

Les vins au verre

VINS BLANCS

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	4,80€
Domaine de la Vrillionnière	
CHARDONNAY "CHARDO POUR FLO" IGP	4,80€
Domaine Lucien Tramier	
UBY N°3 IGP	5,00€
Cote de Gascogne	
UBY N°4 MOELLEUX IGP	5,50€
Cote de gascogne	
SANCERRE AOP	6,50€
Pierre Prieur et Fils	
POUILLY FUMÉ AOP	7,00€
Florian Mollet	
CHABLIS AOC	7,00€
Christophe Camu	

VINS ROUGES

VENTOUX L'HOMME DE COEUR AOP	5,00€
Château Saint Sauveur	
SAUMUR CHAMPIGNY	5,50€
Château de Villeneuve	
BORDEAUX SUPERIEUR AOC	6,00€
Château Prieuré Marquet	
MENETOU SALON AOC	6,00€
Domaine de Beaurepaire	
PIC SAINT LOUP AOP	6,50€
Château de Lascours	

VINS ROSÉS

ROSÉ CORSE "ILE DE BEAUTE" IGP	4,80€
Bella Donna	
NUIT BLANCHE EN PROVENCE	6,00€
Côte de provence	
SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE	7,00€
Château Coussin	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération
Prix indiqué en euros, taxes et service compris.

NAÏA
BAR - RESTAURANT

ouvert 7j/7

02 40 45 27 74

reservation@naiarestaurant.fr
www.naiarestaurant.fr

NAÏA
CARTE DES VINS

naiarestaurant.fr

Les vins rouges

LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY AOC **32,00€**
Château de Villeneuve (100% Cabernet Franc)

MENETOU SALON AOC **32,00€**
Domaine de Beaurepaire (Sauvignon)

RHÔNE/LANGUEDOC

VENTOUX AOP "L'HOMME DE COEUR" **25,00€**
Château Saint Sauveur
(Grenache 65%, Syrah 25%, Cinsault 10%)

LA CLAPE AOP "AMARANTE" **36,00€**
Château Rouquette sur Mer
(Mourvèdre, Syrah, Carignan et Grenache)

PIC SAINT LOUP AOP **35,00€**
Château de Lascours (Syrah, Mourvèdre, Grenache)

CÔTE DU RHÔNE SAINT ESPRIT AOP **26,00€**
Maison Delas (Syrah, Grenache)

CROZE HERMITAGE "LES LAUNES" AOP **45,00€**
Domaine Lafond (Grenache, Syrah)

CORNAS "CHANTE-PERDRIX AOP **88,00€**
Maison Delas (100% Syrah)

HERMITAGE "TOURETTES" AOP **95,00€**
Maison Delas (100% Syrah)

BOURGOGNE

MACON TERRES SECRÈTES **42,00€**
Domaine Masse (Pinot Noir)

HAUTES COTES DE BEAUNE **48,00€**
Domaine Nicolas (100% Pinot Noir)

POMMARD AOP **95,00€**
Domaine Parent (Pinot Noir)

SUD/OUEST

MONTUS AOP MADIRAN **65,00€**
Château Montus (Tannat, Cabernet-Sauvignon)

BORDEAUX

BORDEAUX SUPERIEUR AOC **36,00€**
Château Prieuré Marquet (100%Merlot)

PESSAC-LÉOGNAN "CHATEAU FERRAN AOP **45,00€**
(55% Cabernet-Sauvignon, 45% Merlot)

MARGAUX CONFIDENCE DE PRIERE AOP **60,00€**
(Merlot, Cabernet)

SAINT-JUILIEN "CONNETABLE" AOP **70,00€**
Château Talbot (55% Cabernet-sauvignon, 45% Merlot)

Les vins blancs

LOIRE

MUSCADET SEIVRE ET MAINE SUR LIE **25,00€**
Domaine de La Vrillonnière (Melon de Bourgogne)

SANCERRE PIERRE PRIEUR & FILS AOP **40,00€**
Domaine de Saint-Pierre (100% Sauvignon)

MENETOU SALON AOP **35,00€**
Domaine de Beaurepaire (100% Sauvignon)

POUILLY-FUMÉ AOP **45,00€**
Florian Mollet (100% Sauvignon)

BOURGOGNE

MÂCON-VILLAGES AOP **35,00€**
Domaine Terres Secrètes

CHABLIS AOC **45,00€**
Christophe Camu (100% Chardonnay)

HAUTES COTES DE BEAUNE **50,00€**
Domaine Nicolas (100% Pinot Noir)

MEURSAULT **110,00€**
Olivier Leflaire (100% Chardonnay)

RHÔNE/LANGUEDOC

CHARDONNAY "CHARDO POUR FLO" IGP **26,50€**
Domaine Lucien Tramier

SAINT PERAY "LE TRAM" **63,00€**
Domaine Courbis (Marssanne et Roussanne)

SUD/OUEST

UBY N°3 IGP CÔTES DE GASCOGNE **29,00€**
Domaine UBY (Colombard, Sauvignon)

UBY N°4 IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX **32,00€**
Domaine Uby (Gros et Petit Manseng)

Les vins rosées

ROSÉ CORSE "ILE DE BEAUTE" IGP **25,00€**
Bella Donna (Sangioves, Vermentino)

NUIT BLANCHE EN PROVENCE **35,00€**
Côte de provence (60% Grenache, 40% Cinsault)

SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE **40,00€**
Château Coussin

Les vins en pichet

		50cl
	BLANC CHARDONNAY POUR FLO	17,00€
	ROSE CORSE	16,50€
	ROUGE VENTOUX	17,00€

Les champagnes

	Bouteille	
	JOSEPH PERRIER	65,00€
	Brut	
	JOSEPH PERRIER	75,00€
	Brut nature	
	JOSEPH PERRIER	70,00€
	Rosé	
	CHAMPAGNE "R" DE RUINART	95,00€
	Brut	
	CHAMPAGNE RUINART	140,00€
	Blanc de blancs	

Les eaux d'Arcachon

	50cl	1l
ABATILLE PLATE	4,50€	6,50€
ABATILLE PETILLANTE	4,50€	6,50€

Le forage de la source des Abatilles date de 1923 et capte, à 472 m de profondeur, l'aquifère captif de l'éocène. Chaque goutte provient des pluies du massif central, s'infiltra à travers les sols en parcourant 1 km tous les 300 ans. En traversant roche, sable et argile, l'eau des Abatilles se charge de différents minéraux qui entrent dans sa composition, constante depuis 1925, et se stocke naturellement dans un aquifère. C'est là, sur le bassin d'Arcachon, dans le quartier des Abatilles, qu'elle est puisée et directement embouteillée depuis bientôt 100 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,

à consommer avec modération

Prix indiqué en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,

à consommer avec modération

Prix indiqué en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,

à consommer avec modération

Prix indiqué en euros, taxes et service compris.