



*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 AB**

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" 2015 AB**

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 2015 (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" 2015**

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 Quincy Domaine André Pigeat 2015**

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

**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.

**Opulence donnant un aspect beurré et gras**

**AOC Côte du Rhône Ventoux Domaine la Croix des Pins 2016 AB**

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

**Torrontes Bodega Monteviejo "Festivo" 2015**

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

**50€ LA BOUTEILLE**

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

**AOC Montagny 1er Cru Château de Chamilly "Les Jardins" 2014 (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" 2014 (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 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 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**

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

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

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

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.

### **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 AB**

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" 2015 AB**

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 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.

#### **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 2015**

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

#### **AOC Brouilly Domaine Régis Champier "Extrait de Terroir" 2014**

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 2015**

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 AB**

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

#### **AOC Morgon Domaine du Petit Pérou 2015**

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

#### **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.

### **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 2011**

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

#### **AOC Pic Saint Loup Château Aérien 2014**

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 » 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" 100% Malbec 2007**

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 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.**

**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 2012**  
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.

**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 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 Fixin Domaine Christophe Bouvier 2014**  
Gourmand et rond en bouche aux notes de cassis vanillées, un velours de fruits noirs soyeux

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

**AOC Côtes du Rhône Château Terre Forte "Signagues" 2008 NF**  
Une comotée 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" 2013**  
Puissant et riche en bouche sur des notes de cacao et de fruits noirs confits aux tannins structurés.

**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 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 2014**  
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 "Latitude Wine" 2015**  
Bouquet de fruits noirs apportant fraîcheur et tannins soyeux aux aromes de mûres confites.

**AOC Grave Chateau Lapinesse "Prestige" 2014**  
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 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.

**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 AB**

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" 2012**

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 torrifications et de cerises confites...

**AOC Moulis Château Galland 2011**

Rond et fruité il apporte une complexité suave et riche sur des notes grillées de vanilles et 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 noires.



### **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 AB**

Une avalanche d'arômes composés 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 Petite Fleur Malbec 2010**

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**

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**

**AOC Pessac-Leognan La Réserve de Malartic 2009**

Un parfum de cuirs et de vanilles surmonté de tannins délicats aux notes de sous-bois et de caramels.

**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 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€
Kir Royal 10cl	11€
Parfum au choix cerise griotte, mûres, framboise, pêche de vigne, cassis, figues, fraise des bois	
Coupe de champagne 10cl	11€
Martini rouge, blanc 7cl	5€
Ricard 2cl	5€
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	5€
Ice Tea, Schweppes 25cl	5€
Nectar de fruits Pago 20cl tomate, poire, orange, abricot, fraise, ananas, pomme, ACE, tropical, pamplemousse	5€

### 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	9€
Rhum Vieux 4cl	9€
Diplomatico, Botran reserva, Don Papa, Angostura 1919	

## 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

	75cl
Laurent Perrier Brut	60€
Delamotte "Blanc de Blancs"	70€
Laurent Perrier Millésimé 2006	80€
Laurent Perrier Grand Siècle	120€

## MÉTHODE CHAMPENOISE

	75cl
Montlouis Brut Tradition	35€

## MAGNUMS

	150cl
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	120€
Gayda "Chemin de Moscou" 2012	
AOC Aloxe Corton Domaine Jean Luc Maldant 2009	120€

## VINS AU VERRE

Bouteilles à 25€ : le verre 12cl	6€
Bouteilles à 35€ : le verre 12cl	7,5€
Bouteilles à 50€ : le verre 12cl	10€
Montbazillac Moelleux 12cl	7€
Tokaji 2000 / 2004 10cl	12€