

« Pourquoi choisir une viticulture naturelle? Parce que le raisin porte en lui toutes les qualités et l'authenticité qu'aucun homme ne saurait inventer. » Sylvie Augereau

## **COCKTAILS MAISON** 14

- DRAVEUR – Gin Saint Laurent, citron, épinette, blanc d'oeuf  
*Saint Laurent gin, lemon, pine, egg white*
- ANTICOSTI– Knob Creek, Bénédictine, Amaretto, rooibos, citron, mélilot  
*Knob Creek, Bénédictine, Amaretto, rooibos tea, lemon, sweet clover*
- CHIC CHOC – Rhum Chic Choc, Amaro, gingembre, canneberge  
*Chic Choc rum, Amaro, ginger, cranberry*
- ATOKA – Vodka Kamouraska, apéritif, Campari, vinaigre de canneberge  
*Kamouraska vodka, Aperol, Campari, cranberry vinegar*
- GIMLI – Verjus, Canadian Club, bourbon Bulleit  
*Verjus, Canadian Club whisky, Bulleit bourbon*

## **MOUSSEUX**

- Crémant d'Alsace, Vignobles des 2 Lunes 2012, France 13
- Champagne Extra Brut Blancs de Blancs, L'Amateur, David Léclapart, France 30

## **VINS BLANCS**

- Ardèche, Z Blanc, La Vrille et le Papillon 2013, France 14
- Sancerre, Quarterons, Sébastien Riffault 2013, France\* 15
- Marsala, Catarratto, Nino Barraco 2015, Italie 16
- St Père De Ribes (Penedès), Perill Blanc, Clos Lentiscus 2014, Espagne 17

## **VINS ROUGES**

- Barberà De La Conca, El Petit Carlania, Carlania Celler 2015, Espagne 12
- Colli Piacentini, Valtolla Rossa, Croci 2013, Italie 14
- Belesta (Côtes Catalanes), Rouge No.11, Domaine Riberach 2011, France 15
- Ribera Sacra, Licis, Franck Massard 2013, Espagne 16