

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 (Sauvignon)

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

AOC Mâcon Villages Domaine de Pouilly 2015 (Chardonnay)

Vivacité et tension sur des arômes de pomme acidulé expriment toute l'élégance de ce chardonnay

Opulence donnant un aspect beurré et gras

AOC Cote du Rhône Domaine Saint Amant "La Borry" 2014 (Viognier, Roussanne)

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

Torrentes Bodega Monteviejo 2015 (Torrentes)

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

AOC Fiefs Vendéen Château Marie du Fou (Chenin, Chardonnay) 2015

Pêche blanche mélangé à un sirop de pomme vanillé et équilibré par une final en bouche iodée et saline.

50€ 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.

AOC Saint Véran Domaine de Pouilly 2015 (Chardonnay)

tension et gourmandise amène un équilibre parfait à ce vin sous un parfum de d'agrumes et de fleurs blanches.

Opulence donnant un aspect beurré et gras

AOC Pouilly-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 (Chardonnay)

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

AOC Viré-Clesse Domaine de Verpaille "Vivalis" 2015 (Chardonnay) AB

Une couleur jaune or profonde laissant apparaître des arômes de pommes caramélisés et de brioches vanillés.

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.



Souplesse et rondeur, suave en bouche

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 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.

AOC Côte du Rhône Domaine La Rouvière 2015 AB

Fin et délicat alliant croquant et souplesse, mélange de baies rouges et de cerises confites.

AOP Languedoc Histoire de Jean "Clos d'Isidore" 2016 AB

Fruits noirs confits mélangé à une aromatique mentholée et fraîche, plein de saveurs et de souplesse



Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

AOC Côtes du Rhône Château Terre Forte "Origine" 2011 NF / AB

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 2015 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 d'OC Domaine Gayda "Syrah" 2014

Corbeille de fruits rouges croquantes et poivrés avec une final ronde et suave en bouche



Charpentés, chaleureux, intenses et puissants

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.

Terra de Castilla Cunada Aurora 2016

Syrah espagnole alliant intensité et souplesse, notes d'épices douce et 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 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.

AOC Cheverny Domaine Benoît Daridan 2015

Un pinot noir du val de loir très léger et fin sur une aromatique de groseille croquante.



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.

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.



Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

AOC 1er Côte de Bordeaux Château Carignan 2013

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

AOC Pic Saint Loup Château Aérien 2016

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

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.



Charpentés, chaleureux, intenses et puissants

AOC Côtes du Roussillon Domaine Mas Bécha 2014

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.

AOC Terrasses du Larzac La Jasse Castel "Pimpanela" 2014

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

45€ 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 de Chamilly "les Monthelons" 2014
Raffiné et intense laissant dévoiler sa richesse aromatique de sous bois truffé et de cerises confites.

AOC Chiroubles Domaine Cheysson "La Précieuse" 2012
Souplesse et finesse donnant un mélange de notes de mures confites et de minéralité



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

AOC Morgon Domaine du Petit Pérou "Vieilles vignes" 2014
Un bouquet de cerises croquantes, plein de gourmandise et de souplesse, belle longueur en bouche.

AOC Grave Château Lapinesse 2015
Intense et raffiné offrant des arômes de mures vanillés et de cerises noires caramélisées, long et intense en bouche.

AOC Lussac Saint Emilion Château La Tuillerie des Combes 2014
Mélange de cuir et réglisse, souplesse et rondeur au bouquet de fruits rouges



Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

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

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.

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 "Bonnarieux" 2015
Une Syrah enveloppante et intense en bouche sur une finale fraîche et équilibrée, belle complexité.

Charpentés, chaleureux, intenses et puissants

AOC Côte du Roussillon Domaine Singla "El Moli" 2011 AB
Épicé et poivré sur des notes de fruits noirs confits, un velours riche et soyeux en bouche.

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

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 Pic Saint Loup Château de Cazeneuve "Cynarah" 2015 AB
Soutenu et profond avec un mélange de fruits noirs confits et d'épices poivrées, finale fraîche et minérale



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

55€ LA BOUTEILLE

Finesse et légèreté, vins faciles à boire

AOC Marsannay Domaine Christophe Bouvier 2011

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

AOC Côtes de Nuits Villages Domaine Jérôme Galleyrand "Vieilles Vignes" 2011

Une corbeille de fruits rouges confits vanillés avec des notes de sous bois élégantes

AOC Fixin Domaine Christophe Bouvier 2014

Très éclatant en bouche sur des notes de framboises croquantes et des notes de bois bien fondus



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

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 Mercurey 1er Cru Domaine de Chamilly "les Puillets" 2014

Bouquet de fruits rouges confits donnant du croquant et une final longue et savoureuse

AOC Chorey les Beaunes Domaine Joel Remy " Les Beaumonts" 2014

Complexité et finesse lui donne une grande élégance, belle final en bouche gourmande



Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

AOC Côtes du Rhône Villages « Coupo Santo » 2004

Arômes de café, cigare, chocolat caramélisé, notes de torrifications et de cerises confites...

AOC Saint Joseph Domaine Guy Farge "Terre de Granite" 2012

Mélange de fruits noirs très élégants alliant robustesse et délicatesse, final minérale et vanillée.

Petite Fleur Bodega Monteviejo "Malbec" 2010

Riche et intense aux notes très profondes de réglisse et de fruits noirs confits, final très suave

AOC Pic Saint Loup Château de Cazeneuve "Les Calcaires" 2015 AB

Soyeux et délicat alliant profondeur aromatique et souplesse, un velours de réglisse en bouche.



Charpentés, chaleureux, intenses et puissants

AOC Pomerol Château Saint Benoît de Ferrand 2010

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

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 Châteauneuf-Du-Pape Domaine Les Grandes Serres 2011

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

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

65€ ET PLUS 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 Pommard Domaine Joel Remy 2010

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



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

AOC Volnay Domaine Parigot "Les Brouillards" 2010

Eclatant en bouche sur un bouquet de fruits rouges frais et délicats, belle structure tannique.

AOC Gevrey-Chambertin Domaine Guyon "Les Platières" 2011

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



Charpentés, chaleureux, intenses et puissants

Lindaflor Bodega Monteviejo "Malbec" 2007

Un velours de fruits noirs confits aux notes de mures et de réglisse en final, très profond et élégant.

AOC Cornas Domaine Guy Farge 2014

Confitures de groseilles et notes de lavandes douces mélangées à des notes poivrées subtiles et délicates

AOC Pic Saint Loup Château de Cazeneuve "Le Roc Des Mates" 2013 AB

Un velours de mures et de myrtilles avec un équilibre profond donnant à ce vin une longueur aromatique exceptionnelle.

AOC Saint Estèphe Château de Come 2011

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



Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

AOC Côte-Rôtie Domaine Bonnefond 2012

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

AOC Saint Joseph Stéphane Montez "Cuvée du Papy" 2013

Mélange subtil de poivre et fruits noirs aux notes de fruits confits, final longue et soyeuse

AOC Saint Emilion Grand Cru Château Pindefleur 2009

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

VINS ROSÉS

25€ LA BOUTEILLE

IGP Conte Tolosan Domaine d'Homs

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

35€ LA BOUTEILLE

AOC Côtes de Provence Esquisse des Marquets

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€
Ice Tea, Schweppes, limonade 20cl	5€
Schweppes, Orangina, 1/4 Perrier	5€
Nectar de fruits Pago orange, abricot, ananas, ACE, pamplemousse, fraise, tomate, poire, pomme, tropical	5€
Eaux Minérales	
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€
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 Single Malt & Blend	9€
Deanston 12y Sheep Dip, Hazelburn 12y, Tokinoka, Tamdhu 10y, Glen Moray 12y, Lorraine	

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

	75cl
Delamotte 37.5cl	35€
Blancs de Blancs	
Laurent Perrier Brut	60€
Delamotte Blancs de Blancs	70€
Laurent Perrier Brut Millésimé	80€
Laurent Perrier Grand Siècle	120€

VINS AU VERRE

Bouteilles à 25€ : "le verre" 12cl	6€
Bouteille à 35€ ; "le verre" 12cl	7.5€
Bouteille à 45€ : "le verre" 12cl	10€
Montbazillac Moelleux 12cl	8€
Château de la Robertie	