



Vins au verre 12,5 cl

Vins rouges au verre

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône **Friand et épuré!**

Clos des Saumanes

5€

Le rouge des Saumanes Bio

Grenache, Syrah, Cinsault

Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!

AOP Côtes du Rhône **Epicé et fruité!**

Domaine Bénédetti

5,5€

Vieilles Vignes Bio

75% Grenache, 25% Syrah

La robe : violacé, avec des reflets de cerises noires. Le nez : puissant, sur des arômes de garrigues, d'épices et de griotte. La bouche : puissante, ample et surtout équilibré avec beaucoup de fraîcheur, on retrouve la cerise, le thym.

IGP Vallée du Rhône **Souple et épicé !**

Romain d'Aniello

6€

Syrah

100% Syrah

Syrah qui a une belle longueur sur des arômes dominés par la mûre et le cassis et avec une petite touche légèrement épicée.

AOP Ventoux **Friand et élégant!**

Martinelle

7€

Ventoux

72 % Grenache, 18 % Syrah, 7 % Mourvèdre et 3 % Vieux Carignan Counoise, Clairette et Viognier

Le nez offre une belle intensité aromatique de fruits rouges et noirs, puis, après aération, d'épices. La cerise, la mûre, puis quelques notes florales donnent au vin un côté agréable et fruité. L'équilibre est harmonieux avec un caractère friand et élégant.



AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun **Ample et longueur !**

Domaines des Maravilhas

7,5€

Maestral 2015 **Biodynamie**

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez de fruits noirs aux accents fumés et de réglisse. Une bouche puissante et ample, d'une longueur remarquable.

AOP Vacqueyras **Complexe et gourmand !**

La Charbonnière

10€

2016

60% Grenache / 40% Syrah

Structuré et concentré avec beaucoup de fruits noirs fumés mais mûrs et des notes de réglisse et d'herbes séchées. Un vin vraiment expressif.

AOP Gigondas **Epicé et élégant !**

Montirius

10€

La tour 2018 **Biodynamie**

80% Grenache – 20% Mourvèdre

Notes d'épices, de fruits rouges et de violettes. Vin d'une belle buvabilité, un délice même dans sa jeunesse. Tanins fondus et élégants.

AOP Châteauneuf du Pape **Riche et équilibré!**

Clos de Mont-Olivet (Sabon)

14€

2016

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

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

Vallée du Rhône septentrionale

AOP Crozes-Hermitage **Epicé et fruité !**

Laurent Combier

10€

2018

Syrah

Des arômes de fruits rouges légèrement épicés. Une longue bouche sur le fruit avec une belle matière soyeuse et une finale persistante.

AOP Saint Joseph **Complexe!**

Romain D'Aniello

10€

2017

Syrah.

Robe rubis intense avec de beaux reflets. Nez profond de fruits noirs bien mûrs, de poivre, touche épicée avec quelques notes boisées délicates. Bouche charnue et intense où l'on retrouve les arômes du nez, longue avec des tanins croquants et épicés.



Provence

AOP Les Baux de Provence **Équilibré et rond !**

Domaine de Lauzières

8,5€

2016 **Bio**

90% Grenache noir, 5% Carignan, 5% Syrah

Robe rouge rubis, avec une belle brillance. La bouche est équilibrée, d'une belle fraîcheur, tout en finesse avec un profil tannique rond et fondu. Il se termine sur une belle longueur.

Bourgogne

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Réglissé et épicé !**

Mazilly

9€

La Dalignière 2017

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 **Réglissé et soyeux !**

12€

Mazilly

Vieilles Vignes 2016

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,



Vins blancs au verre

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône Villages **Floral et minéral!**

Clos des Saumanes **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.

6€

IGP Vaucluse **Herbacé et fruits jaunes murs!**

La Martinelle

Ventoux **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.

7€

AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun **Friand et vif !**

Domaine des Marvilhas

Maestral 2016 **Biodynamie**

Clairette, Grenache blanc

Au nez une balade printanière à travers la garrigue, en bouche, une corbeille de fruits d'été. Une clairette fouguese et friande.

7,5€

AOP Châteauneuf du Pape **Minéral et finesse !**

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.

12€

Vallée du Rhône septentrionale

AOC Crozes-Hermitage **Equilibré et fruité !**

L. Combier

2018

100% Marsanne

Robe Or pâle. Au nez, beaucoup de fraîcheur avec ses arômes de fruits à chair blanche et d'acacia. Bouche vive et expressive avec des notes d'abricots et de fleurs blanches. Superbe équilibre et finale très addictive.

8,5€



AOP Saint-Péray Rondeur ! 9,5€
François Villard
Version 2018
80% Marsanne, 20% Roussanne
Belle rondeur. Ce petit coté salin en finale donne immédiatement envie de se resservir.

AOP Saint-Joseph Vif et gourmand ! 11€
Cuilleron
Lyseras 2018
Marsanne et Roussanne
Nez de fruits jaunes bien mûrs, pêches, zestes d'agrumes et notes miellées. Bouche tendre et gourmande. La finale acidulée donne une belle longueur.

Languedoc Roussillon

IGP Gard Frais et fruité ! 6€
Domaine de Montfaucon
Viognier
Viognier
Un vin frais et fruité, contenant des notes d'abricots, d'agrumes et de fleurs blanches.

Bourgogne

AOP Saint-Véran Sec et rond ! 8,5€
Château de la Greffière
2018
Chardonnay
Le nez : arômes d'amande fraîche et de miel. La bouche : vin sec et rond.

AOP Chablis Fraicheur minérale ! 10€
Domaine de l'enclos
2018
Chardonnay
Joli fruité mûr et fraicheur minérale. Un vin à apprécier dès maintenant et pendant plusieurs années



AOP Santenay **Finesse et élégance**

Bertrand Bachelet

2017

Chardonnay

Une belle robe dorée ; un nez frais, légèrement torréfié. En bouche, des arômes d'amandes et de noisettes grillées, et en vieillissant, des arômes de truffes.

13€

AOP Chassagne-Montrachet **Rondeur et tension**

Bertrand Bachelet

2017

Chardonnay

Une robe aux reflets dorés, un nez doux et floral avec des notes d'épices, en bouche, une belle maturité associant fraîcheur et tension.

15€

Vallée de la Loire

AOP Montlouis sur Loire **Fruité!**

Les Pierres écrites

Petits Boulay 2019

Chenin aussi appelé pineau de Loire

les Petits Boulay sont une invitation à la découverte de l'AOC Montlouis. Tendre et minérale à la fois, cette cuvée renferme tous les arômes de fruits (pêche blanche, poire, pâte de coing) et de fleurs qu'on attend d'un Chenin.

7€

AOP Pouilly Fumé **Sec et vif!**

Château Favray

2018

Sauvignon

Le Château Favray 2017 reste un classique, un fruit expressif et concentré, une belle minéralité soulignée par une fraîcheur bien présente. Son seul défaut: un goût de trop peu !

8€

AOP Sancerre **Fruité et rond!**

Domaine Reverdy Ducroux

Beau Roy 2018

Sauvignon

Couleur jaune argentée, bouquet complexe sur des notes florales et fruitées, notamment d'agrumes. Bien équilibré avec une belle longueur en bouche, une baie de Sauvignon éclate avec une petite minéralité au final.

9€



Alsace

AOP Alsace Grand Crû

10.50€

André Régin

Riesling Altenberg de Wolxeim 2015

Riesling

Une belle tension en début de bouche, associée à de la rondeur et du volume. Les arômes zestés du nez se retrouvent en bouche. Ce Grand Cru est tout simplement racé, net et d'une belle finesse.

AOP Alsace **Gourmand et délicat !**

9,5€

Albert Mann

Gewurztraminer 2018 Bio

Gewurtaminer

Une jolie couleur jaune clair avec quelques reflets dorés. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques, de fleurs et d'épices. La bouche qui enveloppe parfaitement tout le palais est délicate et gourmande.



Vins rosés au verre

AOP Côtes de Provence Sec et fruité! Les Vignobles Gueissard Les Papilles 30% Cinsault, 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Rolle <i>Robe rose tendre brillant. Le nez aromatique et complexe où se mêlent zestes d'agrumes et bonbon acidulé. La bouche fruitée, ronde et croquante à la fois.</i>	5,5€
AOP Côtes de Provence Léger et fruité ! Gavoty Mélopée Cinsault, Syrah, Grenache <i>Nez floral et fruit à chair blanche, légèreté, fruité et vivacité.</i>	6€
AOP Les Baux de Provence Rondeur et fraîcheur ! La Vallongue Garrigues Bio 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Counoise <i>Fruité, pêche, poire et citron, notes florales et nuance minérale, long et frais en bouche.</i>	8€
AOP Bandol Subtil et puissant ! Dupéré Barrera Cuvée India 2018 Mourvèdre majoritaire, Grenache, Cinsault et Carignan <i>Ce vin de provence est très pâle, aux teintes saumonées. Arômes délicats d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches.</i>	8€
AOP Bandol Puissant et frais! La Bastide Blanche 2018 Mourvèdre, Grenache, Cinsault et clairette <i>Rosé de gastronomie, puissant et frais, exhalant des notes poivrées et d'agrumes</i>	9.50€



Vins doux naturels et liquoreux au verre

AOP Muscat de Beaumes de Venise **Vif et gourmand !**

Alain Ignace

8,5€

Le petit grain d'Antonin 2017

Muscat petit grain

Au nez, ananas et nuances citronnées,. En bouche, confit d'agrumes, de pamplemousses et d'ananas frais. Bouche gourmande, vive et épicée.

AOP Jurançon **Equilibré et groumand**

9€

Cauhapé

Boléro 2016

Petit Manseng

Un ballet d'arômes frais et exotiques qui s'harmonise parfaitement avec la chorégraphie aromatique d'une belle maturité. D'un subtil équilibre, la bouche vous séduira en offrant un cocktail de gourmandise et de fraîcheur.

AOP Montlouis sur Loire **Riche et fruité!**

10€

Les Pierres écrites

Les Vallées 2017

Chenin aussi appelé pineau de Loire

Cette cuvée exprime l'équilibre entre la richesse aromatique délivrée par le botrytis et la tension que confère notre terroir. Les arômes d'abricot, d'épices et de fruits secs se mêlent à de fines notes boisées.



Champagnes et vins effervescents à la coupe

AOP Crémant de Bourgogne

Les Terres Dorées
Charme extra brut
Blanc de blancs

9,5€

Champagne

Petit Lebrun et Fils
Blanc de blancs Grand Cru

Chardonnay 100%

La dégustation est fine, complexe, franche, l'expression aromatique est développée, on note des saveurs végétales (tabac, foin) ; florales (fleur d'oranger) ; fruitée (agrumes) et mélangée a du boisé. La finale est meilleure, beurrée.

13,5€

Champagne

Petit Lebrun et Fils
Rosé Premier Cru

Chardonnay, pinot noir.

Belle robe rose clair aux petits reflets saumon. Belle gourmandise au nez, avec des notes de meringue façon Pavlova aux fruits rouges, et de cerise.

14,5€



Vins bouteilles 75 cl

Vins rouges

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône **Friand et épuré!** 24€

Clos des Saumanes

Le rouge des Saumanes Bio

Grenache, Syrah, Cinsault

Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!

AOP Côtes du Rhône **Epicé et fruité!** 25€

Domaine Bénédetti

Vieilles Vignes Bio

75% Grenache, 25% Syrah

La robe : violacé, avec des reflets de cerises noires. Le nez : puissant, sur des arômes de garrigues, d'épices et de griotte. La bouche : puissante, ample et surtout équilibré avec beaucoup de fraîcheur, on retrouve la cerise, le thym.

IGP Vallée du Rhône **Souple et épicé!** 28€

Romain d'Aniello

Syrah

100% Syrah

Syrah qui a une belle longueur sur des arômes dominés par la mûre et le cassis et avec une petite touche légèrement épicée.

AOP Ventoux **Friand et élégant!** 32€

Martinelle

Ventoux

72 % Grenache, 18 % Syrah, 7 % Mourvèdre et 3 % Vieux Carignan Counoise, Clairette et Viognier

Le nez offre une belle intensité aromatique de fruits rouges et noirs, puis, après aération, d'épices. La cerise, la mûre, puis quelques notes florales donnent au vin un côté agréable et fruité. L'équilibre est harmonieux avec un caractère friand et élégant.



AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun **Ample et longueur!** 33€
Domaines des Marvilhas

Maestral 2015 **Biodynamie**

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez de fruits noirs aux accents fumés et de réglisse. Une bouche puissante et ample, d'une longueur remarquable.

AOP Cairanne **Structuré et épicé!** 33€

Escaravailles

Le Ventabren 2015

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

Robe d'un rouge sombre aux reflets violette. 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.

AOP Rasteau **Fruité et élégant!** 37€

Domaine Gramiller

Gramiller 2017 **Bio**

Carignan, Grenache, Mourvedre, Syrah

Nez fruité avec une petite touche végétale. Une touche de fraîcheur avec un goût long en bouche mais d'une pureté qui met en avant son élégante personnalité.

AOP Costières de Nîmes **Généreux et gouleyant!** 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 Vacqueyras **Complexe et gourmand!** 44€

La Charbonnière

2016

60% Grenache / 40% Syrah

Structuré et concentré avec beaucoup de fruits noirs fumés mais mûrs et des notes de réglisse et d'herbes séchées. Un vin vraiment expressif.

AOP Gigondas **Epicé et élégant!** 45€

Montirius

La tour 2018 **Biodynamie**

80% Grenache – 20% Mourvèdre

Notes d'épices, de fruits rouges et de violettes. Vin d'une belle buvabilité, un délice même dans sa jeunesse. Tanins fondus et élégants.



AOP Châteauneuf du Pape Riche et équilibré ! 65€
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.

Vallée du Rhône septentrionale

AOP Saint Joseph Complexe! 44€
Romain D'Aniello
2017
Syrah.
Robe rubis intense avec de beaux reflets. Nez profond de fruits noirs bien mûrs, de poivre, touche épicée avec quelques notes boisées délicates. Bouche charnue et intense où l'ont retrouvent les arômes du nez, longue avec des tanins croquants et épicés.

AOP Crozes-Hermitage Epicé et fruité! 45€
Laurent Combier
2018
Syrah
Des arômes de fruits rouges légèrement épicés. Une longue bouche sur le fruit avec une belle matière soyeuse et une finale persistante.

AOP Cornas Charnu et velouté ! 65€
Johan Michel
2016
Syrah
Ce cornas est un vin rouge viril, charpenté, qu'il faut faire vieillir au moins trois années - afin qu'il puisse exprimer ses arômes fruités et épicés sur des viandes rouges et du gibier.

AOP Côte-Rôtie 72€
Garon
Les Triotes
2016
Syrah
Le nez est subtil sur la cerise avec des arômes de kirsch. La bouche est fine très élégante au boisé fondu.



AOP Hermitage

Monier de la Sizeranne (Chapoutier)

2013

Syrah

Une complexité naissante où les arômes concentrés de fruits noirs se mêlent aux notes d'élevage qui lui donne une belle distinction.

110€

Provence

AOP Les Baux de Provence **Équilibré et rond!**

Domaine de Lauzières

2016 **Bio**

90% Grenache noir, 5% Carignan, 5% Syrah

Robe rouge rubis, avec une belle brillance. La bouche est équilibrée, d'une belle fraîcheur, tout en finesse avec un profil tannique rond et fondu. Il se termine sur une belle longueur.

38€

Bourgogne

AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Réglissé et fruité !**

Mazilly

La Dalignière 2017

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.

41€

AOP Gevrey-Chambertin **Réglissé et soyeux!**

Mazilly

Vieilles Vignes 2016

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,

69€

AOP Maranges premier crû **Fraicheur et épices !**

Bertrad Bachelet

La Fussière 2017

Pinot noir

Robe brillante rubis, framboise. Un nez éclatant, aux arômes de fruits rouges, cassis. Une bouche fraîche, avec des saveurs poivrées.

72€



Languedoc Roussillon

AOP Duché d'Uzès **La garrigue et le cassis!** 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 **Soyeux et épicé!** 34€

Château de Valflaunès

Espérance 2017

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 Terrasses du Larzac **Goumand!** 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 **Richesse et finesse !** 68€

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 Saint-Estèphe **Structuré !** 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 **Charpenté !** 70€

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 **Fruité et longueur !** 72€

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 **Structuré et soyeux !** 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.



Vins blancs

Vallée du Rhône méridionale

AOP Côtes-du-Rhône Villages Floral et minéral! 26€

Clos des Saumanes 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.

IGP Vaucluse Herbacé et fruits jaunes murs! 32€

La Martinelle

Ventoux 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 Côtes-du-Rhône Villages Laudun Friand et vif ! 33€

Domaine des Marvilhas

Maestral 2016 Biodynamie

Clairette, Grenache blanc

Au nez une balade printanière à travers la garrigue, en bouche, une corbeille de fruits d'été. Une clairette fouguese et friande.

AOP Vacqueyras Minéral et soyeux! 50€

Montirius

Minéral 2016 Biodynamie

Bourboulenc, grenache blanc, Roussanne

Minéralité, fraîcheur et luminosité.

AOP Châteauneuf du Pape Minéral et finesse ! 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.



Vallée du Rhône septentrionale

- AOC Crozes-Hermitage** **Equilibré et fruité !** 38€
L. Combiér
2018
100% Marsanne
Robe Or pâle. Au nez, beaucoup de fraîcheur avec ses arômes de fruits à chair blanche et d'acacia. Bouche vive et expressive avec des notes d'abricots et de fleurs blanches. Superbe équilibre et finale très addictive.
- AOP Saint-Péray** **Intense, voluptueux et minéral** 45€
Cuilleron, Villard et Gaillard
2017
80% Marsanne, 20% Roussanne
Nez très agréable qui développe des notes florales, d'agrumes et de fruits à chair jaune, la bouche est onctueuse et généreuse avec une belle fraîcheur.
- AOP Saint-Joseph** **Vif et gourmand !** 49€
Cuilleron
Lyseras 2018
Marsanne et Roussanne
Nez de fruits jaunes bien mûrs, pêches, zestes d'agrumes et notes miellées. Bouche tendre et gourmande. La finale acidulée donne une belle longueur.
- AOC Condrieu** 68€
François Villard
Les terrasses du Palat 2017
Viognier
De très jolis arômes de fruits jaunes et d'épices. La bouche est ample typique des meilleurs viogniers. Les Terrasses du Palat est toujours une vraie réussite pour les amateurs de Condrieu.
- AOP Hermitage** 68€
E. Guigal
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.



Languedoc Roussillon

IGP Cevennes **Amande et fleurs blanches!** 26€

Domaine des Lys

Cevennes

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 **Frais et fruité !** 26€

Domaine de Montfaucon

Viognier

Viognier

Un vin frais et fruité, contenant des notes d'abricots, d'agrumes et de fleurs blanches.

Bourgogne

AOP Saint-Véran **Sec et rond !** 38€

Château de la Greffière

2018

Chardonnay

Le nez : arômes d'amande fraîche et de miel. La bouche : vin sec et rond.

AOP Hautes Côtes de Beaune **Fraicheur et équilibre!** 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 Chablis **Fraicheur minérale !** 45€

Domaine de l'enclos 2018

Chardonnay

Joli fruité mûr et fraicheur minérale. Un vin à apprécier dès maintenant et pendant plusieurs années



AOP Meursault Ample et gras!

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.

62€

AOP Santenay Finesse et élégance

Bertrand Bachelet

2017

Chardonnay

Une belle robe dorée ; un nez frais, légèrement torréfié. En bouche, des arômes d'amandes et de noisettes grillées, et en vieillissant, des arômes de truffes.

72€

AOP Chassagne-Montrachet Vif et Minéral !

Emma et Christian Sorine

Les Benoîtes 2018

Chardonnay

Nez floral et de noisettes. Moelleux en bouche et belle persistance.

85€

Vallée de la Loire

AOP Pouilly Fumé Sec et vif!

Château Favray

2018

Sauvignon

Le Château Favray 2017 reste un classique, un fruit expressif et concentré, une belle minéralité soulignée par une fraîcheur bien présente. Son seul défaut : un goût de trop peu !

35€

AOP Sancerre Minéral et fruité! !

Domaine du Carrou

Sancerre

D'une acidité idéale portée par une charpente admirablement structurée, ses notes rafraîchissantes de poire au sirop, lui procurent un agrément certain au palais.

43€



Alsace

AOP Alsace **Gourmand et délicat !**

42€

Albert Mann

Gewurztraminer 2018 **Bio**

Gewurtaminer

Une jolie couleur jaune clair avec quelques reflets dorés. Le bouquet est puissant et complexe. C'est une explosion de fruits exotiques, de fleurs et d'épices. La bouche qui enveloppe parfaitement tout le palais est délicate et gourmande.

AOP Alsace Grand Crû

48€

André Régis

Riesling Altenberg de Wolxeim 2015

Riesling

Une belle tension en début de bouche, associée à de la rondeur et du volume. Les arômes zestés du nez se retrouvent en bouche. Ce Grand Cru est tout simplement racé, net et d'une belle finesse.



Vins rosés

Provence

AOP Côtes de Provence Léger et fruité ! 26€

Gavoty

Mélopie

Cinsault, Syrah, Grenache

Nez floral et fruit à chair blanche, légèreté, fruité et vivacité.

AOP Côtes de Provence Sec et fruité! 27€

Les Vignobles Gueissard

Les Papilles

30% Cinsault, 30% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache, 10% Rolle

Robe rose tendre brillant. Le nez aromatique et complexe où se mêlent zestes d'agrumes et bonbon acidulé. La bouche fruitée, ronde et croquante à la fois.

AOP Bandol Subtil et puissant ! 40€

Dupéré Barrera

Cuvée India 2018

Mourvèdre majoritaire, Grenache, Cinsault et Carignan

Ce vin de provence est très pâle, aux teintes saumonées. Arômes délicats d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches.

AOP Bandol Puissant et frais! 42€

La Bastide Blanche 2018

Mourvèdre, Grenache, Cinsault et clairette

Rosé de gastronomie, puissant et frais, exhalant des notes poivrées et d'agrumes



Vins doux naturels et liquoreux

- AOP Muscat de Beaumes de Venise** **Vif et gourmand !** 38€
Alain Ignace
Le petit grain d'Antonin 2017
Muscat petit grain
Au nez, ananas et nuances citronnées. En bouche, confit d'agrumes, de pamplemousses et d'ananas frais. Bouche gourmande, vive et épicée.
- AOP Jurançon** **Equilibré et gourmand !** 40€
Cauhapé
Boléro 2016
Petit Manseng
Un ballet d'arômes frais et exotiques qui s'harmonise parfaitement avec la chorégraphie aromatique d'une belle maturité. D'un subtil équilibre, la bouche vous séduira en offrant un cocktail de gourmandise et de fraîcheur.
- AOP Montlouis sur Loire** **Riche et fruité!** 44€
Les Pierres écrites
Les Vallées 2017
Chenin aussi appelé pineau de Loire
Cette cuvée exprime l'équilibre entre la richesse aromatique délivrée par le botrytis et la tension que confère notre terroir. Les arômes d'abricot, d'épices et de fruits secs se mêlent à de fines notes boisées.



Champagnes et vins effervescents

AOP Crémant de Bourgogne 42€

Les Terres Dorées
Charme extra brut
Blanc de blancs

Champagne 65€

Petit Lebrun et Fils
Blanc de blancs Grand Cru

Chardonnay 100%

La dégustation est fine, complexe, franche, l'expression aromatique est développée, on note des saveurs végétales (tabac, foin) ; florales (fleur d'oranger) ; fruitée (agrumes) et mélangée a du boisé. La finale est meilleure, beurrée.

Champagne 68€

Petit Lebrun et Fils
Rosé Premier Cru

Chardonnay, pinot noir.

Belle robe rose clair aux petits reflets saumon. Belle gourmandise au nez, avec des notes de meringue façon Pavlova aux fruits rouges, et de cerise.

Champagne 85€

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 280€

Roederer

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 alcools et 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 Tè Bheag (Blended)	8 € (5 cl)
- Whisky Kilchoman Islay (Single mat)	8 € (5 cl)
- Cognac Le Roch XO	10 € (5cl)
- Bas-Armagnac Dartigalongue VSOP	10 € (5cl)
- Rhum agricole HSE	8 € (5 cl)
- Get 27	8 € (5 cl)
- Ricard	6 € (5 cl)



Boissons froides

Sodas

Fuzetea	3,50€ les 25cl
Limonette	3,50€ les 33cl
Schweppes Agrum	3,50€ les 25cl
Schweppes Tonic	4,00€ les 25cl
Schweppes Lemon	4,00€ les 25cl
Coca cola	4,00€ les 33cl
Coca cola Zéro	4,00€ les 33cl

Eaux

Orreza	5,50€ les 50cl 7,00€ les 100cl
Evian	3,50€ les 33cl 5,00€ les 100cl
Badoit	3,50€ les 33cl 5,00€ les 100cl
San Pellegrino	3,50€ les 25cl 5,00€ les 100cl

Jus de fruit et sirops

Jus de fruit	5,50€ les 25cl
Sirop a l'eau	3,50€ les 25cl



Bières

Blondes

Heineken	4,00€ les 25cl 7,00€ les 50cl
Leffe Blonde	4,50€ les 25cl 8,00€ les 50cl
Desperados	5,00€ les 33cl
Grimbergen	4,50€ les 33cl
La chouffe	5,00€ les 33cl

Blanche

Edelweiss	5,00€ les 33cl
-----------	----------------

Ambrée

Grimbergen	4,50€ les 33cl
Pietra	5,50€ les 33cl

Aromatisée

Grimbergen rouge	4,50€ les 33cl
------------------	----------------

Brune

Pelforth Brune	4,50€ les 33cl
----------------	----------------