

Carte des Vins

**Le service et les taxes seront ajoutés automatiquement à votre facture.
Les quantités sont garanties seulement pour les vins confirmés plus de deux semaines avant l'événement. Les Prix sont sujets à changement sans préavis.**

Les vins blancs

Canada	Chardonnay, Okanagan Valley, Jackson Triggs
France	
Côte-du-Rhône :	Tradition de Campuget, Costières-de-nîmes
Alsace :	Gewurztraminer 2002, Hugel et fils
Bourgogne :	Macon-Uchizy 2002, Maconnais, Philibert Talmard
Australie :	Yellow Tail Chardonnay 2004, South Eastern Australia, Casella Wines
Espagne :	Gran Vina Sol 2000 Penèdes Miguel Torres
Etats-Unis :	Genesis Viognier 2003, Columbia Valley, Hogue
	Vin maison : la sélection peut varier

Les vins rouges

Canada :	Merlot, Okanagan Valley, Jackson Triggs
France :	
Beaujolais	Beaujolais, Collin et Bourrisset Château de ravatis 2003, Côte de brouilly, Château des Ravatys
Bordeaux :	Château Pontet Laroche, 1 ^{ière} côte de Bordeaux
Côte du Rhône :	Guigal, Côte du Rhône, E. Guigal
Sud Ouest :	Château Labrande, Cahors Château Lafitte Teston 2004, Madiran, Jean-Marc Lafitte
Australie :	Yellow Tail Shiraz 2005, South eastern Australia, Casella Wines
Chili :	Cabernet Sauvignon 2004, Maipo Valle, De Martino
Etats-Unis:	Exp Syrah 2004, Dunningan hills, R.H. Phillips
	Vin maison : la sélection peut varier

Le vin rosé

Canada : L'Orpailleur

Les Champagnes et Mousseux

Prosecco di Valbondianne, Italie, Nino Franco
Montlouis, Méthode Traditionnelle
Paul Georg, Champagne 1er Cru