

Vins au verre et Pichets

Blanc Le Raully - **Bergerac**



Blanc Muscadet Bio - **Vin de Loire** 2013

Blanc moelleux « Rosette » - **Bergerac** 2015



Blanc moelleux Montbazillac - **Bergerac**

**Champagne** Xavier Lorient - Brut



Rosé Le Raully - **Bergerac**



Rouge Le Raully - **Bergerac**



Rouge Château du Grand Roc - **Bergerac**



Rouge **Pécharmant** - Chateau de Leymonie - **Bergerac**

Rouge - Château Canet - **Bordeaux** Supérieur



Vins Blancs Secs

Muscadet- **Vin de Loire**

Château La Grande Pleyssade - **Bergerac** 2014



Château Mouquet - Entre 2 mers - Grand vins de **Bordeaux** 2014



Vins Rosés

Château Haut-Fontgrive **Bergerac** 2014 (37,5 cl) 2015 (75 cl)



Château La Grande Pleyssade - **Bergerac** 2014



Château Le grand Roc - Perle de Rosée - **Bergerac** 2014



Château La Tillaie **Bergerac** 2012

Cœur du Rouët **Côtes de Provence** 2015

Château Cavalier **Côtes de Provence** 2014

	Verre	25 cl	50 cl	litre
Blanc Le Raully - <b>Bergerac</b>	2,00	3,50	5,90	11,50
Blanc Muscadet Bio - <b>Vin de Loire</b> 2013	3,00			
Blanc moelleux « Rosette » - <b>Bergerac</b> 2015	3,00			
Blanc moelleux Montbazillac - <b>Bergerac</b>	3,50			
<b>Champagne</b> Xavier Lorient - Brut	8,00			
Rosé Le Raully - <b>Bergerac</b>	2,00	3,50	5,90	11,50
Rouge Le Raully - <b>Bergerac</b>	2,00	3,50	5,90	11,50
Rouge Château du Grand Roc - <b>Bergerac</b>	2,50	4,50	8,50	16,00
Rouge <b>Pécharmant</b> - Chateau de Leymonie - <b>Bergerac</b>	2,90	5,10	9,50	18,00
Rouge - Château Canet - <b>Bordeaux</b> Supérieur	2,50	4,50	8,50	16,00
		<b>37,5 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Muscadet- <b>Vin de Loire</b>				26,00
Château La Grande Pleyssade - <b>Bergerac</b> 2014				17,00
Château Mouquet - Entre 2 mers - Grand vins de <b>Bordeaux</b> 2014				19,00
Château Haut-Fontgrive <b>Bergerac</b> 2014 (37,5 cl) 2015 (75 cl)		13,00		17,00
Château La Grande Pleyssade - <b>Bergerac</b> 2014				16,00
Château Le grand Roc - Perle de Rosée - <b>Bergerac</b> 2014				15,00
Château La Tillaie <b>Bergerac</b> 2012				16,00
Cœur du Rouët <b>Côtes de Provence</b> 2015				19,00
Château Cavalier <b>Côtes de Provence</b> 2014				21,00



# Carte des vins

## Vins Rouges



37,5 cl 50 cl 75 cl

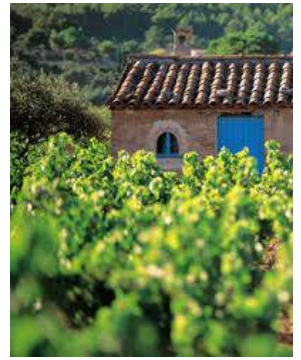
Château La Grande Pleyssade	Bergerac 2013			16,00
Château Haut-Fongrive	Bergerac 2014			16,00
Château du Grand Roc – Cuvée des coteaux	Bergerac 2014			16,00
La Cuisse de Pécharmille – <b>Pécharmant</b> 2011 – Bergerac			14,00	
La Cuisse de Pécharmille – <b>Pécharmant</b> 2011 – Bergerac				23,00
Château La Tillaie – Fût de chêne – <b>Pécharmant</b> 2010 Bergerac			13,00	
Château La Tillaie – Fût de chêne – <b>Pécharmant</b> 2010 Bergerac				22,00
Château Mouquet – Grand vins de <b>Bordeaux</b> 2012			16,00	
Château Mouquet – Grand vins de <b>Bordeaux</b> 2012				20,00
Château Canet (Merlot, Cabernet, Sauvignon) <b>Bordeaux</b> 2014				18,00
Château Tour Prignac – Cru bourgeois – <b>MEDOC</b> – Bordeaux 2011				35,00
Château Pindefleur – <b>St EMILON GRAND CRU</b> – Bordeaux 2012				49,00
Bouquet du Comtat (Servi frais)	<b>Côtes du Rhone</b> 2014			

## Vins Italiens

Chianti – Villa Veroni –	2014			20,00
Lambrusco Rouge – Vin Pétillant Sec	Villa veroni – Emilia			16,00
Lambrusco Rouge – Vin Pétillant Doux	Villa veroni – Emilia			16,00
Lambrusco Rosé – Vin Pétillant Doux			8,00	16,00





Champagne Blondel – Brut – 1 <sup>er</sup> cru Sélection RG Laviale				39,00
Champagne Xavier LORIOT – Brut	Binson-Orquigny	23,00		
Champagne Xavier LORIOT – Brut	Binson-Orquigny			45,00



## Carte des vins

Pour l'apéritif ou pour accompagner chacun des plats de notre carte, nous vous proposons une carte des vins choisis en accord avec nos valeurs et à nos origines. C'est la raison pour laquelle vous trouverez des vins de **Provence** et des **Vins Italiens**.



Attachés à nos terroirs, vous trouverez surtout des vins de producteurs du **Pays de Bergerac** et des **vins de Bordeaux**. Vous comprendrez notre attachement à une viticulture respectueuse de l'homme et de l'environnement en découvrant nos choix de vins labellisés  (Agriculture biologique) et  (Viticulture raisonnée).



Toute l'équipe de L'Escapade Gourmande

vous souhaite un très agréable moment dans notre restaurant.