

Les Vins au verre :

12Cl

Les blancs :

- **Côtes de Gascogne IGP - Moelleux**
Charmes de Colombelle Producteurs de Plaimont **5.30€**
Un joli vin moelleux du Sud-Ouest sur des notes d'agrumes (moelleux)
- **Saint-Véran AOP**
Domaine du Paradis Vignerons des Terres Secrètes **5.70€**
Un vin frais et fruité. Excellent pour accompagner un apéritif, les poissons et la volaille.
- **Sancerre AOP**
La Mercy Dieu Domaine Bailly Reverdy **7.00€**
Un joli Sancerre aromatique, frais et droit aux délicates notes d'agrumes.

Les rosés :

- **Cap des Pins n°2- IGP Pays des Maures**
Cellier des Archers **4.80€**
La puissance et la persistance aromatique exceptionnelle révèle un excellent vin rosé, frais et gouleyant.
- **Côtes de Provence AOP**
Note Bleue Les Maîtres Vignerons - Presqu'île de St Tropez **5.40€**
Un nez aux notes de fruits à chair blanche, une bouche aux arômes d'agrumes.

Les rouges :

- **Côtes du Rhône AOP**
Enfant Terrible - *sans sulfite* Vignerons de Laudun Chusclan **4.90€**
Ce vin sans soufre ajouté est un pur plaisir.
- **Crozes-Hermitage AOP**
Les Hauts du Fief Cave de Tain 20 **7.90€**
Bouche opulente et harmonieuse. Un nez équilibré avec des notes de fruits rouges. Un final persistant.
- **Saint Nicolas de Bourgueil AOP**
Domaine Laurent Mabileau **5,90€**
Vin fruité aux tannins souples et la finale très longue.
- **Mercurey BIO AOP**
Vigne du Domaine Louis Max 20 **7.70€**
Toujours agréable dans sa jeunesse, délicat et racé avec des arômes de fruits subtils.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Les Blancs:

La Vallée du Rhône

75 cl

37,5 cl

▪ **Crozes-Hermitage** AOP

Crozes-Hermitage Domaine Ph.&Vincent Jaboulet

20

42,90€

Un vin à la fois aromatique et minéral. Une jolie réussite.

▪ **Condrieu** AOP

E.Guigal

20

60,90€

Harmonie entre une acidité plaisante et un fruit magnifié par une rondeur charnue.

La Bourgogne

▪ **Bourgogne Aligoté** AOP

Buissonnier

Vignerons de Buxy

26,50€

16,50€

Un vin frais et aromatique pour un plaisir immédiat.

▪ **Chablis** AOP

Le Finage

La Chablisienne

33,00€

19,00€

Un vin fruité et harmonieux, entre le gras et la minéralité.

▪ **Saint-Véran** AOP

Domaine du Paradis

Vignerons des Terres Secrètes

28,50€

17,50€

Un vin frais et fruité. Excellent pour accompagner un apéritif, les poissons et la volaille.

Les Bordeaux

▪ **Graves** AOP

Château Cabanneux

27,20€

Un nez floral et fruité, une bouche ronde et souple aux arômes de fruits avec une pointe boisée

La Vallée de la Loire

▪ **Coteaux du Layon** AOP - *Moelleux*

Domaine de la Petite Roche

Vignobles Regnard

28,40€

MOELLEUX - Vin de caractère noble, généreux et complexe.

▪ **Pouilly-Fumé** AOP

La Renardière

Domaine Bouchié-Chatellier

33,50€

Un nez fin et expressif, une bouche fraîche et élégante.

▪ **Sancerre** AOP

La Mercy Dieu

Domaine Bailly Reverdy

34,80€

19,70€

Un joli Sancerre aromatique, frais et droit aux délicates notes d'agrumes.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

La Savoie

75 cl

37,5 cl

- **Roussette** AOP

Marestel

Edmond Jacquin

22,00€

Vin d'exception. Il doit toute son élégance à l'altesse harmonieuse et persistante en bouche.

- **Chignin-Bergeron** AOP

La Chancelière

Fabien Felix

29,00€

Des parfums de fruits blancs et de fleurs des champs, vin équilibré et aromatique, la fin de bouche est vive et désaltérante.

Le Sud-Ouest

- **Côtes de Gascogne** IGP

Colombelle « L'Original »

Plaimont Producteurs

21,00€

Intensément aromatique et frais, dominé par des fruits à chair blanche et des zestes d'agrumes. Une longueur superbe.

- **Côtes de Gascogne** IGP - **Moelleux**

Charmes de Colombelle

Producteurs de Plaimont

26,50€

Un joli vin moelleux du Sud-Ouest sur des notes d'agrumes (moelleux)

Le Languedoc

- **Chardonnay** - IGP Pays D'Oc

Paul Mas Estate Chardonnay

Domaines Paul Mas

23,80€

Un vin riche et onctueux avec un bon équilibre et une longueur finale de notes d'ananas.

- **Viognier** - IGP Pays D'Oc

Paul Mas Estate Viognier

Domaines Paul Mas

23,80€

Un vin riche et élégant et plein de fraîcheur. Une finale d'une belle persistance avec des notes fumées.

L'Alsace

- **Pinot Gris Tradition** AOP

Kuentz Bas

29,00€

De la souplesse, du fruit et de la typicité : un très joli vin d'Alsace.

Les Rosés :

La Provence

75 cl

37,5 cl

- **Cap des Pins n°2**- IGP Pays des Maures
Cellier des Archers

21,10€

La puissance et la persistance aromatique exceptionnelle révèle un excellent vin rosé, frais et gouleyant.

- **Côtes de Provence** AOP
Note Bleue Les Maîtres Vignerons - Presqu'île de St Tropez

26,70€

18,90€

Un nez aux notes de fruits à chair blanche, une bouche aux arômes d'agrumes.

- **Bandol** AOP
Les Baumes Moulin De La Roque

31,90€

Le charme et la fraîcheur sont liés à ses cépages : arômes de Grenache, finesse des Cinsaults, force du Mourvèdre.

- **Côte de Provence** AOP Cru Classé
Château Saint Maur L'Excellence

36,00€

Expression du terroir et élégance qui apporte une jolie fraîcheur et se termine sur une note saline.

La Vallée du Rhône

- **Tavel BIO** AOP
Roc Epine Domaine Lafond

30,00€

19,70€

Bouche ample et d'une belle rondeur révèle une grande puissance aromatique soutenue par des touches épicées.

Le Languedoc

- **Puech Haut Rosé Prestige** IGP Oc
Château Puech Haut

29,90€

Un rosé qui allie à merveille l'élégance, l'équilibre et le fruit. Un vin de plaisir et de convivialité.

Les Rouges:

75 cl

37,5 cl

La Vallée du Rhône

▪ Côtes du Rhône AOP Les Caprices d'Antoine	Ogier		22,60€	16,50€
<i>Un vin ample et fruité marqué par de fins tanins et une finale agréable.</i>				
▪ Côtes du Rhône BIO AOP Terra Bio	Vignerons de Laudun Chusclan		23,80€	
<i>Ce vin généreux et fin récolté autour de Laudun exprime la rondeur et la séduction des vins méridionaux.</i>				
▪ Côtes du Rhône AOP Enfant Terrible - sans sulfite	Vignerons de Laudun Chusclan		24,80€	
<i>Ce vin sans soufre ajouté est un pur plaisir.</i>				
▪ Cairanne AOP La Réserve	Cave de Cairanne		25,90€	
<i>Un vin charmeur et équilibré avec de beaux arômes de fruits et une pointe épicée.</i>				
▪ Vacqueyras AOP Vieux Clocher	Arnoux & Fils		27,10€	19,00€
<i>Élégant et fin, ce vin révèle de jolis arômes de fruits mûrs et une finale sur les épices.</i>				
▪ Beaumes de Venise AOP Terrissimo	Vignerons de Gigondas		30,50€	
<i>Un vin puissant aux notes épicées à la bouche fraîche et souple.</i>				
▪ Gigondas AOP La Référence	Vignerons de Gigondas	20	34,40€	
<i>A boire dans sa jeunesse pour les amateurs de vin « sur le fruit », ce vin est typé, plein, tout en finesse.</i>				
▪ Crozes-Hermitage AOP Domaine Ph. & Vincent Jaboulet		20	34,40€	20,80€
<i>Un vin puissant et charmeur: de beaux arômes de fruits et d'épices.</i>				
▪ Saint Joseph AOP Les Fagottes	Cave de Saint.Désirat	20	33,70€	21,00€
<i>Un vin de pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité.</i>				
▪ Crozes-Hermitage AOP Les Hauts du Fief	Cave de Tain	20	41,00€	
<i>Bouche opulente et harmonieuse. Un nez équilibré avec des notes de fruits rouges. Un final persistant.</i>				

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

▪ **Saint-Joseph** AOP

E. Guigal 20

41,90€

Un vin puissant qui garde une jolie souplesse. Arômes de fruits gourmands et notes boisées.

▪ **Châteauneuf-du-Pape BIO** AOP

Roc-Epine Domaine Lafond 20

54,00€

Un vin souple et riche d'une très belle longueur. Une pointe épicée lui apporte de la complexité.

▪ **Cornas** AOP

Domaine Ph. & Vincent Jaboulet 20

60,90€

Vin épicé aux puissants arômes de fruits rouges mûrs. Vin de garde par excellence.

▪ **Côte-Rôtie** AOP

Brune et Blonde E. Guigal 20

77,00€

Très belle expression du mythique assemblage Syrah-Viognier, cette Côte-Rôtie est un classique du genre.

▪ **Hermitage** AOP

Gambert de Loche Cave de Tain 20

90,90€

Une robe pourpre, profonde et brillante. Un nez puissant aux fruits noirs, vanille et épices. Une bouche également puissante et dense. Les tanins sont doux et veloutés, longueur savoureuse.

Le Beaujolais

▪ **Morgon** AOP

Terre de Schiste Olivier Depardon

24,00€

Un vin intègre, franc et typé, un vin de terroir avec du tempérament.

▪ **Brouilly** AOP

Domaine Taviane Domaine Pardon et Fils

26,00€

16,00€

Fruité, souple et charmeur pour les amateurs de vins fins et tendres

La Savoie/Jura

▪ **Mondeuse Arbin** AOP

Mondeuse Arbin Avalanche Domaine Fabien Trosset

29,00 €

Généreux, concentré, mû et frais. Une grande Mondeuse impressionnante par sa densité et son éclat.

La Vallée de la Loire

▪ **Saint Nicolas de Bourgueil** AOP

Domaine Laurent Mabileau

29,90€

18,00€

Vin fruité aux tannins souples et la finale très longue.

▪ **Saumur-Champigny** AOP

Croix de Chaintres

31,30€

Un vin rouge sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Le Sud-Ouest

75 cl

37,5 cl

▪ **Cahors** AOP

Château de Flore Vignobles Baldes – Clos Triguédina

Beaucoup de fruits et d'intensité pour ce vin qui a de la personnalité.

29,70€

18,00€

Les Bordeaux

▪ **Graves** AOP

Château Cabannieux Château Cabannieux

Un beau Graves souple et flatteur avec des arômes de fruits rouges et une pointe vanillée.

28,00€

▪ **Montagne Saint Émilion** AOP

Château les Tours de Bayard 20

Un joli satellite de Saint-Emilion avec de la matière et de beaux tanins.

30,00€

▪ **Medoc** AOP

Château Le Monge Domaines Fabre 20

Un Médoc dont l'équilibre et la rondeur procurent un plaisir immédiat.

34,40€

▪ **Pauillac** AOP

Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild 20

Un vin aux notes complexes de pain grillé, de cerise à l'eau de vie et de moka.

41,90€

La Bourgogne

▪ **Bourgogne** AOP

Bourgogne Pinot Noir Domaine des Mairots

Un très bel ambassadeur du Pinot noir avec un très bel équilibre, du fruit et de la délicatesse.

30,80€

▪ **Mercurey BIO** AOP

Vigne du Domaine Louis Max 20

Toujours agréable dans sa jeunesse, délicat et racé avec des arômes de fruits subtils.

39,80€

▪ **Pommard 1^{er} Cru** AOP

Clos de la Commaraine Louis Jadot 20

Un vin riche et typique de Pommard: masculinité, profondeur et tension aromatique.

64,00€

La Provence

▪ **Bandol** AOP

Bandol les Baumes Moulin De La Roque 20

Vins bien équilibré, persistant et harmonieux avec beaucoup de finesse

41,00€

Le Languedoc-Roussillon

75 cl

37,5 cl

▪ **Faugères BIO AOP**

La Closeraie

Abbaye Sylva Plana

28,90€

Un vin aux arômes d'épices et garrigue. Rond en bouche, structuré avec des tanins soyeux et des notes de fruits noirs.

▪ **Maury AOP**

Mas Amiel Vintage

Domaine Mas Amiel

28,00€

Un Maury gourmand et raffiné, pourvu d'une très belle palette aromatique.

▪ **Coteaux du Languedoc - AOP**

Château Puech Haut

Château Puech Haut

29,50€

Un vin équilibré et élégant qui témoigne d'une grande maturité.

▪ **Coteaux du Languedoc - Pic Saint-Loup AOP**

Les Costes

Domaine Haut-Lirou - Vignobles Rambier

30,80€

Un vin élégant et racé avec du fruit, de la matière et de la complexité.

Le Reste du Monde

▪ **Argentine - Tupungato - Mendoza BIO**

Cameleon Malbec

Domaine Bousquet

27,90€

Un Malbec argentin typique, d'une richesse et d'une puissance aromatique très séduisante.

▪ **Chili - Chile Central Valley**

Chile Anderra Carmenere

Baron Philippe de Rotchild Maipo

26,60€

Un vin puissant qui exprime toute la générosité des Carmeneres chiliens. C'est toute l'énergie du Nouveau Monde allée à la finesse de l'Ancien Monde !

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Les Effervescents :

75 Cl

Les Pétillants :

- **Caprice des Rocailles** VMQ ♥ Pierre Boniface - Les Rocailles *29,50 €*
La flûte de 10 Cl 4,90€

Les Champagnes :

- **D'Armanville AOP** Chassenay D'Arces *39,00 €*
La flûte de 10 Cl 8,00€
- **Moët & Chandon Brut Imperial** Moët et Chandon *61,00 €*



PRIX NETS SERVICE COMPRIS