



Vins au verre 12,5 cl

Vins rouges au verre

France

Vin de France

Les vigneronns d'Ovalie

5€

Sang-Mêlé 2016

Malbec, Syrah, Brauacol, Grenache, Négrette, Carignan et Mourvèdre.

Sang-Mêlé est empreint d'une robe noire somptueuse et d'une intensité aromatique marquée par des arômes de cerises kirschées. La bouche est concentrée et charnue, avec des grains de tanins mûrs.

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône

Bois de Saint-Jean

5€

L'intrépide 2016 et 2017

50 % Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Carignan

Une robe d'un grenat soutenu, arômes de fruits noirs soutenus par une touche épicée en bouche, texture fruitée. Terroir de 40 ans sur galets roulés et argilo-sableux situés en plateau.

AOP Ventoux

Rubens Crémieux

5€

Carla 2015

Grenache Syrah

Belle robe grenat, limpide et brillante. Nez avec arômes de fruit rouges de cerises et griottes. Structuré en bouche, ferme et tannique. Bouquet complexe de fruits mûrs.

AOP Côtes-du-Rhône

La Célestière

6,5€

2016

Grenache et cinsault

Robe rouge grenat. Un nez de fruits rouges cerise et cassis, évoluant vers des notes épicées poivre et cannelle. En bouche ce vin gourmand présente des tanins bien fondus, rappelant le chocolat noir avec une légère amertume.



AOP Voulongue

Bois de Saint-Jean

7€

2015

Grenache

Arômes & Accords Fruits noirs, note poivrée, puissance des arômes. Viandes rouges marinées, en sauce, omelettes aux truffes, gibiers, fromages à pâtes cuites, dessert au chocolat.

AOP Côtes-du-Rhône

Pélaquié

8,5€

Mourvèdre 2012 et 2015

Mourvèdre

Robe grenat profond aux reflets brillants. Au nez se mêlent des notes d'épices et de fruits compotés avec une puissance marquée par des senteurs de sous-bois. La bouche est ample et ronde avec une matière bien présente aux tanins fins.

AOP Gigondas

Michel Chapoutier

9€

Gigondas 2016

Grenache majoritaire, syrah et mourvèdre.

Robe : belle robe d'une grande intensité couleur rubis. Nez : le nez est à la fois puissant et d'une très belle finesse. Des arômes de confiture de fraises et des notes épicées poivrées.

AOP Châteauneuf du Pape

Mont-Redon

15,5€

Châteauneuf du Pape 2013

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault -Counoise- Muscardin- Vaccarèse

Après éraflage intégral, vinification par pigeage de quinze à vingt jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes.

Provence

IGP Alpilles

7€

Château Romanin

2017 **Bio**

Syrah

Récolte manuelle et tri de grappes, Éraflage et foulage léger. Vinification entre 24-26°C avec macération entre 15 et 20 jours. Pigeages journalières.



AOP Les Baux de Provence

Château Dalmeran

7,5€

La Bastide 2014

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.

Robe rouge grenat foncé, avec une belle brillance Le premier nez est dominé par les fruits rouges : cassis et cerise, évoluant vers l'eau de vie de kirsch. Par la suite apparaissent aussi des notes de réglisse. La bouche est gourmande.

AOP Les Baux de Provence

Château Romanin

9,5€

La Chapelle 2015 et 2016 Bio

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon

Gourmand, fougueux, chaleureux et élégant, ses arômes de garrigue laissent deviner les Alpilles qui l'entourent et le nourrissent.



Vins blancs au verre

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun

Joseph Viola & Michel Chapoutier

5€

2016

Assemblage de Grenache blanc, Roussanne et Viognier.

Le cœur de la bouche présente une belle minéralité agrémentée d'une touche délicate de fruits à chair blanche. La finale est persistante et subtilement anisée.

AOP Châteauneuf du Pape

Mont-Redon

14,5€

2016 et 2017

Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne et Picpoul

Ce Châteauneuf blanc s'apprécie jeune, dans les 2 ans qui suivent leur récolte si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur. Notes miellées, acacia, truffes et réglisse.

Vallée du Rhône septentrionale

AOP Saint-Péray

Cave de Tain

9€

Grand classique 2016

Marsanne

Robe : Brillante jaune pâle aux reflets verts Arômes : Le nez est très fin, minéral, avec des notes délicates de fleurs blanches. En bouche : Savoureuse, tout en fraîcheur et rondeur : fruits à chair blanche, fleur d'acacia et de brioche.

AOP Saint-Joseph

Cave de Tain

12€

Terre d'ivoire 2015

Marsanne

Robe jaune dorée brillante et limpide. Nez frais et complexe avec des notes de noisettes grillées, de pierre à fusil et de fleurs blanches. Bouche minérale et salines, point d'agrumes et de vanille. La finale est longue et fraîche.



Provence

AOP Côtes-de-Provence

Estandon

5,5€

Croix de Basson 2016

Rolle

La couleur cristalline laisse présager la finesse de ce vin. Le nez floral s'ouvre à l'aération sur un parfum jasmin. La finesse des arômes en bouche est mise en avant par une fraîcheur bien présente.

Languedoc Roussillon

IGP Gard

Cellier des Chartreux

5€

Je donne ma langue au chat 2017

Gewurztraminer, Viognier

Robe jaune claire très pâle aux reflets clairs. Nez complexe, fruité avec des notes intenses de rose et litchi. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes florales.

IGP Gard

Cellier des Chartreux

5€

Origine 2016

Chardonnay

Magistrale robe jaune mordorée à reflets lumineux. Bouquet remarquable par sa richesse aromatique de fruits blancs très mûrs et de fruits exotiques. Se termine sur des notes vanillées, d'amande grillée et de fleurs blanches.

AOP Languedoc

Coopérative Artisanale Castelbarry

6€

Le Taral 2016

Grenache Blanc, Marsanne, Carignan Blanc

Belle robe jaune pâle, limpide et brillante, nez subtil de fleurs blanches, d'agrumes et d'épices...Bouche fraîche et généreuse.

IGP Gard

Celleir des Chartreux

6,5€

1612 Grand Viognier 2017

Viognier

Vin blanc atypique avec un joli gras et très aromatique. Sur le plan olfactif, on retrouve à la fois des notes de litchi et des arômes de fleurs blanches typiques des grands viogniers. La bouche marquée par une belle sucrosité et une grande rondeur.



Bourgogne

AOP Petit-Chablis

La Chablienne

7,5€

Petit Chablis pas si petit 2016

Chardonnay

Robe or pâle, vin limpide et brillant. 1er nez présentant les fruits frais légèrement épicés. A l'aération, la complexité devient plus grande avec une note florale et de fruits mûrs. Bonne persistance. Bouche pleine avec une très belle texture.

AOP Viré-Clessé

Maison Trenel

7,5€

2017

Chardonnay

Ce vin à la robe dorée est un concentré d'exotisme. On y retrouve le pamplemousse, le fruit de la passion, la mangue, le citron vert et le poivre blanc, qui viennent se mêler aux pêches et aux fleurs blanches plus typiques de l'appellation. Ample.

AOP Pouilly-Fuissé

Maison Trenel

9€

2016

Chardonnay

Gracieux et élégant, ce vin à la robe dorée développe au nez des arômes fruités de pêche, de citron et de granny smith auxquels se mêlent des notes plus légères de jasmin et d'acacia. Des touches minérales et beurrées.

Vallée de la Loire

AOP Touraine

Cave de Vouvray

7€

La Dilecta 2015

Sauvignon

Robe or et dorée. Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits et fruits exotiques. Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse bien équilibrée entre douceur et fraîcheur. Finale puissante, onctueuse et salivante sur des notes grillées et toastées.

AOP Sancerre

Saget La Périère

10€



Silex 2016

Sauvignon

Le Comte de la Perrière à la robe brillante est un vin fin, équilibré, fruité aux arômes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche est à la fois grasse en attaque, marquée par une matière très mûre, souple et racée.

Alsace

AOP Alsace

Cave de Ribauvillé

8€

Gewurztraminer 2016

Gewurtaminer

Puissant, ample et rond avec des notes florales de rose et de pivoines.

Espagne

Appellation Rueda

Mathilde Chapoutier

6€

Verdejo 2016 et 2017

ROBE : jaune pâle aux reflets verts. BOUCHE : fruitée, vive, ronde avec une finale longue. NEZ : très expressif et intense sur des notes de fruits tropicaux, pêches et fleurs blanches.



Vins rosés au verre

Vallée du Rhône méridionale

IGP Gard

Cellier des Chartreux

5€

La nuit tous les chats sont gris 2017

Grenache

Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes/ Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées.

AOP Ventoux

Mas Caron

5€

Pilavoine 2017

Grenache, Carignan

AOP Côtes-du-Rhône

Cellier des Chartreux

5€

Ruban Rose 2016

Grenache noir

Vin à la robe très claire aux reflets légèrement rosés. Il se caractérise par un nez aux arômes complexes d'agrumes, fruits rouges et fleurs blanches. Enfin sa bouche est ample et fraîche.

Provence

AOP Côtes-de-Provence

Estandon

5,5€

Insolence

AOP Bandol

Moulin de la Roque

7,5€

Les Baumes 2017

68 % Mourvèdre, 22 % Grenache, 10% Cinsault

Robe rose clair. Nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse) Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais, friand.



AOP Les Baux de Provence

Château Dalmeran

7,5€

Les Baux de Provence 2017

Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon

Un nez à la fois fruité et fleuri tout en délicatesse sur des arômes de roses et d'agrumes. Une bouche onctueuse et gourmande tout en subtilité exprimant une belle matière digne d'un rosé de saignée. La finale est longue avec une fraîcheur printanière.

AOP Côtes-de-Provence

Estandon

8,5€

Zénith 2017

Cinsault, Grenache, Rolle

Robe rose pâle, aux reflets argentés gris dentelle qui s'associent dans un parfait équilibre aux nuances du litchi. Nez fin, élégant et équilibré composé de fruits blancs et rehaussé de notes florales. L'attaque en bouche est soyeuse, le grain est délicat



Vins doux naturels et liquoreux au verre

AOP Rasteau

Ortas Cave de Rasteau

7,5€

Vin doux naturel doré

Grenache noir

Une robe délicatement ambrée, des arômes de fruits secs et d'épices chaudes, une bouche riche, harmonieuse et fraîche.

AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh

Plaimont

8,5€

Pacherenc du Vic Bilh 2014, 2015 et 2016

Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu

La robe dorée à reflets brillants prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits (écorces de citron), de confiture de pêche et de poivre blanc.

AOP Rasteau

Ortas Cave de Rasteau

9€

Vin doux naturel rouge

Grenache noir

Une robe rubis aux reflets acajou, une subtile alliance d'arômes de torréfaction (cacao), de fruits très mûrs et d'épices, un ensemble complexe et frais, harmonieux et fin, et une finale longue et veloutée.



Champagnes et vins effervescents à la coupe

AOP Crémant de Bourgogne **Nouveau!**

Les Terres Dorées 9,5€
Charme extra brut
Blanc de blancs

Champagne

Bernard Naudé 12€
Brut Tradition
90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir

Champagne

Chassenay d'Arce 13,5€
Cuvée première brut
Une dominante de Pinot Noir, 60%
Remarquable puissance et finesse associée à la fraîcheur minérale du Chardonnay. Le nez expressif se révèle élégant et frais, autour de notes épicées et florales (tilleul, acacia) associant des nuances miellées à des arômes de fruits jaunes.

Champagne

Devaux 14€
Grande réserve

Champagne

Chassenay d'Arce 15€
Rosé brut
Une dominante de Pinot Noir, 65% associée au Chardonnay, 35%.
Le nez est expressif, rond, chaleureux et flatteur. Il évoque des notes de fruits rouges et de fruits confits, des épices douces et des arômes élégants de violette.



Vins bouteilles 75 cl

Vins rouges

France

Vin de France

21€

Les vigneronns d'Ovalie

Sang-Mêlé 2016

Malbec, Syrah, Brauocol, Grenache, Négrette, Carignan et Mourvèdre.

Sang-Mêlé est empreint d'une robe noire somptueuse et d'une intensité aromatique marquée par des arômes de cerises kirschées. La bouche est concentrée et charnue, avec des grains de tanins mûrs.

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône

18€

Bois de Saint-Jean

L'intrépide 2016 et 2017

50 % Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Carignan

Une robe d'un grenat soutenu, arômes de fruits noirs soutenus par une touche épicée en bouche, texture fruitée. Terroir de 40 ans sur galets roulés et argilo-sableux situés en plateau.

AOP Côtes-du-Rhône **Nouveau!**

20€

Clos des Saumane

Le rouge des Saumanes 2014 **Bio**

Grenache, Syrah, Cinsault

Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!

AOP Ventoux

23€

Rubens Crémieux

Carla 2015

Grenache Syrah

Belle robe grenat, limpide et brillante. Nez avec arômes de fruit rouges de cerises et griottes. Structuré en bouche, ferme et tannique. Bouquet complexe de fruits mûrs.



AOP Beaumes de Venise 26€

Les vigneronns de Gigondas

Terrissimo de Beaumes de Venise 2015

75% Grenache noir 25% Syrah

Vin rouge violine, à la robe de forte intensité colorante. Il est brillant et limpide. Le premier nez est puissant, expressif, aux notes épicées dès l'aération, le poivre chatouille les narines puis le nez s'ouvre sur des baies roses, thym, romarin.

AOP Côtes-du-Rhône 30€

La Célestière

Côtes-du-Rhône 2016

Grenache et cinsault

Robe rouge grenat. Un nez de fruits rouges cerise et cassis, évoluant vers des notes épicées poivre et cannelle. En bouche ce vin gourmand présente des tanins bien fondus, rappelant le chocolat noir avec une légère amertume.

AOP Voulongue 32€

Bois de Saint-Jean

Côtes-du-Rhône 2015

Grenache

Arômes & Accords Fruits noirs, note poivrée, puissance des arômes. Viandes rouges marinées, en sauce, omelettes aux truffes, gibiers, fromages à pâtes cuites, dessert au chocolat.

AOP Lirac 33€

Pélaquié

Luc Pélaquié 2015

Grenache noir, Mourvèdre et Syrah

Nez aux arômes de fruits noirs, notes épicées et boisées. Belle matière en bouche avec de beaux tanins fondus.

AOP Cairanne Nouveau! 33€

Escaravailles

Le Ventabren 2015

70% Grenache noir, 20% Syrah et 10% Carignan.

Robe d'un rouge sombre aux reflets violine. Nez de groseille et petites baies associé à la prune à l'eau de vie. Bouche ronde, structurée sur des arômes de fruits noirs, associés aux épices douces et poivre vert. Un vin élégant, aromatique et expressif d'

AOP Rasteau 36€

Ortas cave de Rasteau

Prestige 2012

50 % Grenache noir, 35% Syrah, 15% Mourvèdre

Une robe grenat profond, des arômes de garrigue, fruits noirs, fumé et cuir, réglisse, dans un ensemble harmonieusement structuré avec fraîcheur et élégance, une belle longueur sur des notes minérales et poivrées.



AOP Côtes-du-Rhône 39€

Pélaquié

Mourvèdre 2012 et 2015

Mourvèdre

Robe grenat profond aux reflets brillants. Au nez se mêlent des notes d'épices et de fruits compotés avec une puissance marquée par des senteurs de sous-bois. La bouche est ample et ronde avec une matière bien présente aux tanins fins.

AOP Gigondas 40€

Les vigneron de Gigondas

La référence 2015

Grenache noir, Syrah et le Mourvèdre, Cinsault, Clairette.

Vin rouge aux reflets violines, de forte intensité colorante. Un premier nez tendre aux notes épicées et fruitées. Il s'ouvre ensuite sur des notes réglissées (zan), poivrées, fenouil, olives noires et cerises.

AOP Gigondas 47€

Michel Chapoutier

Gigondas 2016

Grenache majoritaire, syrah et mourvèdre.

Robe : belle robe d'une grande intensité couleur rubis. Nez : le nez est à la fois puissant et d'une très belle finesse. Des arômes de confiture de fraises et des notes épicées poivrées.

AOP Châteauneuf du Pape **Nouveau!** 50€

Clos de Mont-Olivet (Sabon)

2016

80% Grenache, 10% Syrah, 6% Mourvèdre, 4% autres cépages

Fruits mûrs, agrumes, épices. La bouche est profonde et fine.

AOP Châteauneuf du Pape 69€

Mont-Redon

Châteauneuf du Pape 2013

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault -Counoise- Muscardin- Vaccarèse

Après éraflage intégral, vinification par pigeage de quinze à vingt jours de macération assurant une extraction maximale des tanins et matières colorantes.

Vallée du Rhône septentrionale

AOP Crozes-Hermitage 33€

Cave de Tain

Grand classique Crozes-Hermitage 2015

Syrah

Robe : pourpre, profonde Arômes : Nez de fruits des bois et de violette, relevé de poivre et de discrètes notes d'élevage qui apportent de la complexité à l'ensemble. En bouche : un vin croquant où la structure s'exprime tout en douceur.



AOP Saint Joseph 42€
Cave de Tain
Saint Joseph 2016

Syrah

Robe intense et brillante aux reflets violines. Nez: Arômes subtils dominés par les fruits noirs et une pointe mentholée. Vin délicat et harmonieux, les tanins présents et fondus portent des arômes de fruits mûrs, d'épices et de Zan.

AOP Saint Joseph 56€
Cave de Tain
Esprit de granit 2015

Syrah

Couleur pourpre intense. Nez très concentré : fruits noirs, épices, graphite et olives noires. les arômes sont complexes sur les fruits noirs, mêlés de notes grillées et camphrées qui apportent une jolie fraîcheur.

AOP Cornas 67€
Cave de Tain
Grand classique Cornas 2013

Syrah

Robe : Grenat sombre et profonde. Arômes de fruits noirs, de cuir et d'épices La bouche est riche avec une jolie structure tannique tout en finesse, fidèle à son terroir. Arômes de mûre et de cassis, avec une pointe de poivre blanc et des notes de café.

AOP Côte-Rôtie 95€
E. Guigal
Côte-Rotie 2014

96% Syrah, 4% Viognier

Robe sombre. Nez épices et petits fruits rouges (framboise, mûres), vanille, arôme de bois. Vin au tanins ronds et fondus.

AOP Hermitage 98€
E. Guigal
Hermitage 2011

Syrah

Robe très profonde. Nez épice, petits fruits rouges et bois. Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. La finale est réglissée et épicée.



Provence

IGP Alpilles 32€
Château Romanin

2017 Bio

Syrah

Récolte manuelle et tri de grappes, Eraflage et foulage léger. Vinification entre 24-26°C avec macération entre 15 et 20 jours. Pigeages journalières.

AOP Les Baux de Provence 34€

Château Dalmeran

La Bastide 2014

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.

Robe rouge grenat foncé, avec une belle brillance Le premier nez est dominé par les fruits rouges : cassis et cerise, évoluant vers l'eau de vie de kirsch. Par la suite apparaissent aussi des notes de réglisse. La bouche est gourmande.

AOP Les Baux de Provence 42€

Château Romanin

La Chapelle 2015 et 2016 Bio

Syrah, Grenache, Mourvèdre et Cabernet Sauvignon

Gourmand, fougueux, chaleureux et élégant, ses arômes de garrigue laissent deviner les Alpilles qui l'entourent et le nourrissent.

Bourgogne

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune Nouveau! 41€

Mazilly

La Dalignière 2016

Pinot noir

La robe pourpre aux nuances violines rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise, il évolue vers cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée.

AOP Gevrey-Chambertin Nouveau! 69€

Mazilly

Vieilles Vignes 2015

Pinot noir

L'éclat de la jeunesse le colore d'un rubis vif qui prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. La fraise, la mûre, la violette, le réséda et la rose font partie de leurs arômes spontanés, tandis que la maturité lui offre un bouquet réglissé,



Languedoc Roussillon

AOP Duché d'Uzès **Nouveau!** 28€

Domaine des Lys

Duché 2016

Grenache (60%), Syrah (40%)

Robe cerise noire, notes de garrigue, sureau et cassis. Ample, charnu, tanins enrobés.

AOP Pic Saint Loup **Nouveau!** 34€

Château de Valflaunès

Espérance 2016

60 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan

Le nez charmeur et délicat, évoque les petits fruits mûrs ; framboises, groseilles, mûres et la garrigue environnante. Pour le voyage, une touche de vanille de Madagascar et de poivre des Cimes.

AOP Costières de Nimes **Nouveau!** 38€

Mas des Bressades

Excellence 2016

Syrah 98% Grenache 2%

Rouge grenat intense, nez fruité, notes de cassis et de myrtille. Puissant en bouche, du cassis aux notes d'encens.

AOP Terrasses du Larzac **Nouveau!** 38€

Mas Haut-Buis

Les Carlines 2016

Syrah, Grenache et Carignan.

la grande délicatesse des tanins lui apporte du croquant, longue persistance aromatique.

AOP Côtes-du-Roussillon Villages 95€

Bila-Haut

Visitare interiore terrae 2015

Syrah, Grenache et Carignan.

Nez : premier nez réservé sur une dominante graphite, cuir, puis d'intenses notes de poivres, de fruits noirs et de garrigue. Bouche : l'attaque est riche, dense ; la suite est charnue, solaire, longue finale séveuse, servie par des tanins fins.

Bordeaux

AOP Pessac-Léognan 46€

Château Lafont Menaut

Pessac-Léognan 2014

50 % cabernet sauvignon, 45 % merlot et 5 % cabernet franc



AOP Saint-Estèphe 64€

Château Phélan Ségur

Franck Phélan 2013

51 % cabernet sauvignon, 47 % merlot et 2 % de cabernet franc

Robe intense, couleur rubis. Son bouquet est riche, avec des arômes de fruits mûrs et de fleurs. Il a une belle structure apportée par ses tanins.

AOP Saint-Emilion Grand Cru 76€

Château Grand Corbin d'Espagne

Grand Corbin d'Espagne 2011

Grand Cru Classé de Saint-Emilion La bouche de ces vins est ample, charnue, bien charpentée avec des tanins fins. La finale est longue, fraîche avec une richesse aromatique de fruits rouges. Ce vin allie puissance, équilibre et une certaine élégance.

AOP Haut Médoc 81€

Château Sociando Mallet

Sociando Mallet 2013

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

Un vin dense, serré, bonne matière, sérieux, un peu végétal, mais de belle longueur. Il évoluera bien en bouteille. Robe Grenat. Nez Intense Arômes : Floraux, Fruités.

AOP Margaux 58€

Château Brane-Cantenac

Baron de Brane 2010

Cabernet sauvignon, Merlot

Second Grand Cru Classé, le Château de Brane Cantenac doit principalement sa réputation à un terroir exceptionnel (le plateau de Brane) qui lui apporte des caractéristiques aromatiques originales.

AOP Margaux 132€

Château Prieuré Lichine

Margaux 2011

Grand cru classé 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Nez épicié et réglissé, touche de torréfaction. Bouche charnue, bien charpenté mais tout en souplesse.

AOP Pomerol 139€

Château La Pointe

Pomerol 2009

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon et Malbec

La couleur est dense, aux reflets violet foncé. Doucement, les arômes de violette, de petits fruits sauvages apparaissent. Puis c'est au tour du cèdre, des épices noirs et du santal. La bouche est suave, onctueuse mais sans aucune lourdeur.



Vins blancs

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun 22€

Joseph Viola & Michel Chapoutier

2016

Assemblage de Grenache blanc, Roussanne et Viognier.

Le cœur de la bouche présente une belle minéralité agrémentée d'une touche délicate de fruits à chair blanche. La finale est persistante et subtilement anisée.

AOP Côtes-du-Rhône Villages Nouveau! 24€

Clos des Saumane

2017 **Bio**

Clairette, Grenache blanc, Roussanne, Viognier

Attaque ample sur une trame bien tendue et aromatique, sur des notes de fruits blancs (pêche). Finale tendue et minérale.

AOP Lirac 30€

Pélaquié

Luc Pélaquié 2016

Clairette, Grenache blanc, Marsanne, Viognier

Belle robe limpide et dorée. Le nez est fin aux arômes de fleurs blanches. La bouche est longue et onctueuse avec un bel équilibre volume/fraîcheur. Cette cuvée est idéale avec poissons cuisinés et des viandes blanches.

AOP Ventoux Nouveau! 32€

La Martinelle

Ventoux 2016 **Bio**

Clairette Blanche, Clairette rose et Picardan

Notes de fruits blancs très mûrs et de pâte d'amande. Sa bouche ne trahit pas cette notion de millésime riche et solaire.

AOP Vacqueras Nouveau! 50€

Montirius

Minéral 2016 **Biodynamie**

Bourboulenc, grenache blanc, Roussanne

Minéralité, fraîcheur et luminosité.



AOP Châteauneuf du Pape Nouveau! 53€

Chante Cigale

2017

Grenache blanc 25% Roussanne 25 % Bourboulenc 25 % Clairette 25 %

Nez de fruits exotiques et de fleurs blanches. Bouche marquée par sa rondeur, finesse et sa finale minérale.

AOP Châteauneuf du Pape 65€

Mont-Redon

Châteauneuf du Pape 2016 et 2017

Grenache, Clairette, Bourboulenc, Roussanne et Picpoul

Ce Châteauneuf blanc s'apprécie jeune, dans les 2 ans qui suivent leur récolte si l'on recherche le côté fruité, élégant et charmeur. Notes miellées, acacia, truffes et réglisse.

Vallée du Rhône septentrionale

AOP Crozes-Hermitage 34€

Cave de Tain

Grand classique Crozes-Hermitage 2016

Marsanne

Nez: Complexe, frais et intense avec des notes de poire et de fleur d'acacia. Bouche: Beaucoup de fraîcheur et de minéralité, avec des notes d'agrumes(citron, pamplemousse) et de fruits à chair blanche. La finale est longue et équilibrée.

AOP Saint-Péray 40€

Cave de Tain

Grand classique Saint-Péray 2016

Marsanne

Robe : Brillante jaune pâle aux reflets verts Arômes : Le nez est très fin, minéral, avec des notes délicates de fleurs blanches. En bouche : Savoureuse, tout en fraîcheur et rondeur : fruits à chair blanche, fleur d'acacia et de brioche.

AOP Saint-Joseph 55€

Cave de Tain

Terre d'ivoire 2015

Marsanne

Robe jaune dorée brillante et limpide. Nez frais et complexe avec des notes de noisettes grillées, de pierre à fusil et de fleurs blanches. Bouche minérale et salines, point d'agrumes et de vanille. La finale est longue et fraîche.

AOP Hermitage 108€

E. Guigal

Hermitage 2014

Composé à 95% de marsanne et à 5% de roussanne

Son nez, très complexe, est caractérisé par des notes florales et végétales et des arômes de miel et de bois. En bouche, le vin blanc épicé présente une belle structure et semble apte à vieillir au moins 10 à 15 ans.



AOP Condrieu 112€
E. Guigal
Condrieu 2016
Viognier
Robe jaune doré brillante et limpide. Nez intense de fleur (violette) et de fruits (abricot, pêche blanche et agrumes). Fraîcheur et rondeur, beaucoup de gras de richesse et d'onctuosité pour un vin sec.

Provence

AOP Côtes-de-Provence 25€
Estandon
Croix de Basson 2016
Rolle
La couleur cristalline laisse présager la finesse de ce vin. Le nez floral s'ouvre à l'aération sur un parfum jasmin. La finesse des arômes en bouche est mise en avant par une fraîcheur bien présente.

Languedoc Roussillon

IGP Gard 15€
Cellier des Chartreux
Je donne ma langue au chat 2017
Gewurztraminer, Viognier
Robe jaune claire très pâle aux reflets clairs. Nez complexe, fruité avec des notes intenses de rose et litchi. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes florales.

IGP Gard 22€
Cellier des Chartreux
Origine 2016
Chardonnay
Magistrale robe jaune mordorée à reflets lumineux. Bouquet remarquable par sa richesse aromatique de fruits blancs très mûrs et de fruits exotiques. Se termine sur des notes vanillées, d'amande grillée et de fleurs blanches.

AOP Languedoc 26€
Coopérative Artisanale Castelbarry
Le Taral 2016
Grenache Blanc, Marsanne, Carignan Blanc
Belle robe jaune pâle, limpide et brillante, nez subtil de fleurs blanches, d'agrumes et d'épices...Bouche fraîche et généreuse.



IGP Cevennes **Nouveau!** 26€

Domaine des Lys

Cevennes 2016

Chardonnay, Sauvignon

Un joli volume sur des notes florales, voir un côté un peu gras. C'est l'élevage du vin (uniquement en cuve) avec les lies du raisin (levures naturelles et matières végétales) qui apportent ce joli volume.

IGP Gard 30€

Celleir des Chartreux

1612 Grand Viognier 2017

Viognier

Vin blanc atypique avec un joli gras et très aromatique. Sur le plan olfactif, on retrouve à la fois des notes de litchi et des arômes de fleurs blanches typiques des grands viogniers. La bouche marquée par une belle sucrosité et une grande rondeur.

Bourgogne

AOP Petit-Chablis 33€

La Chablisienne

Petit Chablis pas si petit 2016

Chardonnay

Robe or pâle, vin limpide et brillant. 1er nez présentant les fruits frais légèrement épicés. A l'aération, la complexité devient plus grande avec une note florale et de fruits mûrs. Bonne persistance. Bouche pleine avec une très belle texture.

AOP Viré-Clessé 33€

Maison Trenel

Viré-Clessé 2017

Chardonnay

Ce vin à la robe dorée est un concentré d'exotisme. On y retrouve le pamplemousse, le fruit de la passion, la mangue, le citron vert et le poivre blanc, qui viennent se mêler aux pêches et aux fleurs blanches plus typiques de l'appellation. Ample.

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Nouveau!** 41€

Mazilly

Clos du Bois Prévot 2016

Chardonnay

Bourgogne Blanc avec de grandes qualités, produit à partir de raisins cultivés dans les collines, à la lisière de Meursault et Montrachet, sur la Côte de Beaune. Le vin a été partiellement vieilli dans des fûts de chêne mais il reste délicat et frais.



AOP Pouilly-Fuissé 47€

Maison Trelat

Pouilly-Fuissé 2016

Chardonnay

Gracieux et élégant, ce vin à la robe dorée développe au nez des arômes fruités de pêche, de citron et de granny smith auxquels se mêlent des notes plus légères de jasmin et d'acacia. Des touches minérales et beurrées.

AOP Meursault Nouveau! 70€

Mazilly

Les Meurgets 2017

Chardonnay

Il a une robe jaune dorée brillante. Le nez est fin et délicat, aux arômes de miel, de fruits secs et de boisé vanillé. En bouche on retrouve des notes minérales. Vin ample et gras en finale.

Vallée de la Loire

AOP Touraine 32€

Cave de Vouvray

La Dilecta 2015

Sauvignon

Robe or et dorée. Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits et fruits exotiques. Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse bien équilibrée entre douceur et fraîcheur. Finale puissante, onctueuse et salivante sur des notes grillées et toastées.

AOP Pouilly-Fumé 46€

Saget

Pouilly Fumé 2015 et 2016

Sauvignon

Un nez intense de fleurs blanches mêlées de miel et de fruits exotiques. En bouche, des arômes de poire et de pêche mêlés de pamplemousse et de goyave sur un fond de vin extrêmement suave, néanmoins rehaussé d'une note minérale et fraîche.

AOP Sancerre 51€

Saget La Périère

Silex 2016

Sauvignon

Le Comte de la Périère à la robe brillante est un vin fin, équilibré, fruité aux arômes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche est à la fois grasse en attaque, marquée par une matière très mûre, souple et racée.

AOP Alsace 28€

Cave de Ribauvillé

Riesling Collection 2016

Riesling

Sec et racé, avec des arômes variés d'agrumes et minéraux (pierre à fusil). Nerveux à l'attaque il apparaît ensuite équilibré et long en bouche.



Alsace

AOP Alsace

Cave de Ribauvillé

Gewurztraminer 2016

Gewurtaminer

Puissant, ample et rond avec des notes florales de rose et de pivoines.

37€

Espagne

Rueda

Mathilde Chapoutier

Rueda Verdejo 2016 et 2017

ROBE : jaune pâle aux reflets verts. BOUCHE : fruitée, vive, ronde avec une finale longue. NEZ : très expressif et intense sur des notes de fruits tropicaux, pêches et fleurs blanches.

26€



Vins rosés

Vallée du Rhône

IGP Gard

15€

Cellier des Chartreux

La nuit tous les chats sont gris 2017

Grenache

Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes/ Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées.

AOP Ventoux

19€

Mas Caron

Pilavoine 2017

Grenache, Carignan

AOP Côtes-du-Rhône

20€

Cellier des Chartreux

Ruban Rose 2016

Grenache noir

Vin à la robe très claire aux reflets légèrement rosés. Il se caractérise par un nez aux arômes complexes d'agrumes, fruits rouges et fleurs blanches. Enfin sa bouche est ample et fraîche.

Provence

AOP Côtes-de-Provence

24€

Estandon

Insolence

AOP Bandol

33€

Moulin de la Roque

Les Baumes 2017

68 % Mourvèdre, 22 % Grenache, 10% Cinsault

Robe rose clair. Nez fruité, petits fruits rouges (framboise, fraise, groseille) avec des notes d'épices et d'agrumes (pamplemousse) Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample, flatteur, frais, friand.



AOP Les Baux de Provence

Château Dalmeran

Les Baux de Provence 2017

Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon

Un nez à la fois fruité et fleuri tout en délicatesse sur des arômes de roses et d'agrumes. Une bouche onctueuse et gourmande tout en subtilité exprimant une belle matière digne d'un rosé de saignée. La finale est longue avec une fraîcheur printanière.

34€

AOP Côtes-de-Provence

Estandon

Zénith 2017

Cinsault, Grenache, Rolle

Robe rose pâle, aux reflets argentés gris dentelle qui s'associent dans un parfait équilibre aux nuances du litchi. Nez fin, élégant et équilibré composé de fruits blancs et rehaussé de notes florales. L'attaque en bouche est soyeuse, le grain est délicat

38€



Vins doux naturels et liquoreux

AOP Rasteau	33€
Ortas Cave de Rasteau	
Vin doux naturel doré	
Grenache noir	
<i>Une robe délicatement ambrée, des arômes de fruits secs et d'épices chaudes, une bouche riche, harmonieuse et fraîche.</i>	
AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh	39€
Plaimont	
Pacherenc du Vic Bilh 2014, 2015 et 2016	
Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu	
<i>La robe dorée à reflets brillants prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits (écorces de citron), de confiture de pêche et de poivre blanc.</i>	
AOP Rasteau	45€
Ortas Cave de Rasteau	
Vin doux naturel rouge	
Grenache noir	
<i>Une robe rubis aux reflets acajou, une subtile alliance d'arômes de torréfaction (cacao), de fruits très mûrs et d'épices, un ensemble complexe et frais, harmonieux et fin, et une finale longue et veloutée.</i>	



Champagnes et vins effervescents

AOP Crémant de Bourgogne Nouveau! Les Terres Dorées Charme extra brut Blanc de blancs	42€
Champagne Bernard Naudé Brut Tradition 90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir	55€
Champagne Chassenay d'Arce Cuvée première brut Une dominante de Pinot Noir, 60% <i>Remarquable puissance et finesse associée à la fraîcheur minérale du Chardonnay. Le nez expressif se révèle élégant et frais, autour de notes épicées et florales (tilleul, acacia) associant des nuances miellées à des arômes de fruits jaunes.</i>	61€
Champagne Devaux Grande réserve	63€
Champagne Chassenay d'Arce Rosé brut Une dominante de Pinot Noir, 65% associée au Chardonnay, 35%. <i>Le nez est expressif, rond, chaleureux et flatteur. Il évoque des notes de fruits rouges et de fruits confits, des épices douces et des arômes élégants de violette.</i>	67€
Champagne Devaux Cuvée D 55 % Pinot Noir & 45 % Chardonnay dont 35 % min. de vins de réserve élevés en foudre. <i>Nez arômes de fleurs blanches et d'épices Notes de mandarine et de zestes d'orange – friand et crémeux avec une belle persistance en final.</i>	78€



Champagne 102€

Roederer

Brut Premier

Association d'environ 40% de Pinot noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier

Champagne 110€

Ruinart

Brut

Assemblage constitué de 40 % de Chardonnay, de 49% % de Pinot Noir et 11% de Meunier, et incluant 20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes.

Belle brillance, l'effervescence est soutenue, avec un cordon très présent.

Champagne 151€

Ruinart

Brut Rosé

Assemblage élaboré sur une base de Chardonnay et de Pinot Noir majoritairement classés en Premiers Crus, avec de 20 à 25% de vins de réserve des 2 années précédentes. 45 % de Chardonnay de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims 55 %.

Champagne 156€

Ruinart

Blanc de blancs

Assemblage 100 % Chardonnay de différentes années (20 à 25 % de vins de réserve des 2 années précédentes).

Un premier nez d'une grande intensité, sur des notes de fruits frais, en particulier d'agrumes mûrs. Un deuxième nez très fin et floral à notes de fleurs blanches et de fruits blancs.

Champagne 372€

Ruinart

Cristal 2009

60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay

Année continentale, solaire, avec un vrai hiver, très froid et sec. Bouquet subtil, à la fois secret et concentré. Il révèle des notes de compote d'agrumes, d'abricot confit et évoque avec douceur le chèvrefeuille.



Nos spiritueux :

Boissons pouvant être servis exclusivement en accompagnement du repas.

- Gin Tonic (Citadelle -Tonic)	8 € (20cl)
- Gin Tonic Manguin (Oli'Gin- Tonic)	10 € (20 cl)
- Caraxes Manguin (Blend des Caraïbes : eau de vie de poire et rhum ambré des îles Trinidad et Barbados)	10 € (5 cl)
- Whisky Campbeltoown (blended)	8 € (5 cl)
- Whisky Kilchoman Islay Single mat	8 € (5 cl)
- Cognac Le Roch XO	10 € (5cl)
- Rhum agricole HSE	8 € (5 cl)
- Get 27	8 € (5 cl)
- Ricard	6 € (5 cl)