

Carte à vins

Le Banneway



Vinobél
le comptoir des viticulteurs

LA SÉLECTION DU BANNEWAY

Vin Blanc

*I.G.P pays d'Oc
100 % Chardonnay vinifié à la
bourguignonne*

20 €

Vin Rouge

*I.G.P pays d'Oc
60 % Merlot et 40 % Syrah*

20 €



NOS VINS AU VERRE & PICHET

Vin Blanc

I.G.P d'Oc Grenache Cuvée Antoine Joseph Pardon

V 3,5 € - ¼ 5,5 € - ½ 9,5 € - 1L 16,5 €

I.G.P pays d'OC " LE BANNEWAY "

100 % Chardonnay

V 4 € - ¼ 7 € - ½ 13 € - 1L 25 €

Côtes de Bergerac Moelleux

Domaine Le Haut Païs

100 % Sémillon

V 4 € - ¼ 7 € - ½ 13 € - 1L 23 €

Vin Rosé

I.G.P d'Oc Grenache Cuvée Antoine Joseph Pardon

V 3,5 € - ¼ 5,5 € - ½ 9,5 € - 1L 16,5 €

Vin Rouge

Cuvée Antoine Joseph Pardon " Rouge Royale "

V 3,5 € - ¼ 5,5 € - ½ 9,5 € - 1L 16,5 €

I.G.P pays d'Oc " LE BANNEWAY "

60 % Merlot 40 % Syrah

V 4 € - ¼ 7 € - ½ 13 € - 1L 25 €

Asiotus Cabernet Merlot Syrah , Italie,

Vin Enigmatique

V 5 € - ¼ 9 € - ½ 17 € - 1L 31 €

NOTRE SÉLECTION VINS D'ALSACE DU DOMAINE RENÉ MEYER & FILS

Vin Blanc

<i>Riesling Le Clos des Escargots Domaine René Meyer & fils</i>	26 €
<i>100 % Riesling</i>	37,5 Cl
<i>Idéal avec les poissons grillés, les huîtres, plats typiquement alsaciens.</i>	16 €
<i>Pinot Gris Cuvée Marie Domaine René Meyer & fils</i>	26 €
<i>100 % Pinot Gris</i>	
<i>Idéal avec le foie gras, les fromages forts en goût, les desserts au chocolat.</i>	
<i>Pinot Gris Clos des Escargots Domaine René Meyer & fils</i>	26 €
<i>100 % Pinot Gris</i>	37,5 Cl
<i>Idéal avec les poissons grillés et les viandes blanches.</i>	16 €
<i>Riesling La Croix de Pfoeller Domaine René Meyer & fils</i>	26 €
<i>100 % Riesling</i>	
<i>Idéal avec les poissons, les viandes blanches en sauce.</i>	
<i>Gewurtztraminer Cuvée Martin Domaine René Meyer & fils</i>	26 €
<i>100 % Gewurtztraminer</i>	
<i>Idéal à l'apéritif, avec du foie gras, des plats exotiques, fromages forts et desserts.</i>	

Vin Rouge

<i>Pinot Noir de Katz</i>	26 €
<i>100 % Pinot Noir</i>	37,5 Cl
<i>Idéal avec la charcuterie, les viandes rouges, le canard et le pigeon.</i>	16 €
<i>Black K</i>	
<i>Elevé en fut de chêne</i>	27 €
<i>100 % Pinot Noir</i>	
<i>Idéal avec la charcuterie, les viandes rouges.</i>	

Les Bulles

<i>Crémant d'Alsace Brut Katz</i>	35 €
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Auxerrois</i>	
<i>Idéal à l'apéritif ou en dessert. Convient également avec un repas.</i>	

Vins Blancs



Le Sud-Ouest

A.O.C Côtes de Bergerac **Moelleux** Domaine Le Haut País 18 €
100 % Sémillon

S'apprécie à l'apéritif, avec le foie gras, les fromages frais et les desserts aux fruits ou au chocolat.

I.G.P Côtes de Gascogne Sauvignon Réserve Barton & Guestier 18 €
100 % Sauvignon

Aime les fruits de mer, les poissons grillés, les fromages de chèvre, les salades et les plats d'été.

Le Rhône

A.O.C Côtes du Rhône Domaine de L'Olivier 23 €
"Vendanges Manuelles"

25 % Viognier, 25 % Grenache, 25 % Roussane, 25 % Clairette

Accompagne les poissons, les fruits de mer, le veau, des viandes blanches. Incontournable à l'apéritif.

A.O.P Vacqueyras **BIO** Domaine le Colombier 40 €
40 % Viognier, 30 % Marsanne, 30 % Grenache blanc
Idéal avec les poissons cuisinés.

La Bourgogne

A.O.C Macon Fuissé Domaine De Fussiacus 35 €
100 % Chardonnay 37,5 Cl

Idéal sur des entrées, des poissons, crustacés, volailles à la crème. 19 €

Vins Blancs



La Loire

A.O.C Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 21 €
Château du Poyet **37,5 Cl**
Melon de Bourgogne, Vieilles vignes 13 €
Aime tous les crustacés et plus particulièrement les moules.

A.O.C Pouilly Fumé Château Favray 40 €
100 % Sauvignon
Accompagne tous les poissons et surtout le saumon fumé, les coquillages et les crustacés,
les charcuteries, les viandes blanches.

Languedoc-Roussillon

I.G.P d'Oc Chardonnay Réserve Barton & Guestier 18 €
100 % Chardonnay
Ravira les viandes blanches, les volailles, les salades et les pâtes.

I.G.P d'Oc Viognier Réserve Barton & Guestier 18 €
100 % Viognier
Idéal avec les viandes blanches.

A.O.C Languedoc Viognier Elisabeth 24 €
Domaine de la Baume
100 % Viognier
S'accorde avec les salades composées, les pâtes, les poissons.

L'Alsace

A.O.C Pinot Gris Domaine Henri Kieffer 25 €
100 % Pinot Gris **37,5 Cl**
Il met en valeur le foie gras et constitue un apéritif de grande classe. 13 €

Vins Rosés



Languedoc-Roussillon

I.G.P d'Oc Réserve Barton & Guestier

18 €

100 % Syrah

Il aime les grillades, les salades, les plats épicés et les plats exotiques.

A.O.C Languedoc Pinot Noir Domaine de la Baume

24 €

100 % Pinot Noir

*Ravira l'apéritif, les salades de saison, les côtes d'agneau et au dessert avec les fraises
(une vrai gourmandise).*

La Provence

A.O.C Côtes de Provence Henri Gaillard

23 €

30 % Granache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre,

37,5 Cl

10 % Tibourenc

13 €

*Parfait dès l'apéritif, il accompagne aussi les salades, les charcuteries, les viandes
blanches et les grillades.*

La Loire

A.O.C Cabernet d'Anjou Domaine Sauveroy, demi-sec

22 €

30 % Cabernet Franc et 70 % Cabernet Sauvignon

Il aime être seul à l'apéritif ou accompagne la cuisine exotique ou les desserts.

L'Alsace

A.O.C Pinot Noir, vinifié en Rouge, Domaine Henri Kieffer

25 €

100 % Pinot Noir

37,5 Cl

*Il déploie toute son originalité avec des viandes rouges, les grillades, les gibiers et les
fromages.*

13 €

Vin Italien

IT Cielo Blush Venezia IGT Vegan

20 €

100 % Gris

Excellent avec les apéritifs et les repas légers

Vins Rouges



Languedoc-Roussillon

- I.G.P d'Oc Cabernet Sauvignon Réserve Barton & Guestier* 18 €
100 % Cabernet Sauvignon
Idéal avec les viandes rouges grillées, les pâtes, les plats épicés et les fromages.
- I.G.P d'Oc Merlot Réserve Barton & Guestier* 18 €
100 % Merlot
Parfait avec les viandes rouges, les volailles, les pâtes et les fromages.
- I.G.P Corse Pinot Noir Réserve Barton & Guestier* 18 €
100 % Pinot Noir
Aime les plats typiques méditerranéens (paëlla, risotto ..)
- I.G.P Cévennes Merlot **BIO** sans sulfites ajoutés* 20 €
Domaine de la Quiétude
100 % Merlot
A servir avec les repas relevés, les pâtes et les viandes rouges.
- A.O.C Languedoc Syrah La jeunesse* 23 €
Domaine de la Baume
100 % Syrah
Aime les plats de légumes du Sud, les gibiers légers et les fromages à pâte molle.
- A.O.C Pic Saint Loup Nobilis **BIO** Château de Lascours* 33 €
Grenache, Mourvèdre, Syrah
Parfait avec les charcuteries, l'entrecôte grillée, les viandes blanches et les volailles.

Vins Rouges



Le Sud Ouest

<i>A.O.C Madiran Tradition Domaine Denis Capmartin</i>	22 €
<i>50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Tannat, 5 % Fer Servadou</i>	50 Cl
<i>Servir avec un magret, un poulet, une viande rouge, une grillade ou un fromage.</i>	17 €
	37,5 Cl
	13 €
<i>A.O.C Madiran Cuvée Séduction Château, Barrejat</i>	26 €
<i>Elevage en barrique</i>	
<i>60 % Tannat, 40 % Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Idéal avec les viandes et les fromages.</i>	

Les Bordeaux

<i>A.O.P Blaye Côtes de Bordeaux Domaine des Rosiers</i>	22 €
<i>70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon</i>	37,5 Cl
<i>Aime la cuisine savoureuse, les petits gibiers (lièvres, lapins et gibiers à plumes), les pâtés,</i>	13 €
<i>les viandes (en sauce, rôties et grillées) et les fromages à pâte dure.</i>	
<i>A.O.P Lussac Saint Emilion Château Haut Jamard</i>	28 €
<i>80 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc</i>	50 Cl
<i>Un bel équilibre à marier à de nombreux plats comme la viande rouge, le civet ..</i>	21 €
	37,5 Cl
	16 €
<i>A.O.P Médoc Château Barrail</i>	26 €
<i>80 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec</i>	37,5 Cl
<i>Aime la viande rouge, le barbecue, l'agneau, le gibier et le fromage.</i>	17 €
<i>A.O.P Saint Julien Château Pavillon Du Glana</i>	60 €
<i>72 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 5 % Cabernet Franc</i>	
<i>Idéal avec les volailles rôties et les fromages affinés.</i>	

Vins Rouges



Côtes Du Rhône

*A.O.P Vacqueyras Vieilles Vignes **BIO***

40 €

Domaine le Colombier

37,5 Cl

80 % Grenache, 20 % Mourvèdre

21 €

Aime la cuisine typique provençale, le gigot d'agneau ail-romarin et les fromages corsés.

La Bourgogne

*A.O.C Pinot Noir **BIO** Château de Premeaux*

40 €

100 % Pinot Noir

37,5 Cl

Alliance parfaite avec les viandes grillées ou fumées.

22 €

A.O.C Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière

50 €

Domaine Parigot

100 % Pinot Noir

Idéal avec du poulet fermier, du filet de porc, du steak de thon .

La Loire

A.O.C Saint Nicolas de Bourgueil Le Moulin Neuf

26 €

Domaine Plouzeau

100 % Cabernet Franc

Aime les viandes grillées et certains poissons en sauce.

L'Italie

Montepulciano d'Abruzzo Domaine Gianni Masciarelli

28 €

100 % Montepulciano

37,5 Cl

Aime l'osso bucco, les grillades et les fromages.

17 €

Asiotus Vin Enigmatique

24 €

Assemblage de Cabernet, Merlot et Syrah

Aime les viandes, les fromages et les desserts.