



Le Colimaçon

VINS BLANCS

25€ LA BOUTEILLE

Sec et minéral avec un aspect croquant en bouche

VDP d'OC Chardonnay Domaine La Jasse D'Isnard 2016 

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

AOC Muscadet sur Lie Domaine Mourat "La Perdrix de l'année" 2016 

Un nez aux arômes d'agrumes, suivi d'une bouche croquante, vive et très parfumée sur des notes de fleurs blanches.

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 Côte de Gascogne Domaine Saint Lannes "Signature" 2016

Rond et parfumé donnant des arômes de fruits blancs, belle structure longue et vif en bouche.

35€ LA BOUTEILLE

Sec et minéral avec un aspect croquant en bouche

AOC Bourgogne Chardonnay Domaine du Petit Pérou 2016 

Rondeur et ampleur avec un aspect de pomme croquante en bouche, une fin de bouche sur des notes de brioche.

AOC Mâcon Villages Domaine de Pouilly 2015 (Chardonnay) 

Un bouquet de jasmin et de tulipes blanches avec une rondeur souple et longue en bouche, belle complexité aromatique.

Opulence donnant un aspect beurré et gras

AOC Côte du Rhône Ventoux Domaine la Croix des Pins 2016 

Gourmand et ample sur des notes de miel accacia et de jasmin, une belle final vive et croquante.

AOC Quincy Domaine André Pigeat 2016

Un bouquet de fleurs blanches en bouche sur des notes de fruits exotiques, final ronde et harmonieuse.

50€ LA BOUTEILLE

Sec et minéral avec un aspect croquant en bouche

AOC Montagny 1er Cru Château de Chamilly "Les Jardins" 2015 (Chardonnay)

Vif et tendu en bouche laissant exprimer la minéralité de son terroir sur une final plus ronde et gourmande.

AOC Saint Veran Domaine de Pouilly 2015 

Gourmandise de fruits exotiques avec une finale sur des notes de miel d'acacia

Opulence donnant un aspect beurré et gras

AOC Pouilly-Fuissé Domaine de Pouilly "Vieilles Vignes" 2015 (Chardonnay)

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

AOC Saint Joseph Domaine Guy Fargé "Vania" 2015

Rondeur et souplesse sont les atouts de ce vin aux parfums de fleurs blanches tropicales.

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



Prix nets en euros, toutes taxes comprises.



Le Colimaçon

VINS ROUGES

25€ LA BOUTEILLE

Finesse et légèreté, vins faciles à boire

AOC Bourgueil Domaine les Pins « Les Rochettes » 2015

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

AOC Beaujolais Tradition Domaine du Moulin Blanc 2016 

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

AOC Fief Vendéens Domaine Mourat "Collection" 2016

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

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.

Souplesse et rondeur, suave en bouche

VDP d'OC Domaine Léon Calage "Emotion" 2010

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

AOC Costière de Nîmes Château Valcombe "Fruit rouge" 2015

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

AOP Languedoc Clos d'Isidore "Histoires de Jean" 2016 

Fruité et souple en bouche, parfum de cassis et de cerises noirs confites, tanins ronds et souples, final fraîche et élégante.

Gourmand et plein, ampleur et raffinés

AOC Côtes du Rhône Château Terre Forte "Origine" 2011 **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 2015 

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

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

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

VDP d'OC Domaine Gayda "Syrah" 2015

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

Charpenté, chaleureux, notes de fruits confits

AOC Côtes du Roussillon Domaine Singla « Assencio » 2016 

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

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

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

Syrah Espagnole Terra de Castilla "Syrah" Cunada Aurora 2015

Noir et profond il exprime bien son terroir riche et parfumé aux notes de sous bois et de réglisse.

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

NF : Vin non filtré à la mise en bouteille.

VN : Vin nature



Prix nets en euros, toutes taxes comprises.



Le Colimaçon

VINS ROUGES

35€ LA BOUTEILLE

Finesse et légèreté, vins faciles à boire

AOC Saumur Champigny Les Tuffolies 2016

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

AOC Brouilly Domaine du Petit Perou 2016

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

AOC Bourgogne Pinot Noir Domaine de Chamilly "Côte Chalonnaise" 2014

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

AOC Chiroubles Domaine de Cheysson 2015

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 Corbière Domaine de l'Abbaye de Fontfroide 2016

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

AOC Cheverny Domaine Benoit Daridan 2014

Un Pinot noir fin et croquant aux notes de fruits rouges frais, rond et délicat en final

AOC Morgon Domaine du Petit Pérou 2016

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

AOC Chinon Domaine des Béguineries "Eveil des Sens" 2015

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

Riche et délicat alliant intensité et finesse

AOC Côtes du Rhône Villages Château Terre Forte 2008 **NF**

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

AOC 1er Côte de Bordeaux Château Carignan 2014

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

Charpenté et chaleureux, notes de fruits confits

AOC Médoc « Little B » 2015

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" 100% Malbec 2012

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

AOC Côte du Roussillon Domaine Singla "Passe temps" 2015

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.

VN : Vin nature



Prix nets en euros, toutes taxes comprises.



Le Colimaçon

VINS ROUGES

50€ 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 2013
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" 2016
Raffiné et intense laissant dévoiler sa richesse aromatique de sous bois truffé et de cerises confites.

AOC Chiroubles Domaine de Cheysson "La Precieuse" 2012
Rond et délicat il développe des arômes de cerises confites et de framboises vanillés, très élégant et raffiné en bouche.

Rond et suave, offrant des arômes délicats et subtils

AOC Côte de Nuit village Domaine Desertaux "Vieille Vignes" 2012
Un bouquet de cerises croquantes, plein de gourmandise et de souplesse, bel longueur en bouche.

AOC Fixin Domaine Christophe Bouvier 2013
Gourmand et rond en bouche aux notes de cassis vanillées, un velours de fruits noirs soyeux

AOC Lussac Saint Emilion Château La Tuillerie des Combes 2015 
Croquant et suave en bouche, un bouquet de fruits rouges mélangé à des notes de sous bois et de torréfaction.

Riche et délicat alliant intensité et finesse

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 "Les Dessous des Dentelles" 2014 
Puissant et riche en bouche sur des notes de cacao et de fruits noirs confits aux tannins structurés.

AOC Beaume de Venise Domaine de Saint Amant "Grangeneuve" 2014
Riche et chaleureux en bouche, un joli bouquet d'épices et de soleil au parfum de cassis et de mures.

AOC Saint Joseph Cave saint Desirat Bonnarieux 2015
Une Syrah enveloppante et intense en bouche sur une finale fraîche et équilibrée, belle complexité.

Puissant et charpenté, notes de fruits confits

AOC Crozes-Hermitage Château la Croix des Pins "Lattitude Wine" 2015 
Bouquet de fruits noirs apportant fraîcheur et tannins soyeux aux aromes de mûres confites.

AOC Grave Château Lapinesse "Prestige" 2015
Plein et généreux, belle structure sur des arômes de cassis et de myrthe sauvage, jolis tannins.

AOC Côte du Roussillon Domaine Singla "El Moli" 2014 
Epicé et poivrée sur des notes de fruits noirs confits, un velours riche et soyeuse en bouche.

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.

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

NF : Vin non filtré à la mise en bouteille.

VN : Vin nature



Prix nets en euros, toutes taxes comprises.



Le Colimaçon

VINS ROUGES

60€ LA BOUTEILLE

Finesse et légèreté, vins faciles à boire

AOC Marsannay Domaine Christophe Bouvier "Clos du Roy" 2011

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

AOC Beaune 1er Cru Domaine Remy Joël "les Avaux" 2013

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

AOC Chorey les Beaunes Domaine Jean Luc Maldant "La Commensale" 2009 

Minérale et suave il offre une grande complexité intense d'arômes de groseilles et de myrtilles sauvages.

Mercurey 1er cru Château de Chamilly "Les Puilleux" 2012

Fin et délicats aux notes de cerises confites alliant des notes de sous-bois et d'épices, belle gourmandise en bouche.

AOC Givry 1er Cru Vieilles Vignes Domaine Masse & Fils "La Brulée" 2014

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



Riche et soyeux alliant finesse et profondeur

AOC Saint Joseph Domaine Guy Fargé "Terre de Granit" 2014

Riche et profond en bouche il exprime un joli bouquet de réglisse et de cuir aux arômes de mures confites.

AOC Côtes du Rhône Villages Château Terre Forte « Coupo Santo » 2004 VN / NF

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

AOC Pic Saint-Loup Château de Cazeneuve "Le Roc des Mates" 2013 

Rond et fruité avec un bouquet de fruits noirs confits, notes grillées de vanilles et de réglisses.

AOC Cornas Domaine Guy Fargé 2014

Un parfum de cuir et de vanille surmonté de tannins délicats aux notes de sous-bois et de truffes noirs.



Puissant et charpenté, notes de fruits confits

AOC Châteauneuf-Du-Pape Chemin de Riban 2012

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

VDP d'OC Domaine Gayda "Chemin de Moscou" 2014 

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

AOC Pomerol Château Saint Benoît de Ferrand 2010

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

Bodega Monteviejo Lindaflor 2007

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

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

NF : Vin non filtré à la mise en bouteille.

VN : Vin nature



Prix nets en euros, toutes taxes comprises.



Le Colimaçon

VINS ROUGES

90€ LA BOUTEILLE

Finesse et légèreté, vins faciles à boire

AOC Gevrey-Chambertin Domaine Guyon "Les Platieres" 2011 / 2012
Gourmand et raffiné il donne de la profondeur sur des notes de cerises et de groseilles.

AOC Volnay Domaine Parigot "Les Brouillards" 2011
Eclatant en bouche sur un bouquet de fruits rouges frais et délicats, belle structure tannique.

AOC Fixin 1er Cru Chateau de Chamilly "Clos Du Chapitre" 2012
Robuste et délicat alliant des tannins soyeux et des arômes de cuirs et sous bois vanillés.

AOC Pommard Domaine Joël Remy 2013
Une gourmandise de fruits rouges confits surmontée de tannins souples et intenses, notes grillées en finale.

Riche et soyeux alliant finesse et profondeur

VDP d'OC Domaine Gayda Villa Mon Rêve 2012 
Une bouche enveloppante alliant puissance et rondeur sur des notes de mûres et de réglisse vanillé, long et élégant.

AOC Saint-Emilion Grand Cru Château Pindefleurs 2012
Souplesse et raffinement allient ces arômes de sous bois truffées et de vanilles caramélisées.

Saint-Estèphe Château de Côme 2009 / 2011
Riche et puissant sur des parfums de réglisse et de cuir, bouquet d'épices et de bois torréfié, tanins profonds et soyeux

Puissant et charpenté, notes de fruits confits

AOC Pauillac Cru Bourgeois Supérieur Château Fonbadet 2005
Un doux mélange de fruits noirs confits et de fraîcheur alliant des notes de cacao vanillé et truffé.

AOC Côte-Rôtie Domaine Bonnefond "Colline de Couzou" 2011
Charnu et plein de caractère, arômes de myrtilles confites et de sous bois, tannins importants et harmonieux.

Bodega Monteviejo (110€) La Violeta "Malbec" 2007
Une confiture de mûres profonde et suave au palais alliant finesse et richesse aromatique, un vrai velours de fruits noirs

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, toutes taxes comprises.

APÉRITIFS

"Le Mojito du Colimaçon" 12cl	10€
Kir 12cl	7.5€
Kir Royal 10cl	12€
Parfum au choix cerise griotte, mûres, framboise, pêche de vigne, cassis, figues, fraise des bois	
Coupe de champagne 10cl	11€
Martini rouge, blanc 7cl	6€
Ricard 2cl	6€
Chivas Regal / Jack Daniel's 3cl	9€
J&B 4cl	8€
Porto Rouge Andresen Reserve 10cl	8€

BIÈRES

Bière artisanal "La Parisienne" 33cl Blanche / Blonde / Rousse	7€
---	----

SOFTS

Coca-Cola, Coca Zero 33cl	6€
Ice Tea, Schweppes 25cl	6€
Nectar de fruits Pago 20cl tomate, poire, orange, abricot, fraise, ananas, pomme, ACE, tropical, pamplemousse	6€

Eaux Minérales

Evian, Badoit 50cl	4€
Evian, Badoit 100cl	6€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Décaféiné	3€
Noisette	3.5€
Double café, Grand crème	5€
Chocolat, Thés, Infusions, Tisanes	5€

DIGESTIFS

Get 27, Manzana Verde 4cl	8€
Rhum arrangé, Rhum agricole 4cl	8€
Poire, Framboise, Mirabelle 4cl	8€
Gin, Vodka, Calvados 2000 4cl	8€
Whisky Single Malt & Blend Hazelburn 12y, Tamdu 10y, Glen Morey 12y, Sheep Dip, Tokinoka, Deanston 12y, 4 Roses	9€
Rhum Vieux 4cl	9€
Diplomatico, Botran reserva, Don Papa, Kraken	

DIGESTIFS

Prestiges

Calvados 1991 3cl	12€
Cognac Hine Rare V.S.O.P 3cl	10€
Bas Armagnac 18 ans 3cl	12€
Cognac Hine 3cl Bonneuil 2005	12€
Marc de Bourgogne 30 ans 3cl	12€
Porto Rouge Andresen 10 ans 10cl	10€
Porto Blanc Andresen 10 ans 10cl	12€
Rhum Vieux Depaz XO 4cl	11€
Framboise Sauvage 4cl	12€

CHAMPAGNE AOC

Laurent Perrier Brut	60€
Delamotte "Blanc de Blancs"	70€
Laurent Perrier Millésimé 2007	80€
Laurent Perrier Grand Siècle	120€

MÉTHODE CHAMPENOISE

MAGNUMS

AOC 1er Côtes de Bordeaux Château Carignan 2009	70€
AOC Côte du Rhône Villages Château Terre Forte 2006	70€
AOC Morgon Vieilles Vignes Domaine du Petit Pérou 2013	70€
AOC Montagne Saint Emilion La Tuillerie des Combes 2008	100€
VDP d'OC Gayda "Chemin de Moscou" 2012	120€
AOC Aloxe Corton Domaine Jean Luc Maldant 2009	120€

VINS AU VERRE

Bouteilles à 25€ : le verre 12cl	6.5€
Bouteilles à 35€ : le verre 12cl	7.5€
Bouteilles à 50€ : le verre 12cl	10€
Montbazillac Moelleux 12cl	7.5€
Tokaji 2000 / 2004 10cl	12€