

# 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.

### **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.

**VDP d'OC Domaine Gayda Freestyle Blanc 2016** 

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 2015 (Chardonnay)**

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

**AOC Rully Domaine de l'Ecette "Les Cailloux" 2016**

Vif et tendu en bouche avec des notes de pommes vanillées, final longue et persistante.

### **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 Macon Fuissé Pierre Vesigaud (Chardonnay) 2016**

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 du Moulin Blanc 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.

**AOC Costière de Nîmes Château Valcombe "Fruit rouge" 2014 (Syrah, Grenache) **

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 (Syrah) **

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

**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



## **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



## **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.

**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.

**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 Epineuil Domaine de l'abbaye du petit Quincy 2016

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.



### 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" 2008 (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 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.

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

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" 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, finale fraîche et minérale



### 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 caramélisées, parfait équilibre.

**AOC Beaune 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 Jérôme Galleyrand "Vieilles Vignes" 2011 (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 Pomerol Château Saint Benoît de Ferrand 2010 (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 comptés 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 mûres 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, Mourvèdre, Grenache)** 

Un velours de mûres 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, finale 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<br>cerise griotte, mûres, framboise, pêche<br>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"<br>10cl   | 8€  |

## COCKTAILS

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

## BIÈRES

|  |    |
|--|----|
| La Parisienne 33cl<br>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<br>orange, abricot, ananas, ACE,<br>pamplemousse, fraise, tomate, poire,<br>pomme, tropical | 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,<br>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,<br>Don Papa, Damoiseau, Chamarel V.S.O.P             |    |
| Whisky Single Malt & Blend  | 9€ |
| Deanston 12y Sheep Dip, Hazelburn 12y,<br>Tokinoka, Tamdhu 10y, Glen Moray 12y,<br>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<br>Brut           | 60€  |
| Delamotte<br>Blancs de Blancs     | 70€  |
| Laurent Perrier<br>Brut Millésimé | 80€  |
| Laurent Perrier<br>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             |      |