

Les vins au verre

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

VINS ROSÉS

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

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

reservationt@naiarestaurant.fr

www.naiarestaurant.fr

NAÏA

CARTE DES VINS

naiarestaurant.fr

Les vins rouges

LOIRE	Bouteille
SAUMUR CHAMPIGNY AOC Château de Villeneuve (100% Cabernet Franc)	32,00€
MENETOU SALON AOC Domaine de Beaurepaire (Sauvignon)	32,00€
RHONE/LANGUEDOC	
VENTOUX AOP “L’HOMME DE COEUR” Château Saint Sauveur (Grenache 65%, Syrah 25%, Cinsault 10%)	25,00€
LA CLAPE AOP “AMARANTE” Château Rouquette sur Mer (Mourvède, Syrah, Carignan et Grenache)	36,00€
PIC SAINT LOUP AOP Château de Lascours (Syrah, Mourvèdre, Grenache)	35,00€
CÔTE DU RHONE SAINT ESPRIT AOP Maison Delas (Syrah, Grenache)	26,00€
CROZE HERMITAGE “LES LAUNES” AOP Domaine Lafond (Grenache, Syrah)	45,00€
CORNAS “CHANTE-PERDRIX AOP Maison Delas (100% Syrah)	88,00€
HERMITAGE “TOURETTES” AOP Maison Delas (100% Syrah)	95,00€

BOURGOGNE	
MACON TERRES SECRÈTES Domaine Masse (Pinot Noir)	42,00€
HAUTES COTES DE BEAUNE Domaine Nicolas (100% Pinot Noir)	48,00€
POMMARD AOP Domaine Parent (Pinot Noir)	95,00€

SUD/OUEST	
MONTUS AOP MADIRAN Château Montus (Tannat, Cabernet-Sauvignon)	65,00€

BORDEAUX	
BORDEAUX SUPERIEUR AOC Château Prieuré Marquet (100%Merlot)	36,00€
PESSAC-LÉOGNAN ”CHATEAU FERRAN AOP (55% Cabernet-Sauvignon, 45% Merlot)	45,00€
MARGAUX CONFIDENCE DE PRIEURE AOP (Merlot, Cabernet)	60,00€
SAINT-JULIEN “CONNETABLE” AOP Château Talbot (55% Cabernet-sauvignon, 45% Merlot)	70,00€

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

Les vins blancs

LOIRE	Bouteille
MUSCADET SEIVRE ET MAINE SUR LIE Domaine de La Vrillonnière (Melon de Bourgogne)	25,00€
SANCERRE PIERRE PRIEUR & FILS AOP Domaine de Saint-Pierre (100% Sauvignon)	40,00€
MENETOU SALON AOP Domaine de Beaurepaire (100% Sauvignon)	35,00€
POUILLY-FUMÉ AOP Florian Mollet (100% Sauvignon)	45,00€

BOURGOGNE	
MÂCON-VILLAGES AOP Domaine Terres Secrètes	35,00€
CHABLIS AOC Christophe Camu (100% Chardonnay)	45,00€
HAUTES COTES DE BEAUNE Domaine Nicolas (100% Pinot Noir)	50,00€
MEURSAULT Olivier Leflaire (100% Chardonnay)	110,00€

RHONE/LANGUEDOC	
CHARDONNAY "CHARDO POUR FLO" IGP Domaine Lucien Tramier	26,50€
SAINT PERAY “LE TRAM” Domaine Courbis (Marssanne et Roussanne)	63,00€

SUD/OUEST	
UBY N°3 IGP CÔTES DE GASCOGNE Domaine UBY (Colombard, Sauvignon)	29,00€
UBY N°4 IGP CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX Domaine Uby (Gros et Petit Manseng)	32,00€

Les vins rosées

ROSÉ CORSE “ILE DE BEAUTE” IGP Bella Donna (Sangioves, Vermentino)	25,00€
NUIT BLANCHE EN PROVENCE Côte de provence (60% Grenache, 40% Cinsault)	35,00€
SAINTE VICTOIRE AOP CÔTE DE PROVENCE Château Coussin	40,00€

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

Les vins en pichet

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

Les champagnes

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

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'infiltre 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.