

# VINS BLANCS

## 25€ LA BOUTEILLE

### **Sec et minéral avec un aspect croquant en bouche**

#### **AOC Touraine Fx Barc « Pointe d'agrumes » 2015 (Sauvignon)**

Un nez aux arômes d'agrumes, suivi d'une bouche croquante, vive et très parfumée.

#### **VDP d'OC Chardonnay Domaine la Jasse d'Isnard 2015 AB**

vif et croquant il donne des arômes de pommes acidulées avec une finale sec et minéral.

### **Rond et ample en bouche, enveloppant et tendre**

#### **AOC Touraine Domaine Gibault 2015 (Sauvignon)**

Rond et ample avec une belle longueur en bouche aux notes de fruits exotiques, de pêches, et de litchi.

#### **AOC Côtes de Gascogne Domaine Saint Lannes 2015**

Eclatant en bouche sur un bouquet aromatique complexe de notes fleuries et de miel d'acacia.

## 35€ LA BOUTEILLE

### **Sec et minéral avec un aspect croquant en bouche**

#### **AOC Bourgogne Chardonnay Domaine du Petit Perou 2015**

Notes de pommes croquantes et de fleurs blanches, minérale et vif bouche sur une finale en rondeur.

#### **AOC Quincy Domaine Andree Pigeat 2015**

Fruité et savoureux sur des notes d'agrumes citronnées, élégant et raffiné sur une final ronde et parfumée en bouche.

### **Opulence donnant un aspect beurré et gras**

#### **AOC Cote du Rhône Domaine Saint Amant "La Borry" 2014**

Un bouquet de jasmin et de tulipes blanches au nez avec un mélange de miel et compote de pommes en bouche.

#### **Torrentes Bodega Montevejo 2015**

Parfum d'amandes grillées et de brioche aux notes de fleurs blanches et de miel d'acacia.

## 49€ LA BOUTEILLE

### **Sec et minéral avec un aspect croquant en bouche**

#### **AOC Chablis Dominique Gruhier 2014 (Chardonnay)**

Mélange de citron et de pamplemousse, très belle minéralité en fin de bouche, vif et tendu en bouche.

#### **AOC Sancerre Domaine Girard 2014 (Sauvignon)**

Minérale et croquant, il allie des notes de pommes vertes et de citronnelle, belle acidité en fin de bouche.

### **Opulence donnant un aspect beurré et gras**

#### **AOC Macon-Fuissé Pierre Vesigaud "Vieilles Vignes" 2014 (Chardonnay)**

Une avalanche de saveurs enveloppantes en bouche, alliant des arômes de pommes confites et de vanilles.

#### **AOC Montagny 1er cru Château de Chamilly "Les Jardins" 2014**

Une robe jaune dorée apportant rondeur et ampleur, laissant exprimer la minéralité de son terroir.

**AB : Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.**

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# VINS ROUGES

## 25€ LA BOUTEILLE

### Finesse et légèreté, vins faciles à boire

#### AOC Bourgueil Domaine les Pins « Les Rochettes » 2014

Subtil et raffiné il apporte de la souplesse et des arômes de fruits rouges croquants.

#### AOC Beaujolais Vieilles Vignes Domaine du Moulin Blanc 2015

Délicatesse et richesse allient merveilleusement bien ce vin fin et intense, de la soie en bouche.

#### AOC Fief Vendéens Domaine Mourat "Collection" 2015

Croquant et vif sur des arômes de groseilles et d'épices, notes de réglisses en final, vin de terroir.

#### AOC Chinon Domaine des Beguineries "Eveil des Sens" 2015

Très fin et délicat il apporte beaucoup de souplesse en bouche, notes de cuirs et de sous bois.



### Souplesse et rondeur, suave en bouche

#### AOC Bordeaux Cadillac Orangerie de Carignan 2014

Fruité et délicat apportant des notes de bois vanillées et de fruits noirs, bien équilibré.

#### AOC Côtes du Rhône Château Terre Forte "ROUGE" 2015 VN / NF

Vin nature aux arômes de cerises confites, légèrement trouble aux notes de cuirs et animales.

#### AOC Touraine Complice de Loire "Jus de Gamay" 2014

Tannins bien présents alliant profondeur et gourmandise laissant exprimer un joli terroir.

#### AOC Costière de Nîmes Château Valcombe "Fruit rouge" 2014

Arômes noirs et soyeux donnant du fruit et une belle intensité en bouche sur une final réglissée et épicée.



### Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

#### AOC Côtes du Rhône Château Terre Forte 2010 NF

Savoureux et suave, notes de cuirs et de cerises confites tannins en souplesse, long et intense en bouche.

#### AOC Ventoux Châteaux la Croix des Pins 2013 AB

Gourmandise de fruits noirs aux notes de réglisse avec de la fraîcheur et de la minéralité en bouche.

#### VDP d'OC Domaine Léon Calage "Emotion" 2012

Souplesse et délicatesse aux aromes de fruits noirs confits sur des tannins en dentelle.

#### VDP de l'Ardèche Domaine Guy Farge "Bouquet de Syrah" 2015

Robuste et complexe, il associe intensité et souplesse entre des notes de fruits noirs et de sous bois.



### Charpentés, chaleureux, intenses et puissants

#### AOC Côtes du Roussillon Domaine Singla « Assencio » 2014 AB

Un mélange d'épices, de réglisse et de notes de fruits noirs, puissant et intense, très suave.

#### VDP d'OC Domaine Gayda "Grenache" 2014

Un bouquet de réglisse et de baies rouges sur une finale aux arômes de mures sauvages.

#### AOC Cahors Domaine d'Homs "Tradition" 2014

Puissant et savoureux, un joli bouquet de violettes aux notes de cuirs et animales, tanins souples.

#### VDP d'OC "Merlot" Domaine de la Jasse d'Isnard 2014 AB

Rond et gourmand il offre un bouquet de fruits noirs souple et puissant sur une final aux notes de réglisse.

**AB : Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.**

**NF : Vin non filtré à la mise en bouteille.**

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# VINS ROUGES

## 35€ LA BOUTEILLE

### **Finesse et légèreté, vins faciles à boire**

#### **AOC Saumur Champigny Les tuffolies 2015**

Fin et très léger en bouche, beaucoup de fruits croquants aux tannins souples et délicats.

#### **AOC Brouilly Domaine Trichard 2013**

Finesse et subtilité donne toute l'expression de son terroir aux arômes croquants et vif en bouche.

#### **AOC Bourgogne Pinot Noir Domaine de Chamilly 2013**

Un Pinot noir vif et délicat avec beaucoup de souplesse aux notes de groseilles et de cerises.

#### **AOC Chiroubles Domaine de Cheysson 2014**

Un vrai jus de framboises et de groseilles donnant de la fraîcheur et du croquant en bouche.



### **Souple et soyeux avec de la rondeur et de l'élégance**

#### **AOC Morgon Domaine du Petit Pérou 2014**

Fruité et soyeux, un velours de gourmandise et de rondeur, légèrement boisé aux tannins soyeux.

#### **AOC Corbière Domaine de l'Abbaye de Fontfoide 2014**

Un bonbon de fruits noirs rond et ample en bouche aux tannins fondu sur une final de réglisse mentholée.

#### **AOC Julienas Domaine Pascal Aufranc "Cerisiers" 2014**

Un velour de soie aux arômes de bonbon à la myrte, tannins souple et raffinés, un vrai plaisir.



### **Gourmands et pleins, richesses et délicatesse**

#### **AOC Côtes du Rhône Villages Château Terre Forte 2006 NF**

Velouté et suave en bouche, il allie intensité aromatique et longueur en bouche, tannins délicats.

#### **AOC 1er Côte de Bordeaux Château Carignan 2011**

Boisé et parfumé donnant des notes de sous bois et de vanilles, belle rondeur en bouche.

#### **AOC Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou 2015**

Un mélange de réglisse et de fruits noirs confits aux notes de cacao vanillés, tannins subtils.

#### **Malbec Argentin Bodega Monteviejo "Festivo" 2015**

Puissant et profond aux notes de réglisse et de fruits noirs, frais et minéral en fin de bouche



### **Charpentés, chaleureux, intenses et puissants**

#### **AOC Médoc « Little B » 2013**

Intense et épicé, il se compose de notes boisées et de fruits noirs ensoleillés, finale sur la réglisse.

#### **AOC Cahors Domaine d'Homs "Prestige Noir" 2007**

De l'or noir et profond en bouche sur des arômes de violette et cassis confits, tannins robustes.

#### **VDP d'OC Domaine Gayda "Freestyle" 2013**

Robuste et complexe il associe intensité et souplesse entre des notes de fruits noirs et de sous bois.

#### **AOC Côte du Roussillon Domaine Singla "Passe temps" 2014 AB**

Un vrai velours de fruits noirs confits aux tannins enveloppants et délicats, de la vraie confiture de mures!!!

**AB : Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.**

**NF : Vin non filtré à la mise en bouteille.**

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# VINS ROUGES

**49€ LA BOUTEILLE**

## **Finesse et légèreté, vins faciles à boire**

**AOC Haute Côte de Nuits Domaine Jean François "Derrière le Château" 2014**  
Gourmand et raffiné il donne de la profondeur sur des notes de groseilles aux tannins amples.

**AOC Hautes Côtes de Beaune Eveil des Sens-Francis 2014**  
Un pinot noir fin et raffiné donnant beaucoup de longueur en bouche, sur des notes de cerises croquantes.

**AOC Mercurey Domaine Theulot Juillot "Vieilles Vignes" 2014**  
Raffiné et intense laissant dévoiler sa richesse aromatique de sous bois truffé et de cerises confites.



## **Rond et suave, offrant des arômes délicats et subtils**

**AOC Chinon Maison Foucher "Les 10 plus belles Pièces" 2010**  
Arômes de sous bois truffés avec beaucoup de gourmandise et des notes de cuirs en final.

**AOC Chorey les Beaunes Domaine Joël "Les Beaumonts" 2014**  
Un bouquet de cerises croquantes, plein de gourmandise et de souplesse, bel longueur en bouche.

**AOC Côtes du Rhône Villages « Coupo Santo » 2004**  
Arômes de café, cigare, chocolat caramélisé, notes de torrifications et de cerises confites...

**AOC Moulin A Vent Domaine Trichard "Cuvée d'Exception" 2011**  
Intense et raffiné offrant des arômes de mures vanillés et de cerises noires caramélisées, long et intense en bouche.



## **Riche et délicat alliant intensité et finesse**

**AOC 1er Côte de Bordeaux Château Carignan "Prima" 2011**  
Un velours de fruits noirs boisé qui nous donne des arômes de vanilles caramélisés, parfait équilibre.

**AOC Côtes du Rhône Château Terre Forte "Signagues" 2008 NF**  
Une compotée de fruits noirs ensoleillés aux arômes de cuir et de réglisse, bel longueur en bouche.

**AOC Gigondas Château La Croix des Pins 2013**  
Puissant et riche en bouche sur des notes de cacao et de fruits noirs confits aux tannins structurés.

**AOC Saint Joseph Cave Saint Desirat "Bonmarieux" 2014**  
Une Syrah enveloppante et intense en bouche sur une finale fraîche et équilibrée, belle complexité.

**AOC Beaume de Venise Domaine de Saint Amant "Grangeneuve" 2013**  
Riche et chaleureux en bouche, un joli bouquet d'épices et de soleil au parfum de cassis et de mures.



## **Puissant et charpenté, notes de fruits confits**

**AOC Côte du Roussillon Domaine Singla "El Moli" 2011 AB**  
Epicé et poivrée sur des notes de fruits noirs confits, un velours riche et soyeuse en bouche.

**AOC Lussac Saint Emilion Château La Tuillerie des Combes 2014**  
Mélange de cuir et réglisse, très riche et corpulent en bouche, un bois bien fondu sur des notes grillées.

**VDP d'OC Domaine Gayda "Cabernet Franc" 2012 AB**  
Plein et généreux, belle structure sur des arômes de cassis et de myrthe sauvage, jolis tannins.

**AOC Croze Hermitage Domaine de la Croix des Pins 2015**  
Arômes de bois grillé et de notes de sous bois, bouquet d'épices poivrées sur une finale riche et intense

**AB : Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.**

**NF : Vin non filtré à la mise en bouteille.**

Prix nets en euros, taxes et service compris. Carte bancaire à partir de 15€.

# VINS ROUGES

**69€ LA BOUTEILLE**

## **Finesse et légèreté, vins faciles à boire**

### **AOC Beaune 1er Cru Domaine Remy Joël "les Avaux" 2011**

Intensité et légèreté entremêlés de tannins profonds sur des notes de cerises noires confites.

### **AOC Fixin 1er Cru Domaine de Chamilly "Clos du Chapitre" 2009**

Robuste et délicat alliant des tannins soyeux et des arômes de cuirs et sous bois vanillés.

### **AOC Marsannay Domaine Christophe Bouvier 2011**

Subtil et délicat sur des arômes de groseilles vanillées, très long en bouche et tannins élégants.



## **Rond et suave, offrant des arômes délicats et subtils**

### **AOC Givry 1er Cru Vieilles Vignes Domaine Masse & Fils "La Brulée" 2011**

Intense et profond aux arômes de fruits noirs confits, parfum de sous bois et de truffes.

### **AOC Gevrey-Chambertin Domaine Guyon "Les Platières" 2011**

Gourmand et raffiné il donne de la profondeur sur des notes de cerises et de groseilles.

### **AOC Pomard Domaine Joel Remy 2010**

Une gourmandise de fruits rouges confits surmontée de tannins souples et intenses, notes grillées en finale.



## **Riche et soyeux alliant finesse et profondeur**

### **AOC Saint Emilion Grand Cru Château Pindefleur 2009**

Puissant et intense en bouche, un velours de fruits noirs boisés aux notes d'épices caramélisées.

### **AOC Saint Estèphe Château de Come 2011**

Intense et raffiné il donne des arômes de fruits noirs boisés et vanillés finale soyeuse et soutenue.

### **AOC Pomerol Château Saint Benoît de Ferrand 2010**

Profond et riche en bouche, parfum d'épices et de réglisses aux notes de vanilles grillées.



## **Puissant et charpenté, notes de fruits confits**

### **AOC Châteauneuf-Du-Pape Domaine Les Grandes Serres 2011**

Puissant et charnu il démontre la puissance de son terroir avec beaucoup de gourmandise.

### **VDP d'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou" 2013**

Une avalanche d'arômes compotés donnant une grande longueur en bouche sur une finale de fruits noirs.

### **AOC Côte-Rôtie Domaine Bonnefond 2012**

Charnu et plein de caractère, arômes de myrtilles confites et de sous bois, tannins importants et harmonieux.



# VINS ROSÉS

### **IGP Conte Tolosan Domaine d'Homs 25€**

Un bonbon anglais très parfumé sur une finale fraîche et ronde.

### **AOC Côtes de Provence Esquisse des Marquets 35€**

Un joli bouquet d'agrumes aux notes exotiques et riche en bouche.

Prix nets en euros, taxes et service compris.



## APÉRITIFS

Kir 12cl	7€
Kir Royal 10cl	10€
Parfum au choix cerise griotte, mûres, framboise, pêche de vigne, cassis, figues, fraise des bois	
Coupe de champagne 10cl	9€
Martini rouge, blanc 7cl	5€
Pastis Artisanal 2cl	5€
J&B Coca / Long Drink 3cl	8€
Porto Rouge Andressen "Reserve" 10cl	8€

## COCKTAILS

Le Mojito "Comme Chai Toi" vin blanc, amaretto, angostura, citron vert et jaune, menthe fraîche	10€
Whisky Sour whisky, cointreau, amaretto, citron vert, sucre de cannes	10€

## BIÈRES

La Parisienne 33cl Blanche, Blonde, Rousse, Brune	6€
--	----

## SOFTS

Coca-Cola, Zero 20cl	5€
Nectar de fruits Pago orange, abricot, ananas, ACE, pamplemousse, fraise, tomate, poire, pomme, tropical	5€
Ice Tea, Limonade 20cl	5€
<b>Eaux Minérales</b>	
Evian, Badoit 50cl	3,5€
Evian, Badoit 100cl	6€

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Décaféiné	2.5€
Noisette	3€
Double café, Grand crème, Cappucino	4.5€
Chocolat, Thés, Infusions, Tisanes	4.5€

## ALCOOLS

Get 27, Manzana Verde 4cl	7€
Rhum arrangé, agricole, liqueur 4cl	8€
Poire, Mirabelle 4cl	8€
Gin, Vodka, Calvados 2000 4cl	8€
Rhum Vieux 4cl	9€
Angoustoura 1919, Botran, Diplomatico, Don Papa, Damoiseau, Chamarel V.S.O.P	
Whisky 4cl	9€
Deanston 12y, Sheep Dip, Hazelburn 12y, Tokinoka, Tamdhu 10y	

## DIGESTIFS

### Prestiges

Vieille Prune de Souillac 3cl	9€
Calvados 1991 3cl	11€
Cognac Rare VSOP 3cl	10€
Cognac Hine bonneuil 2005 3cl	12€
Bas Armagnac 18 ans Gelas 3cl	10€
Bas Armagnac 21 ans Gelas	10€
Vieux Marc de Bourgogne 30 ans 3cl	12€
Porto Rouge Andresen 10 ans 10cl	10€
Porto Blanc Andresen 10 ans 10cl	12€
Framboise sauvage 4cl	12€

## CHAMPAGNE AOC

Laurent Perrier Brut	75cl 60€
Delamotte 37.5cl Blancs de Blancs	35€
Delamotte Blancs de Blancs	70€

## MÉTHODE CHAMPENOISE

Montlouis Brut Tradition	75cl 35€
-----------------------------	-------------

## VINS AU VERRE

Bouteilles à 25€ : "le verre" 12cl	6€
Bouteille à 35€ ; "le verre" 12cl	7.5€
Bouteille à 49€ : "le verre" 12cl	10€
Muscat Moelleux 12cl	6€
Montbazillac Moelleux 12cl	8€
Château de la Robertie	