

Vins Blancs

Bourgogne

Saint Véran Vieilles Vignes **36,00€**

Domaines des Deux Roches

Cépage : Chardonnay

Des parcelles de vignes entre 50 et 80 ans d'âge. Complexité, vivacité et structure.

Saint Véran Tradition **26,50€**

Collovray et Terriers

Elaboré à partir de raisins provenant du domaine des deux roches et de vignes voisines

Sélectionnées sur des très beaux terroirs. Ces Chardonnays sont cultivés sur les Mâconnais.

Vin de couleur jaune brillante et aux reflets verts dès l'apéritif.

Chablis **34,00€**

Domaine du Chardonnay

Cépage : Chardonnay dit « Beaunois »

Robe pale, reflets brillants. Bouche Corpulente, aux parfums délicats.

Notes minérales fumées, de fruits blancs, d'amandes et de chèvrefeuille.

Petit Chablis **28,00€**

Domaine du Chardonnay

Cépage : Chardonnay dit « Beaunois »

Robe jaune clair, notes fruitées et florales avec une délicate touche citronnée.

Attaque vive, aux arômes acidulés mais aussi un gras plaisant qui séduira sur des fruits de mer.

Alsace

Pinot Gris

26,00€

Cave vinicole du Roi Dagobert

En direct du Producteur-Réserve Tradition

Belle robe jaune d'or, nez aromatique associant les fruits exotiques, le coing et la pêche,

Bouche parfaitement équilibrée, ample et de grande persistance

avec une finale pleine de fraîcheur. Vin capiteux.

Vallée du Rhône

Domaine Pique-Basse Roaix- vin bio- Olivier Tropet,

29,00€

artisan vigneron

Cépages : grenache blanc, vigne de 45 ans d'âge

Une attaque en bouche de fruits ensoleillés suivis d'un équilibre entre moelleux et fraîcheur pour finir sur un duo agrumes et fenouil.

Vacquéras- Roucas Toumba- Les Prémices

41,00€

Cépages : Marsanne, Roussane, Clairette, Grenache Gris, Viognier, Vermentino

Un nez complexe et puissant, notes florales et de fruits blancs mûrs.

En bouche, il sera plutôt intense et grasse à la finale longue et minérale.

Il s'accorde parfaitement avec des crustacés, des viandes blanches ainsi que des plats à base de curry.

Val de Loire

Sancerre Blanc

32,00€

Vin de centre Loire- Domaine des Clairnaux

Vin sec et fruité qui allie des arômes à dominante florale et fruitée.

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne

19,50€

Vignoble Ferret-Domaine Colombard Ugni Blanc

Au nez, un parfum de fruits exotiques tandis qu'en bouche, des arômes de pamplemousse, de litchi et de fruit de la passion. S'accorde parfaitement avec des mets asiatiques et du poisson.

Vins Rosés

Vallée du Rhône

26, 00 €

Domaine des Masques-C. Mestdagh, Y. Cuilleron

Une robe rose claire, brillante aux reflets gris.

On retrouve la fraîcheur des agrumes tels que le pamplemousse ou le citron vert ainsi que des fruits exotiques tels que le litchi et fruit de la passion.

Un vin équilibré et frais.

Alsace

Pinot noir rosé

26,00€

Cave vinicole Roi Dagobert

En direct du Producteur-Réserve Particulière

Vin sec de couleur très rosée, généreux sur les arômes de fruits frais, de fraise, de groseille.

C'est un Pinot noir qui a la particularité d'être léger par sa fraîcheur de fruits. Après une attaque fraîche, on découvre une bouche élégante et souple. Un beau mariage de fraîcheur

Languedoc

Saint Chinian rosé

24,00€

Cuvée Donnadieu Luc et Christine Simon

Mise au Domaine

D'une jolie robe framboise assez soutenue, ce rosé aux notes de cerise et

De framboise dégage une belle fraîcheur et une grande vivacité. Excellent sur les viandes blanches

Vins rouges

Alsace

Pinot Noir de Katz

29,00€

Robe Rubis transparente. Nez fin et subtile de fruits rouges, gouleyant, beaucoup de fraîcheur.

Alliant corps et légèreté et d'une grande élégance.

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil

26,00€

Maison Jamet

Mise au Domaine

Saint Nicolat typique sur le fruit. Le nez très ouvert évoque le pruneau, les fruits confits

Et le grillé. Attaque franche, précède une explosion d'arômes fruité classiques du cabernet,

Relayés par le grillé. Ce vin est très agréable sur les plats de poissons et les viandes blanches.

Bourgueil Vieilles Vignes

29,00€

Maison Jamet

Cabernet Franc. Age moyen des Vignes 60 ans. Sa puissance l'orienté vers des plats fort en goût.

Languedoc Roussillon

L'Aude

Côtes de Malepère

26,50€

Château des Cointes

Mise au Château - Elevage en fût de chêne

Robe grenat - nez intense, complexe, humus, fruits cuits, fumé ; très belle structure charnue, Longue, bon équilibre.

Côtes de Roussillon

Si Mon Père Savait

29,00€

« Bernard Magrez »

Robe grenat sombre, limpide. Nez de fruits noirs sur fond de bois toasté. Bouche harmonieuse,

Ample, mûre. Finale fraîche, note torréfiée, légère fermeté.

Languedoc

Saint Chinian

24,50€

« Clos Bagatelle » - M. Simon

Mise au Domaine - Elevé en fût de chêne neuf

Rouge cerise moyen, abondance de fruits divers, superbe d'élégance et de finesse.

Gouleyant et élégant.

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône

24,50€

A.O.C Côtes du Rhône Village Valréas- Domaine du Séminaire

Mise au Domaine

Cépages Grenache 80%, Syrah 20%

Vin équilibré au palais manifestant de la rondeur et du fruit. « Robe soutenue, reflets violines.

Nez typé mêlant notes florales, de fruits noirs, d'épices. Bouche souple, charnue. »

Côtes du Rhône

29,00€

Roaix Côtes du Rhône Villages

Domaine Pique-Basse

Cépages : Grenache, Carignan et Syrah

« Le nez de ce Côtes-du-Rhône Village Roaix où domine le grenache s'ouvre sur des notes d'écorce d'orange confites, de griotte et se prolonge par un mélange d'épices grillées, voir fumées.

En bouche l'attaque suave, ronde et charnue des fruits rouges mûrs est relayée par des notes d'épices et de poivre, le tout en parfait équilibre avec une jolie structure aux tanins bien serrés ».

Bordeaux

Clairet de Barre

26,00€

Château de Barre

Cabernet Franc 20%- Merlot 80%

Robe soutenue, nez explosif de framboise et de cassis, étonnant

De puissance aromatique. Le merlot dominant apporte rondeur et moelleux et

Fait donner une finale très plaisante.

Vin servi frais.

Château les Cèdres

25,00€

1^{ère} Côtes de Blaye

Mise au Château

Couleur d'un rouge intense. Le nez est expressif et complexe, vanille, clou de girofle

Jasmin, fumée, précède une bouche charnue, charpentée et longue.

C'est un vin riche, structuré et complexe.

Château Bel Air La Royère

43,00€

Blaye Côtes de Bordeaux

Merlot 65%- Malbec 35%

Personnalité du vin remarquable par la typicité de ses arômes au fruité bien développé

Sans lourdeur et soutenue en bouche par des notes minérales prometteuses.

Saint-Emilion Grand Cru

L'Etandard

36,00€

Saint- Emilion

Mise au Château

Robe limpide et brillante de teinte rubis. Le bouquet très agréable rappelle la griotte

Mariée à des odeurs toastées et boisées. Vin exceptionnel, puissant et charpenté.

Sancerre rouge

32,00€

Fruité, léger, peu tannique, bouquet velouté plutôt cerise et griotte.

100% Pinot Noir. Ferme, plein et long en bouche.

Nos Champagnes

Rémy Massin cuvée Tradition

55,00€

100% Pinot Noir

Rémy Massin Brut Rosé

65,00€

Vins Maison Blanc/Rosé/Rouge

région : Languedoc Roussillon

1 verre

4,50€

¼ L

7,00€

½ L

13,00€