



Pour vous accompagner

**Claude Bibeau**

*professionnel à vie*

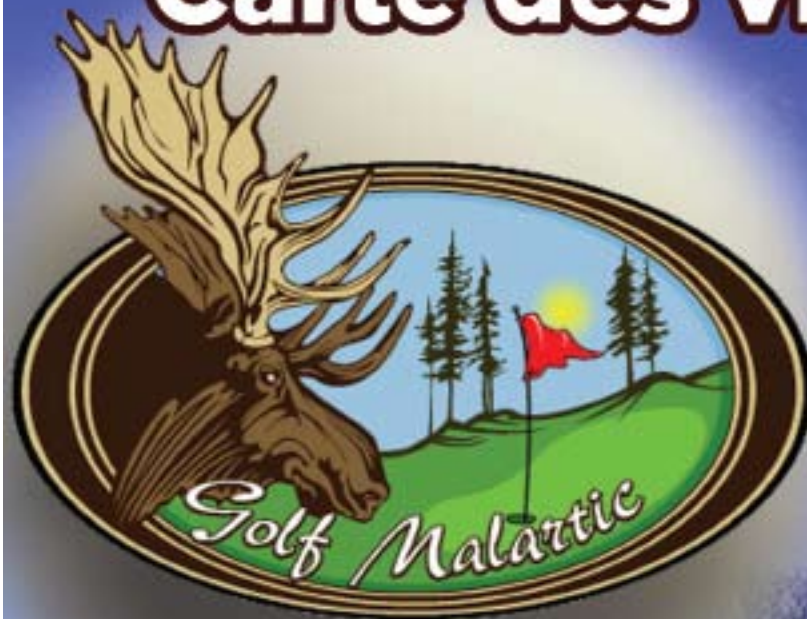
**Yannick Bibeau**

*professionnel en titre*

**Capucine Bibeau**

*professionnel de la boutique*

# Carte des vins



## Vin rouges

### Italie



**Vivolo di Sasso • Merlot** 22 \$  
(Casa Vinicola Botter)

Bouquet fin et élégant développant des arômes de fruits rouges. Bien équilibré, sec et fruité avec en finale une note très agréable de fruits rouges.

### Espagne



**Hoya de Cadenas Reserva** 28 \$  
(Vicente Gandia)

Vin d'une belle complexité alliant parfaitement le fruit et le bois en laissant en bouche une sensation veloutée.

### France



**Guigal • Côtes-du-Rhône** 36 \$  
(E. Guigal)

Ample, plein et racé avec des tannins arrondis, très enrobés mais présents en bouche. Vin complet, de bonne persistance. Élégance et finesse attribuables à un bel équilibre entre les tannins et les fruits.

\*Taxes incluses

## Vin maison

### Rouge et blanc

litre 18 \$ • 1/2 litre 9 \$ • 1/4 litre 5,50 \$

## Vin blanc

### Italie



**Vivolo di Sasso • Pinot bianco** 22 \$  
(Casa Vinicola Botter)

Arômes très plaisants de petits fruits blancs nuancés d'une note d'agrumes. Sec, fruité, frais, velouté et bien équilibré avec des saveurs légèrement citronnées.

## Vin rosé

### Italie



**Vivolo di Sasso • Pinot Grigio Rosato** 22 \$  
(Casa Vinicola Botter)

Robe rose pâle avec un bouquet élégant et puissant de fleur d'acacia. Rond, bien charpenté, sec, doux et bien équilibré en bouche.

\*Taxes incluses