

# VINS BLANCS

## 25€ LA BOUTEILLE

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

#### AOC Touraine Fx Barc « Pointe d'agrumes » 2016 (Sauvignon)

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

#### VDP d'OC Chardonnay Domaine de la Jasse Isnard 2016

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 2016 (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 2016 (Colombard, Gros-Manseng)

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 2016

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

#### AOC Quincy Domaine Andree Pigeat 2017 (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" 2016 (Viognier, Roussanne)

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

#### AOC Fiefs Vendéen Château Marie du Fou (Chenin, Chardonnay) 2016

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

#### AOC Bordeaux Graves Château Lapinasse "Cuvée Prestige" 2014 (Semillion, Sauvignon)

Ample et rond en bouche, notes de beurre fondu et d'amandes grillés sur une belle final boisée élégante.

## 50€ LA BOUTEILLE

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

#### AOC Chablis Dominique Gruhier 2015 (Chardonnay)

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

#### AOC Sancerre Domaine Girard 2015 (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 2016 (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 Montagny 1er cru Château de Chamilly "Les Jardins" 2015 (Chardonnay)

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

#### AOC Viré-Clesse Domaine de Verpaille "Viralis" 2015 (Chardonnay)

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

#### 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.

# VINS ROUGES

## 25€ LA BOUTEILLE

### Finesse et légèreté, vins faciles à boire

**AOC Bourgueil Domaine les Pins « Les Rochettes » 2016 (Cabernet Franc)**

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

**AOC Beaujolais Vieilles Vignes Domaine Chatelus 2016 (Gamay) **

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

**AOC Fief Vendéens Domaine Mourat 2016 (Pinot Noir, cabernet Franc, Négrette, Gamay)**

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" 2016 (Syrah, Grenache, Mouvèdre) NF **

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

**AOP Languedoc Histoire de Jean "Clos d'Isidore" 2016 (Syrah, Grenache, Mouvèdre) **

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

**AOC Côte du Rhône Domaine La Rouvière 2015 (Syrah) **

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

**VDP d'OC "Merlot" Domaine de la Jasse d'Isnard 2016 **

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



### Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

**AOC Côtes du Rhône Château Terre Forte "Origine" 2011 (Grenache, Syrah, Carignan) 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 2016 (Grenache, Syrah, Marselan) **

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

**VDP d'OC Domaine Gayda "Syrah" 2016 **

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

**VDP d'OC Meli Melo Château saint Martin des Champs**

Intense et subtile aux notes d'épices et de fruits noirs, belle structure en bouche ronde et puissante.



### Charpentés, chaleureux, intenses et puissants

**VDP d'OC Domaine Gayda "Grenache" 2015**

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

**AOC Cahors Domaine d'Homs "Tradition" 2015 (Malbec, Merlot)**

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

**AOC Saint Chinian Château saint Martin des Champs 2015**

Rond et enveloppant avec des tanins souples, parfum de mures et de réglisse avec une final élégante et soyeuse.

**Terra de Castilla Cunada Aurora 2015 (Syrah, Tempranillo) **

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 du Petit Pérou 2016 (Gamay)

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

#### AOC Chiroubles Domaine de Cheysson 2015 (Gamay)

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

#### AOC Cheverny Domaine Benoît Daridan 2014 (Pinot Noir, Gamay)

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

#### AOC Bourgogne Pinot Noir Domaine de Chamilly 2015

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



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

#### AOC Morgon Domaine du Petit Pérou 2016 (Gamay)

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

#### AOC Corbière Domaine de l'Abbaye de Fontfoide 2016 (Mouvèdre, Syrah, Grenache)

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

#### AOC Julienas Domaine Pascal Auffranc "Cerisiers" 2016 (Gamay)

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

#### AOC Costière de Nîmes Domaine de Poulvarel 2016

Délicat et riche en bouche, un bouquet de cassis et de réglisse aux notes de cuirs en final.



### Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

#### AOC 1er Côte de Bordeaux Château Carignan 2014 (Merlot, Cabernet Franc et sauvignon)

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

#### AOC Pic Saint Loup Château de la Salade Saint Henri 2016 (Syrah, Grenache, mouvèdre)

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

#### Malbec Argentin Bodega Monteviejo "Festivo" 2016 (Malbec)

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" 2009 (Syrah, Grenache, Carignan) **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 2015 (Grenache, Syrah, Carignan)

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" 2012 (Malbec)

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" 2015 (Grenache, Syrah, Cinsault)

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" 2015 (Grenache, Syrah)

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 (Pinot Noir)**

Gourmand et raffiné il donne de la profondeur sur des notes de groseilles aux tannins amples.

**AOC Hautes Côtes de Beaune Jean François Charles (Pinot Noir) **

Un pinot noir fin et raffiné donnant beaucoup de longueur en bouche, sur des notes de cerises croquantes.

**AOC Chiroubles Domaine Cheysson "La Précieuse" 2012 (Gamay)**

Souplesse et finesse donnant une mélange de notes de mures confites et de minéralité

**AOC Mercurey Domaine de Chamilly "Clos la Perrière" 2015 (Pinot Noir)**

Raffiné et intense laissant dévoiler sa richesse aromatique de sous bois truffé et de cerises confites.



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

**AOC Morgon Domaine du Petit Pérou "Vieilles vignes" 2015 (Gamay)**

Un bouquet de cerises croquantes, plein de gourmandise et de souplesse, bel longueur en bouche.

**AOC Grave Château Lapinesse 2015 (Merlot, Cabernet Sauvignon)**

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 2015 (Merlot, Cabernet Franc) **

Mélange de cuir et réglisse, souplesse et rondeur au bouquet de fruits rouges



### Charpentés, chaleureux, intenses et puissants

**AOC Côte du Roussillon Domaine Singla "El Moli" 2015 (Syrah, Grenache) **

Epicé et poivrée sur des notes de fruits noirs confits, un velours riche et soyeuse en bouche.

**AOC Croze Hermitage Domaine de la Croix des Pins 2015 (Syrah, Grenache) **

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" 2013 **

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 (Cinsault, Syrah, Grenache) **

Soutenu et profond avec un mélange de fruits noirs confits et d'épices poivrés, final fraîche et minéral



### Gourmands et pleins, richesses et délicatesse

**AOC 1er Côte de Bordeaux Château Carignan "Prima" 2011 (Merlot)**

Un velours de fruits noirs boisé qui nous donne des arômes de vanilles caramélisés, parfait équilibre.

**AOC Beaume de Venise Domaine de Saint Amant 2014 (Grenache, Syrah, Carignan)**

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 (Grenache, Syrah, Mourvèdre) **

Puissant et riche en bouche sur des notes de cacao et de fruits noirs confits aux tannins structurés.

**AOC Saint Joseph Cave Saint Desirat "Bonnarioux" 2015 (Syrah)**

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

**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 2013 (Pinot Noir)**

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

### **AOC Côtes de Nuits Villages Domaine Desertaux "Vieilles Vignes" 2013 (Pinot Noir)**

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

### **AOC Fixin Domaine Christophe Bouvier 2014 (Pinot Noir)**

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" 2014 (Pinot Noir)**

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 (Pinot Noir)**

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

### **AOC Chorey les Beaunes Domaine Joel Remy "Les Beaumonts" 2014 (Pinot Noir)**

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 (Carignan, Syrah, Grenache)**

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

### **AOC Saint Joseph Domaine Guy Farge "Terre de Granite" 2014 (Syrah)**

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 2015 (Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah)**

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



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

### **AOC Margaux Château Montgravey 2016 (Merlot, Cabernet Franc)**

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

### **VDP d'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou" 2014 (Syrah, Grenache, Cinsault)**

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

### **AOC Châteauneuf-Du-Pape Domaine Les Grandes Serres 2012 (Grenache, Syrah, Mouvèdre)**

Puissant et charnu 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€ LA BOUTEILLE

### Finesse et légèreté, vins faciles à boire

**AOC Beaune 1er Cru Domaine Joël Rémy "les Avaux" 2013 (Pinot Noir)**

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

**AOC Fixin 1er Cru Domaine de Chamilly "Clos du Chapitre" 2014 (Pinot Noir)**

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

**AOC Pommard Domaine Joël Rémy 2013 (Pinot Noir)**

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" 2014 (Pinot Noir)**

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

**AOC Gevrey-Chambertin Domaine Guyon "Les Platières" 2012 (Pinot Noir)**

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 Fargé 2013 (Syrah)**

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

**AOC Pic St Loup Château de Cazeneuve "Roc des Mates" 2013 (Syrah, Mouvèdre, Grenache)** 

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 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc)**

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 2014 (Syrah)**

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 (Syrah)**

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

**AOC Saint Emilion Grand Cru Château Pindefleur 2012 (Cabernet, Merlot)**

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"	8€

## COCKTAILS

Le Mojito "Comme Chai Toi"	10€
Vin blanc, amaretto, angostura, citron vert et jaune, menthe fraîche	
Whisky Sour	10€
Whisky, cointreau, amaretto, citron vert, sucre de cannes	
Bloody Mary	10€
Vodka, jus de tomate, tabasco	
Caipirinha	10€
Cachaça, sucre de canne, citron vert	
Aperol Spritz	10€
Aperol, Prosecco, quartier d'orange	

## BIÈRES

La Parisienne 33cl	6€
Blanche, Blonde, Rousse	

## SOFTS

Coca-Cola, Zero, Orangina 33cl	5€
Ice Tea, Schweppes, limonade 20cl	5€
Nectar de fruits Pago	5€
orange, abricot, ananas, ACE, pamplemousse, fraise, tomate, poire, pomme, tropical	

### 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	60€
Brut	
Delamotte	70€
Blancs de Blancs	
Laurent Perrier	80€
Brut Millésimé	
Laurent Perrier	120€
Grand Siècle	

## 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	