



## NOS VINS AU VERRE

### 12 CL

#### VINS BLANCS MOELLEUX

**AOP Coteaux de l'Aubance « Domaine de l'Orangerie »** 8.00 €  
*Issu d'un cépage Chenin ; donne un vin avec une richesse de fruits confits et de miel*

**IGP Côtes de Gascogne Villa « Chambre d'Amour »** 6.00 €  
*Issu de cépages gros Manseng et Sauvignon ; Notes de fruits exotiques, idéal pour l'apéritif*

#### VINS BLANCS SECS

**VDP Chenin Privilège « Domaine Drouet »** 6.00 €  
*Issu d'un cépage Chenin parfaitement structuré par l'acidité. Arômes complexes de fruits jaunes et fruits secs.*

**AOC Bordeaux blanc Mouton Cadet « Baron Philippe de Rothschild »** 7.00 €  
*Issu de cépages Sauvignon blanc Semillon et Muscadelle. Donne un vin élégant et équilibré*

**IGP Côtes Catalanes « Domaine Rety Legacy »** 8.00 €  
*Issu de cépages Macabeu et une pointe de Muscat. Il offre une robe or avec des notes fraîches d'agrumes et une touche de litchi*

#### VINS ROUGES

**AOP Costières de Nîmes « Domaine de l'Argentier »** 6.00 €  
*Issu d'un cépage Grenache. Vin fruité tendu et maturité absolue, les amateurs de Grenaches sont prévenus.*

**AOP Minervois « Domaine les 3 Pointes » vin bio** 7.00 €  
*Issu de cépages Grenache et Syrah. Vin noir avec des reflets violacés, nez confituré de fruits noirs et d'épices*

**AOP Mercurey « Domaine Faiveley » vieilles vignes** 8.00 €  
*Issu d'un cépage Pinot noir. Nez intense et fruité, superbe à l'attaque en bouche, puissant et rond. Il opère en bouche un parcours sans faute.*

#### VINS ROSES

**AOP Luberon Barrabans** 6.00 €  
*Issu de cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre. Vin frais et fruité, idéal en apéritif.*

**AOP Côtes de Provence « Château Cavalier » cuvée** 6.00 €  
*Issu de cépages Syrah, Rolle, Semillon et Cabernet sauvignon. Fruité et charnu avec sa robe légère. Reflets argentés, ce vin nous offre un nez sur les épices fraîches.*



## NOTRE SELECTION DE VINS BLANCS

### 75 CL

#### VAL DE LOIRE

<b>IGP du Val de Loire « Chardonnay » Domaine Réthoré Davy</b> <i>Généreuse avec des saveurs de Pamplemousse et de Litchi</i>	22.00 €
<b>AOP Valençay Domaine Roy « Symphonie »</b> <i>Un nez de Fleurs Blanches et Fruits Exotiques</i>	28.00 €
<b>AOP Touraine Chenonceaux Domaine Sauvète « Oneiros »</b> <i>Ce vin Haut de gamme accompagnera les Poissons ainsi que les Viandes blanches</i>	30.00 €
<b>AOP Anjou Sous la Tonnelle Domaine de la Bergerie</b> <i>Bouche souple et Fruitée, Finale légère et vive</i>	32.00 €
<b>AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy</b> <i>Remarquable Expression de Sauvignon, Agrumes et Fruits de la Passion</i>	38.00 €
<b>AOP Sancerre Henry Bourgeois « Grande Réserve »</b> <i>Vous serez Charmé par ses Arômes Délicats de Fruits blancs</i>	40.00 €

#### ALSACE

<b>AOC Riesling Réserve Domaine Trimbach</b> <i>Vin à la robe jaune pâle et aux reflets clairs</i>	40.00 €
<b>AOC Riesling cuvée Frédéric Emile</b> <i>Ce vin puissant racé et de longue garde développe une intéressante note minérale</i>	75.00 €
<b>AOC Pinot blanc Domaine Trimbach</b> <i>Le vin pur plaisir de maturité précoce il est sec et bien équilibré, souple et désaltérant</i>	32.00 €
<b>AOC Gewurztraminer Domaine Trimbach</b> <i>Le plus fruité et le plus épicé, un vin unique. C'est en Alsace que ce cépage atteint toute sa perfection</i>	42.00 €

#### ALSACE VENDANGES TARDIVES

<b>AOC Gewurztraminer vendanges tardives</b> <i>Donne un vin sur des notes intensément fruitées et épicées, en bouche on retrouve la gourmandise du miel et des pommes au four</i>	80.00 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



## BOURGOGNE

**AOP Macon Village « Grande Magnen » Domaine Jadot** 30.00 €  
*Vin Blanc Sec, fruité avec des Arômes Floraux, facile à boire, peut se Déguster en Apéritif*

**AOP Chablis Domaine Jadot** 40.00 €  
*Ce Chablis présente une très belle Robe brillante Or pâle, il est Frais et Fruité*

**AOP Montagny 1er Cru Château Davenay « Clos Chaudron »** 45.00 €  
*Dominé par des Senteurs de Pamplemousse, d'Ecorces d'Orange et Fruits Exotiques*

**AOP Pouilly Fuissé « Les Vieux Murs » Domaine Loron** 55.00 €  
*Ce Vin Blanc est doté d'un bel Equilibre avec une Matière dense*

**AOP Meursault Domaine Picard** 90.00 €  
*Un Meursault dans toute sa typicité Florale, Fruits secs et onctueux*

## BEAUJOLAIS BLANC

**AOP Beaujolais Villages Château de Pierreux** 36.00 €  
*Vin Rond, fin et fruité, avec Cépage Chardonnay*

## LA VALLEE DU RHONE

**AOP Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Domaine Jabodet** 26.00 €  
*Le Parallèle 45 Blanc exprime des notes de Fleurs blanches et agrumes*

**AOP Côtes du Lubéron Marrenon « Grand Marrenon »** 28.00 €  
*La Palette exprime un Registre Floral et Fruité sur des Nuances de Fleurs blanches*

*Complétées par des Notes de Pêches blanches*

**AOP Condrieu E. Guigal** 100.00 €  
*Beaucoup de minéralité ainsi que des Arômes élégants de fleurs de Citronnier, pointe de pêches blanches*

## LANGUEDOC ROUSSILLON

**AOP Coteaux du Languedoc La Clape « Brise Marine » Château de Negly** 30.00 €  
*Il évoque les fleurs, les agrumes et le miel*

**IGP Côtes Catalanes Legacy Domaine Rety** 36.00 €  
*Arômes exceptionnels de fleurs blanches, d'agrumes et de litchis*

## BORDEAUX

**AOP Graves Château Brondelle** 30.00 €  
*Beaucoup de Grès et de complexité en Bouche*

**AOP Mouton Cadet** 28.00 €



*Un nez élégant et Frais sur des notes d'Agrumes avec une belle Attaque en Bouche*

**AOP Pessac Léognan Lagrave Martillac**

70.00 €

*Un Vin Racé avec une belle Complexité aromatique*

## **NOTRE SELECTION DE VINS ROUGES**

### **75 CL**

#### **VAL DE LOIRE**

**AOP Chinon Domaine de l'Arpenty vieilles vignes bio**

28.00 €

*Donne un superbe chinon en robe noire aux arômes puissants de fruits noirs relevés d'épices*

**AOP Saumur Champigny Domaine Fouet « L'amarente »**

26.00 €

*Un Vin souple et fruité aux arômes de Fruits rouges. A boire tout au long du repas*

**AOP Anjou Domaine du Petit Clocher**

27.00 €

*L'attaque est franche, les arômes de fruits cuits donnent une sensation de Gourmandise*

**AOP Bourgueil Domaine de la Chevalerie**

30.00 €

*Un bourgueil franc et gourmand*

**AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy**

38.00 €

*Arômes mêlés de framboise et de vanille en font un très grand Pinot Noir*

#### **ALSACE**

**AOC Pinot noir Réserve Domaine Trimbach**

40.00 €

*Donne une sensation de cerise croquante avec une juste maturité dans un style plutôt léger*

#### **BOURGOGNE**

**AOP Couvent des Jacobins Domaine Jadot**

33.00 €

*Ce vin représente toujours le Pinot Noir. Notes de fruits rouges et des arômes plus élaborés de sous-bois*

**AOP Mercurey Bouchard Père et Fils**

48.00 €

*Franc, un vin charnu très parfumé aux notes de petits fruits noirs*

**AOP Chorey les Beaunes « Les Gourmandes » Domaine Aegerten**

75.00 €

*Vin rond et élégant, avec une belle longueur aromatique*

**AOP Pommard Bouchard Père et Fils**

82.00 €

*Un vin à la personnalité affirmée, corsé dans sa jeunesse, il s'assouplit avec l'Age*

**AOP Nuit St Georges 1<sup>er</sup> Cru Les boudots**

100.00 €

*Toujours original, il a de la Puissance et des tanins tendres*



## BEAUJOLAIS

<b>AOP Moulin à Vent Domaine Jadot</b>	33.00 €
<i>Vin structuré, charnu, particulièrement velouté et tendre en bouche</i>	
<b>AOP Brouilly Domaine Joubert Vieilles Vignes Bio</b>	42.00 €
<i>Ce Chablis présente une très belle robe brillante or pâle. Frais et fruité</i>	

## VALLEE DU RHONE

<b>AOP Côtes du Rhône Domaine de Piauger La Grange</b>	28.00 €
<i>Les tanins sont ronds et soyeux, fins et délicats</i>	
<b>AOP Côtes du Rhône « Parallèle 45 » - Domaine Jaboulet</b>	30.00 €
<i>Elégant et aromatique de fruits rouges mêlés d'épices. Belle structure sur des tanins ronds</i>	
<b>AOP Crozes Hermitage Cave de Tain</b>	35.50 €
<i>L'attaque est tout en douceur et laisse place à une structure tannique affirmée</i>	
<b>AOP Gigondas Domaine de Carobelle Bio</b>	43.00 €
<i>Ce vin à la robe sombre est à la fois équilibré, riche et complexe</i>	
<b>AOP Hermitage Ferraton Père et Fils « Les Miaux »</b>	105.00 €
<i>Vin puissant et complexe, notes sur des petits fruits mûrs et noirs</i>	
<b>AOP Côte rôtie « Brune et Blonde » E.Guignol</b>	110.00 €
<i>Vins aux tanins ronds et fondus, arômes de framboises, de mûres et de vanille</i>	

## LANGUEDOC ROUSSILLON

<b>AOP Cabardès château de Pennautier « Terroir d'Altitude »</b>	27.00 €
<i>Puissance et harmonie des arômes de cassis, de mûres et épices</i>	
<b>AOP Côtes du Roussillon Villages Souffle d'Or</b>	36.00 €
<i>Donne un vin charpenté avec une rondeur des arômes</i>	
<b>AOP Coteaux du Languedoc La clope Château l'Hospitalet</b>	38.00 €
<i>Cette cuvée est dotée d'un fruité généreux de confiture de cerise et de groseille</i>	
<b>AOP Corbières Boutenac Domaine de Villemajou</b>	40.00 €
<i>La Bouche est ample et ronde avec des tanins enrobés</i>	



## **BORDEAUX**

<b>AOP Puisseguin St Emilion Château l'Eglise</b>	27.00 €
<i>Joli vin tout en finesse avec des arômes de fruits rouges et de tanins soyeux</i>	
<b>Montagne Saint Emilion Château Roc de Calon</b>	35.00 €
<i>Des rouges qui font perler leur rondeur</i>	
<b>AOP 1<sup>ère</sup> Côte de Bordeaux Mondézir Gazin Bio</b>	38.00 €
<i>Vin très bien structuré avec élégance des tanins</i>	
<b>Saint Emilion Grand Cru Château Queyron Pindefleurs</b>	50.00 €
<i>Vin chaleureux et corsé, bâti autour des tanins mûrs et ronds</i>	
<b>AOP Pessax Léognan « Les Demoiselles » de Larrivet Haut Brion</b>	65.00 €
<i>Un vin d'une très grande qualité et renommée</i>	
<b>AOP Pauillac Fleur de Haut Bages-Libéral</b>	72.00 €
<i>Bel équilibre, le vin est franc, fin avec beaucoup de rondeur</i>	
<b>AOP Moulis en Médoc Château Chasse Spleen</b>	90.00 €
<i>Un vin rond et charnu, fin avec beaucoup de rondeur</i>	
<b>AOP Saint Estèphe Château Ormes de Pez</b>	120.00 €
<i>Un vin rond et charnu, à l'élégance typique des Saint Estèphe</i>	

## **SUD-OUEST**

<b>AOP Cahors Château Combel La Senne Le Pur Fruit du Causse</b>	33.00 €
<i>C'est un vin savoureux qui sent bon la gourmandise</i>	
<b>AOP Madiran - Château Bouscassé Alain Brumont</b>	45.00 €
<i>L'harmonie dans la puissance.</i>	
<i>Un fruité délicat aux arômes de mûres sur des tanins bien fondus</i>	





## NOTRE SELECTION DE VINS ROSES

### 75 CL

<b>IGP Pays d'OC « Gris blanc » Gérard Bertrand</b>	25.00 €
<i>En bouche léger perlant donne au vin toute sa fraîcheur et exalte le fruit</i>	
<b>AOP Saint Chinian Château Fontanche</b>	28.00 €
<i>Vin frais et plaisant. Arômes de fruits rouges et agrumes</i>	
<i>Je suis le plus sec de cette sélection</i>	
<b>AOP Côte de Provence Figuière Famille Combard Première</b>	30.00 €
<i>Vin sec mais très équilibré ; beaucoup de fraîcheur</i>	

## NOS CHAMPAGNES

### 75 CL

<b>AOP Champagne Brut « Dominique Massin »</b>	55.00 €
<i>Style corpulent, vineux, prolongé par une fraîcheur marquée</i>	
<b>AOP Champagne Brut « Billecart Salmon »</b>	70.00 €
<i>Cette cuvée aux reflets jaune paille se distingue par la finesse de sa bulle</i>	
<b>AOP Champagne Brut Rosé « Billecart Salmon »</b>	90.00 €
<i>Une merveille en champagne rosé. Un équilibre subtil entre structure et finesse</i>	
<b>AOP Champagne Cuvée 225 – Nicolas Feuillatte</b>	100.00 €
<i>Généreux, ce champagne évoque des notes gourmandes de miel</i>	
<b>AOP Champagne Cuvée Palme d'Or – Nicolas Feuillatte</b>	155.00 €
<i>On découvre une cuvée très structurée avec des arômes fins et élégants</i>	

## NOTRE CREMANT

### 75 CL

<b>AOP Crémant de Loire « Montlouis » - Domaine Cray</b>	30.00 €
<i>A la fois vif, plein de caractère et d'une fraîcheur incomparable</i>	





## NOTRE SELECTION DE DEMI-BOUTEILLES 37.5 CL

### VINS BLANCS

<b>AOC Riesling Réserve Domaine Trimbach</b>	25.00 €
<i>Vin à la robe jaune pâle et aux reflets clairs, au nez des notes d'agrumes et minérales</i>	
<b>AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy</b>	25.00 €
<i>Remarquable expression de sauvignon, agrumes et fruits de la passion</i>	
<b>AOP Gewurztraminer Domaine Trimbach</b>	27.00 €
<i>Le plus fruité et le plus épicé, un vin unique. C'est en Alsace que ce cépage atteint toute sa perfection</i>	
<b>AOP Chablis – Domaine Jadot</b>	25.00 €
<i>Ce Chablis présente une très belle robe brillante or pâle, il est frais et fruité</i>	
<b>AOP Sancerre Henry Bourgeois « Grande Réserve »</b>	28.00 €
<i>Vous serez charmé par ses arômes délicats de fruits blancs</i>	

### VINS ROUGES

<b>AOC Pinot Noir Domaine Trimbach</b>	30.00 €
<i>Donne une sensation de cerises croquantes avec une juste maturité dans un style plutôt léger</i>	
<b>AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy</b>	25.00 €
<i>Ses arômes mêlés de framboise et de vanille en font un très grand Pinot Noir</i>	
<b>AOP Moulin à Vent Domaine Jadot</b>	21.00 €
<i>Vin structuré, charpenté, charnu, particulièrement velouté et tendre en bouche</i>	
<b>AOP 1<sup>ère</sup> Côte de Bordeaux Mondésir Gazin Bio</b>	25.00 €
<i>Vin très bien structuré avec élégance des tanins</i>	

### VINS ROSÉS

50 CL

<b>AOP Côtes de Provence Figières « première » Famille Combard</b>	25.00 €
<i>Vin sec très équilibré, beaucoup de fraîcheur</i>	
<b>Haedus rosé</b>	22.00 €
<i>Un vin frais et plaisant, arômes de fruits rouges et agrumes</i>	