

Vin blanc avec une belle note de fraîcheur épicée, doté d'une très belle construction vineuse et offrant une chair tonique, complexe, avec ce qu'il faut du terroir

Henri Bourgeois « Terre de fumée »

Sauvignon blanc des coteaux du Giennois **29€**

Le caractère unique de ce vin, aux arômes légèrement fumés, offre une belle fraîcheur en bouche et tout en finesse.

Domaine Roux père & fils

Bourgogne chardonnay sur le Reuil **31€**

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Vins rosés

Côte de Provence
Cuvée Royale Saint-Louis **18€**

Château Haut – Grelot
Bordeaux Clairet **20€**

Ce Clairet rappelle les vins rouges légers vendus en Angleterre au 18^{ème} siècle. Né de la saignée d'une cuve de Cabernet – Sauvignon, il révèle à votre palais les saveurs de groseilles et de framboises

Domaine de Picheral
Grenache du pays d'oc **23€**

Ce vin frais et fruité vous apportera le soleil et la générosité des terres du Languedoc. Il vous ravira par son coté acidulé et fruité.

Domaine Henri Weber
Pinot Noir d'Ingersheim **27€**

Sa belle robe rouge cerise vous surprendra par son nez subtil de fruits noirs et de cassis. La bouche est ferme et finement tannique avec une finale rappelant les fruits à noyaux.

Champagnes

Cava Gran Bach brut **25€**

Champagne Montaudon
Première réserve (Brut) **30€ 1/2bt – 55€ bt**

La Maison Montaudon située en plein cœur de Reims est aujourd'hui une des très rares maison de champagne appartenant intégralement à la famille fondatrice. Les mouïts sont stockés crus par crus afin d'obtenir une production d'une qualité que l'on peut considérer comme faisant partie de l'élite champenoise.

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Vins rouges

Cefiro

Reserva carmenere

20€

Une couleur rouge intense aux arômes de fruits noirs et épices. Le palais révèle de doux tanins et des saveurs charnues de cannelle et mûres.

Rasteau

Côte du Rhône Village

22€

La réserve est structurée, solide, avec une finale puissante. On y reconnaît des notes de truffe, d'olive noire et de garrigue

Cuvée Vieux Moulin

Côte de Blaye

24€

Château Belair Montaignillon

Saint George – Saint Emilion

26€

Robe rubis soutenue à reflets pourpres. Nez fin et complexe de pruneau, vanille et réglisse. Bouche ample et généreuse, avec des tanins déjà bien fondus et une finale persistante.

Pena Roble

Crianza

29€

Révèle de généreuses saveurs de fruits noir mûrs et de chêne, mais demeure fermé et d'une grande retenue.

Château les Pins

Côtes du Roussillon villages

31€

Syrah, mourvèdre et grenache noir, ce vin est puissant et chaleureux. Arômes intenses et bien fondus de vanille, réglisse, cuir et fruits mûrs.

LES MIGNÉES

RESTAURANT - BRASSERIE - HÔTEL



Joseph Drouhin
Bourgogne Pinot Noir **31€**

Robe rouge rubis. Les fruits rouges avec quelques notes de réglisse vanille, lilas offrent un bouquet riche et complexe.

Blason de Pomys
Saint – Estèphe **35€**

Cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc.
Vin à la robe colorée, aux arômes fins et complexes où dominant tanins, fruits rouges et note épicée.
Accompagne bien viandes rouges et gibiers.

Château Patache d'Aux
Médoc – Crus bourgeois **39€**

Vin charpenté et bien structuré qui démontre une finesse aromatique remarquable. Il évoque les myrtilles, les mûres, la réglisse et les épices douces, ennoblies de note de café, de moka et de bois grillé.

Joseph Drouhin
Savigny-les-Beaune **50€**

Un vin délicat et élégant. Le nez fait découvrir des notes épicées, de violette, assez caractéristiques de ce terroir, et de mûres sauvages. Au palais, beaucoup de finesse et de raffinement, de la souplesse. Une persistance longue et subtilement gourmande.

***Pour garantir une meilleure qualité,
nous ne servons pas de demi-
bouteilles de vin.
Nous vous proposons de reprendre
votre bouteille entamée.***