



# Vins rouges au verre

## Vallée du Rhône méridionale

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

Clos des Saumanes

5,5€

**Le rouge des Saumanes** **Bio**

Grenache, Syrah, Cinsault

*Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!*

**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 Lubéron** Référence du Lubéron !

Ruffinato

7,5€

**Les Ménines** **Bio**

Grenache, Carignan, Counoise (vignes âgées de plus de 50 ans), Syrah, Mourvèdre.

*Magnifique robe rubis aux reflets légèrement violacés. Le nez présente des notes de fruits noirs, d'épices et des notes balsamiques. Viennent ensuite des notes florales et épicées comme la violette et le réglisse.*

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

Domaines des Maravilhas

8€

**Maestral** **Biodynamie**

Grenache, Syrah, Mourvèdre

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

**AOP Gigondas** Epicé et élégant!

Montirius

10€

**La tour 2018** **Biodynamie**

80% Grenache – 20% Mourvèdre

*Notes d'épices, de fruits rouges et de violettes. Un délice même dans sa jeunesse. Tanins fondus et élégants.*



## AOP Châteauneuf-du-Pape **Harmonie et finesse!**

Mas Saint-Louis

14€

2016

80% Grenache, 5% Syrah, 10% Mourvèdre et 5 Cinsault

*Belle maturité lui confère un fruit sucré et des tanins fins. Une aromatique floral et épicé avec une structure très soyeuse.*

## Vallée du Rhône septentrionale

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

Laurent Combier

9,5€

2019

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 **Croquant et épicé!**

Cuilleron

11€

Les pierres sèches 2018

Syrah

*Un fruit croquant et un plaisir immédiat. La bouche est séduisante avec une belle fraîcheur et la touche épicée que l'on apprécie tant avec la Syrah.*

## Provence

### AOP Les-Baux-de-Provence **Equilibré et rond**

Domaine de Lauzières

8,5€

Lauzières **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 fruité!**

Mazilly

9€

La Dalignière

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!**

**Mazilly**

12€

**Vieilles Vignes 2017**

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, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois.*



# Vins blancs au verre

## Vallée du Rhône méridionale

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

Clos des Saumanes

6€

**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 Ventoux **Friand et élégant!**

La Martinelle

7,5€

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 **Ample et longueur!**

8€

Domaine des Marvilhas

Maestral **Biodynamie**

Clairette, Grenache blanc

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

### AOP Vacqueyras **Minéral et soyeux!**

Montirius

11,5€

Minéral 2020 **Biodynamie**

Bourboulenc, grenache blanc, Roussanne

*Minéralité, fraîcheur et luminosité.*

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

Chante Cigale

12,5€

2019

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!**

Laurent Combier

8,5€

#### **Bio**

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 et minéral!**

Cuilleron, Villard et Gaillard

10€

Les bialères 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!**

Cuilleron

11€

Lyseras 2019

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 Cevennes **Fleurs blanches!**

Domaine des Lys

6€

Aillargues

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**

Domaine de Montfaucon

6,5€

Viognier

Viognier

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



## Bourgogne

### AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Fraicheur et équilibre!**

**Mazilly**

9€

**Clos du Bois Prévot**

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 Saint-Véran **Fraicheur et rondeur!**

10€

**Roger Lassarat**

**Prestige 2018**

Chardonnay

*Le nez mêle des notes florales, de fruits mûres et de miel. La bouche est ronde et fraîche, avec des notes fleuries et fruits blancs. Une petite trame minérale se dégage en fond. La finale est d'une bonne longueur.*

### AOP Chablis **Fraicheur minérale!**

10,5€

**Domaine de l'enclos**

**2018**

Chardonnay

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

### AOP Pouilly-Fuissé **Finesse minérale!**

14€

**Roger Lassarat**

**Clos du Martelet 2018**

Chardonnay

*Finesse et en mineralite avec une pointe de gras bien posée qui enrobe la finale et fait durer la trame aromatique.*

### AOP Chassagne-Montrachet **Vif et minéral!**

17€

**Emma et Christian Sorine**

**Les Benoîtes 2018**

Chardonnay

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



## Vallée de la Loire

### AOP Pouilly-Fumé **Minéral et agrumes**

Michel Redde

10,5€

Petit Fumé 2019

Sauvignon

*Robe jaune or brillante aux reflets verts. Le nez est végétal, minéral, floral et plein d'agrumes. La bouche est franche, fine et persistante*

### AOP Sancerre **Minéral et fruité!**

Domaine du Carrou

9,5€

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.*

## Alsace

### AOP Alsace **Gourmand et délicat!**

9,5€

Albert Mann

Gewurztraminer **Bio**

Gewurztraminer

*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 **Minéral et fruits jaunes!**

10,5€

André Régis

Riesling Altenberg de Wolxeim

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.*



BAR À VIN

# Vins rosés au verre

## AOP Côtes-du-Rhône **Fruité et floral!**

Clos des Saumanes

5,5€

Le rosé des Saumanes **Bio**

Grenache 40%, Cinsault 40%, Syrah 20%

*Robe claire couleur pétale de rosé, limpide et brillante. Nez élégant et frais mêlant fruits blancs (pêches), fruits exotiques (litchi) et fleurs.*

## AOP Côtes-de-Provence **Léger et fruité!**

Gavoty

6€

Mélopée

Syrah, Grenache, Cinsault

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

## AOP Bandol **Subtil et puissant!**

Dupéré Barrera

8,5€

Cuvée India

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 **Frais et puissant!**

La bastide blanche

9€

Mourvèdre, Grenache, Cinsault et clairette

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





BAR À VIN

# Vins doux naturels et liquoreux au verre

## AOP Montlouis-sur-Loire

Riche et fruité!

Les Pierres écrites

8,5€

Les Vallées

Chenin aussi appelé pineau de Loire

*Les arômes d'abricot, d'épices et de fruits secs se mêlent à de fines notes boisées.*

## AOP Muscat de Beaumes-de-Venise Vif et gourmand!

Alain Ignace

8,5€

Le petit grain d'Antonin

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!

Cauhapé

9€

Boléro

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.*



BAR À VIN

# Champagnes et vins effervescents au verre

## AOP Crémant de Bourgogne

Les Terres Dorées  
Charme extra brut  
Chardonnay

10€

## Champagne

Devaux  
Grande réserve  
Majoritairement pinot noir

14€

## Champagne

Petit Lebrun et Fils  
Rosé Premier Cru  
Chardonnay, pinot noir.

14€

## Champagne

Pierre Gimmonet  
Cuis premier crû  
Chardonnay

14,5€



BAR À VIN

# Vins bouteilles 75 cl

## Vins rouges

### Vallée du Rhône méridionale

**AOP Côtes du Rhône** **Friand et épuré!** 25€

**Clos des Saumanes**

**Le rouge des Saumanes** **Bio**

Grenache, Syrah, Cinsault

*Vin plaisir, pour le partage, laissez vous emporter!*

**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 coté agréable et fruité. L'équilibre est harmonieux avec un caractère friand et élégant.*

**AOP Lubéron** **Référence du Luberon !** 34€

**Ruffinato**

**Les Ménines** **Bio**

Grenache, Carignan, Counoise (vignes âgées de plus de 50 ans), Syrah, Mourvèdre.

*Magnifique robe rubis aux reflets légèrement violacés. Le nez présente des notes de fruits noirs, d'épices et des notes balsamiques. Viennent ensuite des notes florales et épicées comme la violette et le réglisse.*

**AOP Côtes-du-Rhône Villages Laudun** **Ample et longueur!** 35€

**Domaines des Marvilhas**

**Maestral** **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!** 35€

**Escaravailles**

**Le Ventabren**

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 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 Vacqueyras Parfums de garrigues!** 45€  
**Montirius**  
**Garrigues 2016 Biodynamie**  
70% Grenache – 30% Syrah  
*Vin d'un rouge profond. Au nez, une explosion de fruits rouges. La bouche dévoile une belle structure tannique, des arômes de garrigues, de sous-bois*
- AOP Gigondas Epicé et élégant!** 45€  
**Montirius**  
**La tour 2019 Biodynamie**  
80% Grenache – 20% Mourvèdre  
*Notes d'épices, de fruits rouges et de violettes. Un délice même dans sa jeunesse. Tanins fondus et élégants.*
- AOP Châteauneuf-du-Pape Harmonie et finesse!** 62€  
**Mas Saint-Louis**  
**2016**  
80% Grenache, 5% Syrah, 10% Mourvèdre et 5 Cinsault  
*Belle maturité lui confère un fruit sucré et des tanins fins. Une aromatique floral et épicé avec une structure très soyeuse.*



## Vallée du Rhône septentrionale

**AOP Crozes-Hermitage** **Epicé et fruité!** 43€

**Laurent Combier**

**2019**

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** **Croquant et épicé!** 49€

**Cuilleron**

**Les pierres sèches 2018**

Syrah

*Un fruit croquant et un plaisir immédiat. La bouche est séduisante avec une belle fraîcheur et la touche épicée que l'on apprécie tant avec la Syrah.*

**AOP Cornas** **Charnu et velouté** 69€

**Johann Michel**

**2018**

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** **Fruité et poivré!** 72€

**Garon**

**Les Triotes 2018**

Syrah

*Le nez est subtil sur la cerise avec des arômes de kirsch. La bouche est fine très élégante au boisé fondu*

**AOP Hermitage** **Elégant et réglissé!** 95€

**Monier de la Sizeranne**

**2013**

Syrah

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



## Provence

**AOP Les-Baux-de-Provence** **Equilibré et rond** 38€

**Domaine de Lauzières**

**Lauzières 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 fruité!** 41€

**Mazilly**

**La Dalignière**

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 Maranges premier crû** **Fraicheur et épices!** 61€

**Bertrand Bachelet**

**La Fussièrre 2017**

Pinot noir

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

**AOP Gevrey-Chambertin** **Réglissé et soyeux!** 69€

**Mazilly**

**Vieilles Vignes 2017**

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, de cuir et de fourrure, aux accents giboyeux et de sous-bois.*



## Languedoc-Roussillon

**AOP Duché d'Uzès** **La garrigue et le cassis!** 28€

Domaine des Lys

Duché

Grenache (60%), Syrah (40%)

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

**AOP Pic Saint Loup** **Soyeux et épicé!** 36€

Château de Valflaunès

Espérance

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** **Gourmand!** 38€

Mas Haut-Buis

Les Carlines

Syrah, Grenache et Carignan.

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

**AOP Côtes-du-Roussillon Villages** **Elégant et réglissé!** 62€

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 Pomerol** **Elégant et gourmand!** 125€

Château Vray Croix de Gay

2014

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

*Attaque extrêmement fruitée puis se déroule tout en douceur pour terminer sur une finale moelleuse révélant un fruit pur. Profond et soyeux, il possède des tanins longs et une profondeur élégante.*



# 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.*

**AOP Ventoux Friand et élégant!** 33€

**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 Ample et longueur!** 36€

**Domaine des Marvilhas**

**Maestral Biodynamie**

Clairette, Grenache blanc

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

**AOP Vacqueyras Minéral et soyeux!** 52€

**Montirius**

**Minéral 2020 Biodynamie**

Bourboulenc, grenache blanc, Roussanne

*Minéralité, fraîcheur et luminosité.*

**AOP Châteauneuf-du-Pape Minéral et finesse!** 56€

**Chante Cigale**

**2019**

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€  
Laurent Combier

**Bio**

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 et minéral!** 45€  
Cuilleron, Villard et Gaillard

**Les bialères 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 2019**

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** **Fruité et épicé!** 72€  
François Villard

**Les terrasses du Palat 2018**

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** **Structuré et riche** 82€  
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 **Fleurs blanches!**

26€

**Domaine des Lys**

**Aillargues**

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**

29€

**Domaine de Montfaucon**

**Viognier**

Viognier

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

## Bourgogne

### AOP Hautes-Côtes-de-Beaune **Fraicheur et équilibre!**

41€

**Mazilly**

**Clos du Bois Prévot**

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 Saint-Véran **Fraicheur et rondeur!**

45€

**Roger Lassarat**

**Prestige 2018**

Chardonnay

*Le nez mêle des notes florales, de fruits mûres et de miel. La bouche est ronde et fraîche, avec des notes fleuries et fruits blancs. Une petite trame minérale se dégage en fond. La finale est d'une bonne longueur.*

### AOP Chablis **Fraicheur minérale!**

47€

**Domaine de l'enclos**

**2018**

Chardonnay

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



**AOP Pouilly-Fuissé Finesse minérale!** 62€  
**Roger Lassarat**  
**Clos du Martelet 2018**  
Chardonnay  
*Finesse et en mineralite avec une pointe de gras bien posée qui enrobe la finale et fait durer la trame aromatique.*

**AOP Meursault Ample et gras!** 70€  
**Mazilly**  
**Les Meurgets 2017**  
Chardonnay  
*IRobe jaune dorée brillante. Le nez et 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.*

**AOP Chassagne-Montrachet Vif et minéral!** 85€  
**Emma et Christian Sorine**  
**Les Benoîtes 2018**  
Chardonnay  
*Nez floral et de noisettes. Moelleux en bouche et belle persistance.*

## Vallée de la Loire

**AOP Sancerre Minéral et fruité!** 43€  
**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.*

**AOP Pouilly-Fumé Minéral et agrumes** 48€  
**Michel Redde**  
**Petit Fumé 2019**  
Sauvignon  
*Robe jaune or brillante aux reflets verts. Le nez est végétal, minéral, floral et plein d'agrumes. La bouche est franche, fine et persistante*



## Alsace

### AOP Alsace **Gourmant et délicat!**

42€

Albert Mann

Gewurztraminer **Bio**

Gewurztraminer

*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 **Minéral et fruits jaunes!**

48€

André Régin

Riesling Altenberg de Wolxeim

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

## Vallée du Rhône

### AOP Côtes-du-Rhône **Fruité et floral!**

25€

Clos des Saumanes

Le rosé des Saumanes **Bio**

Grenache 40%, Cinsault 40%, Syrah 20%

*Robe claire couleur pétale de rosé, limpide et brillante. Nez élégant et frais mêlant fruits blancs (pêches), fruits exotiques (litchi) et fleurs.*

## Provence

### AOP Côtes-de-Provence **Léger et fruité!**

26€

Gavoty

Mélopée

Syrah, Grenache, Cinsault

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

### AOP Bandol **Subtil et puissant!**

39€

Dupéré Barrera

Cuvée India

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 **Frais et puissant!**

41€

La bastide blanche

Mourvèdre, Grenache, Cinsault et clairette

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



BAR À VIN

## Vins doux naturels et liquoreux

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

38€

**Les Pierres écrites**

**Les Vallées**

Chenin aussi appelé pineau de Loire

*Les arômes d'abricot, d'épices et de fruits secs se mêlent à de fines notes boisées.*

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

40€

**Alain Ignace**

**Le petit grain d'Antonin**

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** Équilibré et gourmand!

40€

**Cauhapé**

**Boléro**

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.*



BAR À VIN

# Champagnes et vins effervescents

## AOP Crémant de Bourgogne

**Les Terres Dorées**  
**Charme extra brut**  
Chardonnay

45€

## Champagne

**Devaux**  
**Grande réserve**  
Majoritairement pinot noir

63€

## Champagne

**Petit Lebrun et Fils**  
**Rosé Premier Cru**  
Chardonnay, pinot noir.

64€

## Champagne

**Pierre Gimmonet**  
**Cuis premier crû**  
Chardonnay

65€

## Champagne

**Roederer**  
**Brut Premier**  
40% de Pinot noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier

88€

## Champagne

**Ruinart**  
**Brut**  
40 % de Chardonnay, de 49% % de Pinot Noir et 11% de Meunier

110€

## Champagne

**Ruinart**  
**Brut Rosé**  
Chardonnay et Pinot Noir

151€



BAR À VIN

## Champagne

Ruinart

Blanc de blancs

Chardonnay

*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.*

156€

## Champagne

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.*

295€





## Bières

### Blondes

Heineken pression	4,00€ les 25cl
	7,00€ les 50cl
Leffe Blonde pression	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
----------------	----------------

### IPA

Gallia session	6,50€ les 33cl
----------------	----------------



## Boissons froides non alcoolisées

### 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 fruits et sirops

Jus de fruit (orange, abricot, pomme et tomate)	5,50€ les 25cl
Sirop a l'eau	3,50€ les 25cl



## Boissons chaudes

Café	1,80€
Cappucino	2,50€
Thé	2,50€
Chocolat	3,00€



## Cocktails et spiritueux :

Boissons pouvant être servies exclusivement en accompagnement du repas.

- |  |              |
|--|--------------|
| - Gin Tonic (Citadelle -Tonic)   | 8 € (20cl)   |
| - Gin Tonic Manguin (Oli'Gin- Tonic)   | 10 € (20 cl) |
| - Mojito   | 10 € (20 cl) |
| - Spritz   | 10 € (20 cl) |
| - Pinacolada   | 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)   |