

Carte des Vins

Rouges

12 cl

37,5 cl

75 cl

Val de Loire

Chinon AOC « Château de Vaugaudry » 6,00 € 27,00 €

Un Chinon très fin, très aromatique. Belle rondeur

Valençay AOP André Fouassier Vieilles Vignes 28,00 €

Une explosion de fruit rouge, souple et velouté. (Pinot Noir, Gamay, Côt)

Saumur Champigny AOC « Paul Filliatreau » "La Grande Vignoble" 28,00 €

De fruits rouges et noirs. La bouche est équilibrée, velouté et la finale fruité prolonge le plaisir.

Saint Nicolas de Bourgueil AOC « Domaine de la Cabernelle » Bio 29,00 €

Soyeux, léger, belle fraîcheur, notes de framboise. (Cabernet Franc)

Beaujolais

Brouilly AOC « Château des Tours » 19,00 € 28,00 €

Souple, frais et juteux, pivoine, baies rouges. (Gamay)

Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune AOC « Château de Melin » Bio 39,00 €

Robe sombre, des arômes de fruits rouges frais dans leur jeunesse, de fruits confits

Hautes-Côtes de Nuits AOC « Domaine Cornu » 42,00 €

Un beau nez de fruits, griottes et aïrelles, soutenu par un boisé discret, bouche soyeuse, d'une belle tenue.

Mercurey 1^{er} Cru AOC « Clos du Roy » « Domaine VOARICK » 68,00 €

Couleur : Belle robe rouge grenat, profond. Nez : Le nez est puissant, complexe. Mélange subtil de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) et d'épices.

Pommard AOP Domaine Billard 74,00 €

Une belle densité, des tanins précis, poivre, cuir finement mentholé. (Pinot Noir)

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

La vente de boissons alcoolisées est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Rouges

12 cl

37,5 cl

75 cl

Vallée du Rhône

C. du Rhône AOP Les Vignerons d'Estézargues-Les Galets 6,00 € 27,00 €
Pruneau, réglisse, cacao, tendre, profond, fruits confiturés (60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan)

Crozes-Hermitage AOC « David Reynaud » Bio 39,00 €
Policé, enrobé, fruits rouges cuir (Syrah élevée en foudres).

Gigondas AOC – Romane-Machotte Pierre Amadiou 42,00 €
*Tanins puissants et enrobés, épices, tabac, cerise noire.
(Grenache 80 %, Syrah 20%, 12 mois en foudres)*

Saint Joseph AOC "Terre de Granit" Guy Farge 52,00 €
D'un style très classique chargé de minéralité, le Saint Joseph Terroir de Granit offre beaucoup d'arômes de fruits noirs, de viande fumée et de réglisse.

Côte-Rôtie AOC "Prélude" Domaine Lafoy 69,00 €
Avec ses tanins plus ronds, cette cuvée offre une complexité plus prononcée d'arômes floraux, d'épices et de fruits. Accords : Viande rouge

Languedoc-Roussillon

Terrasses du Larzac AOP "Mas d'Amile Le Petitou" Bio 29,00 €
Fruits noirs, prune, très souple, belle fraîcheur. (50% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah)

FITOU AOC Domaine Bertrand-Bergé "Jérôme Bertrand" Bio 30,00 €
Dense, puissant, ample, et velouté, cassis, cerise confite. (Carignan, Grenache, Syrah, et Mourvèdre)

Pic Saint-Loup AOP "Château Lancyre Clos des Combes" Bio 32,00 €
*D'un très beau rouge violacé, nez épice, balsamique, complexe.
Des arômes de réglisse, de thym et de fruits des bois (fraise, myrtille).*

Rouges

12 cl

37,5 cl

75 cl

Bordelais

- Bordeaux-Supérieur AOC « Chapelle de Barbe »** 5,50 € 24,00 €
Charnu, enrobé, pruneau. (90% Merlot et 10% Cabernet Sauvignon).
- Côtes de Bourg AOP « Hipster de Barbe »** 27,00 €
Vintage et raffiné, tanins soyeux, tabac anglais. (Merlot 80 %, Cabernet Sauvignon 10% et Malbes 10%)
- Haut-Médoc AOC « Victoria II »** 29,00 €
Des tanins pulpeux, une belle longueur épicée. (Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 5%)
- Graves AOC « Château Cheret »** 32,00 €
Vin fruité dense, souple, agréable aux arômes de fruits rouges, belle structure, tanins fondus
- Lalande de Pomerol AOP « Château Canon Chaigneau »** 38,00 €
Une belle densité, des tanins soyeux, senteurs cendrées, prune, fruit rouge. (95% Merlot, 5% Malbec)
- Pessac-Léognan AOC Château Tour Léognan** 45,00 €
Second Carbonnieux, tanins soyeux, notes boisées de cèdre. (Cabernet-Sauvignon 60%, Merlot 40%)
- Saint-Estèphe AOC « Les Hauts de Pez » (second du Château Tour de Pez)** 48,00 €
Bouquet aux arômes de petits fruits rouges, de pain grillé et de boisé. En bouche le vin est concentré, doux, avec une belle richesse. Vin très élégant et fin.
- Pauillac AOC "Baron de Nathaniel" Rothschild"** 55,00 €
Une grande signature pour un Pauillac policé, aux tanins croquants et au boisé bien intégré.
- St-Julien (2^{ème} vin du château) AOP « Les fiefs de Lagrange »** 64,00 €
Nez de fruits noirs, de bois de cèdre. Frais en bouche, avec des tanins présents mais bien enrobés.

Blancs

12 cl

37,5 cl

75 cl

Languedoc Roussillon

Chardonnay « Domaine Astruc » IGP 5,80 € 24,00 €
Vin blanc sec fringant et léger, croquant, tout en fruits et gourmandise.

Mas des Tannes Réserve IGP Bio 29,00 €
Un vin blanc sec, puissant et onctueux, très fruité avec d'agréables notes acidulées.

Val de Loire

Sancerre AOC "Domaine Laporte" -Les Grandmontains Bio 42,00 €
Fruits blancs, fruits exotiques, mangue, jolie fraîcheur mentholée. (Sauvignon)

Bourgogne

Chablis AOP « Domaine Gautheron » 8,50 € 25,00 € 39,00 €
Frais (citron confit), tout en rondeur mais en gardant fraîcheur et vivacité.

Pouilly Fuissé AOP « Maison Guillot-Broux » Bio 48,00 €
Minéral, agrumes et notes fumées. Un chardonnay sur les hauts de Vergrison, élevé 12 mois en fûts.

Moelleux

Côtes de Gascogne IGP « Gros Manseng » 6,00€ 27,00 €
Belle complexité avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques.

Vins Pétillants / Champagne

12 cl

75 cl

Prosecco aop 5,80 € 24,00 €

Lombard Extra Brut Réserve aop 10,50 € 58,00 €
Champagne équilibré et fruité. Belle rondeur et belle fraîcheur sur les arômes de fruits blancs.

Lombard Brut grand cru Blanc de Blanc aop 68,00 €
Chardonnay provenant du Mesnil sur Oger, fin et élégant avec une belle tension et minéralité.

« R » de Ruinart aop 82,00 €
Un vin parfaitement équilibré et tactile. Bâti sur une dominante de fraîcheur, il présente une harmonie parfaite et une belle rondeur qui tapisse le palais et finie par une grande persistance.

Rosés

12 cl

37,5 cl

75 cl

Côtes du Roussillon

Gris Gris du Chât. Corneilla AOC 5,90 € 25,00 €
Une rosé très pâle. Nez floral, gourmand et fruité avec des arômes de fraises et de groseilles.

Côtes de Provence

Ch. La Tour de l'Evêque - Cuvée Sainte-Anne AOP Bio 28,00 €
Frais et éclatant en bouche, délicieux et très élégant.

Minuty Presqu'île AOP Côtes de Provence 19,00 € 29,00 €
D'un rose très pâle, frais et velouté, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Minuty Prestige AOP Côtes de Provence 39,00 €
D'un rose pâle, frais et velouté, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Sélection du moment

| | 12 cl | 25 cl | 50 cl |
|---|--------|--------|---------|
| Rouge, Rosé, Blanc (voir Ardoise) | 5,00 € | 9,00 € | 15,00 € |

Notre Suggestion du Mois au verre, Pichet ou bouteille (voir Ardoise)



Scannez pour voir notre carte
Scan to see our menu