

NOTRE SÉLECTION DE VINS

LES VINS BLANCS (75 cl)

AOP Villa Grand Cap Gros Manseng 2017 – Domaine Lionel Osmín - Colombard	22,00 €
IGP Vallée du Rhône – Chapoutier - Granges de Mirabel 2018 - Viognier 	31,00 €
AOP Bourgogne Aliquoté – Maison Bouchard - Aliquoté	27,00 €
AOP Chablis – Le Finage – La Chablisienne - Chardonnay	32,00 €
AOP Terre Sauvage – Pays d’Oc – Gilbert et Gaillard – Sauvignon Blanc 	27,00 €
AOC Vin d’Alsace Pinot Gris – La Metzige – Kientz – 2017	27,00 €

LES VINS ROUGES (75 cl)

AOP Reuilly – Les Pierres Plates – Vallée de la Loire – Pinot Noir	30,00 €
IGP Vallée du Rhône – Chapoutier – Duchés d’Uzes – Syrah/Grenache	23,00 €
AOP Côtes de Blaye – Château Labrousse - Merlot	22,00 €
AOC Mouton Cadet – Bordeaux – Merlot/Cabernet Sauvignon	34,00 €
AOC Alsace Pinot Noir – Kientz	27,00 €
AOP Languedoc - L’Audacieux – Domaine Devois - Grenache 	28,00 €

LES VINS ROSÉS (75 cl)

AOP Côtes de Provence – M de Minuty – Grenache/Syrah	31,00 €
AOP Côtes de Provence – La Vie en Rose – Roubine – Grenache/Cinsault	29,00 €
AOP Languedoc – Domaine Le Pive Gris – Vignoble Jeanjean – Grenache 	25,00 €

LES DEMI-BOUTEILLES (37,5 cl)

AOP Côtes de Provence Rosé – Cuvée Bailly – Château Minuty	15,00 €
AOP Bordeaux Rouge – Château Milord	13,00 €
AOP Muscadet Sèvre et Maine -	13,00 €

LES CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS (75 cl)

Domaine Henriot – Grande Tradition Brut	68,00 €
Bricout	58,00 €
Prosecco	35,00 €

NOTRE SÉLECTION DE VIN AU VERRE ET AU PICHET

	<u>12 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>50cl</u>
<u>Vins Rosés</u>			
AOP Languedoc - Domaine Le Pive Gris	5,00 €	9,00 €	18,00 €
AOP Côtes de Provence - La Vie en Rose	6,50 €	12,00 €	23,00 €
<u>Vins Rouges</u>			
AOP Côtes de Blaye – Château Labrousse	4,00 €	7,50 €	15,00 €
AOP Reuilly – Les Pierres Plates	6,00 €	11,50 €	22,00 €
IGP Vallée du Rhône – Duchés d’Uzes	4,00 €	8,00 €	16,00 €
AOC Mouton Cadet – Bordeaux	6,50 €	12,50 €	24,00 €
AOC Pinot Noir d’Alsace – Kientz	5,00 €	9,50 €	18,50 €
<u>Vins Blancs</u>			
AOP Bourgogne Aliquoté – Maison Bouchard	5,00 €	10,00 €	20,00 €
AOP Villa Grand Cap Gros Manseng	4,00 €	7,50 €	14,50 €
AOC Vin d’Alsace Pinot Gris – La Metzige – Kientz	5,00 €	9,50 €	18,50 €
AOP Chablis – Le Finage – La Chablisienne	6,00 €	11,00 €	21,50 €
AOP Terre Sauvage – Sauvignon Blanc	5,00 €	9,50 €	18,50 €

LE RESTAURANT DU SÉMAPHORE,

C'EST AUSSI UN ENGAGEMENT AUPRÈS DE L'ÉCOLOGIE ET DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.



- NOUS PRATIQUONS LE TRI SÉLECTIF, TANT AU NIVEAU DE L'HÔTEL QUE DU RESTAURANT
- NOUS NOUS SOMMES RAPPROCHÉS DE NOTRE FOURNISSEUR DE THÉS ET INFUSIONS AFIN DE VOUS PROPOSER UNE SÉLECTION ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE,
 - NOS SERVIETTES DE PETIT-DÉJEUNER SONT LABELISÉES « ÉCO-RESPONSABLES »
- NOS SERVIETTES DE RESTAURANT SONT EN TISSUS, DONC RÉUTILISABLES, DE MÊME QUE NOS CHEMINS DE TABLE.
- LES DÉCHETS ALIMENTAIRES (COMME LES ÉPLUCHURES) SONT DONNÉS À NOS POULES.
- ENFIN, NOUS SOMMES INSCRITS À L'APPLICATION « TOO GOOD TO GO ». APPLICATION ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE CONSISTANT À VENDRE, POUR UNE MODIQUE SOMME, LES PRODUITS DU PETIT-DÉJEUNER, QUI N'ONT PAS ÉTÉ CONSOMMÉS, À DES CLIENTS LOCAUX QUI RÉSERVENT UN PANIER.

TOUTE L'ÉQUIPE DU RESTAURANT DU SÉMAPHORE
VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE REPAS... !