

## VINS AU VERRE/CARAFES

### Rouges

	15cl	25cl	50cl Merlot,
<i>Pays d'Oc VDP</i>	3€	4€50	8€
<i>Côte de Bourg Château Les Bascauts, 2015</i>	5€50		
<i>Menetou-Salon AOC Domaine I&amp;P Clément, 2017</i>	6€50		
<i>Givry Domaine Voarick, 2014/2016</i>	9€		
<i>Saint-Emilion Grand Cru Clos de la Cure, 2013</i>	9€50		

### Blancs

	15cl	25cl	50cl
<i>Sauvignon Pays D'Oc VDP</i>	3€	4€50	8€
<i>Gaillac Château Labastidié, 2014</i>	5€		
<i>Menetou-Salon AOC Domaine I&amp;P Clément, 2017</i>	6€50		
<i>Chablis Domaine Sainte Claire J.M Brocard, 2017</i>	9€		

### Rosés

	15cl	25cl	50cl
<i>Syrah Grenache Pays D'Oc VDP</i>	3€	4€50	8€
<i>Côte de Provence Masterel Grande Réserve, 2016</i>	6€		

### Quelques Douceurs

	15cl
<i>Coteaux du Layon Saint-Aubin Domaine Du Petit Métris, 2015</i>	6€
<i>Gaillac doux Loin de L'œil près du Cœur, 2015</i>	5€
<i>Maury Mas Amiel (vin doux naturel), 2013</i>	7€

### DEMI-BOUITEILLES

(Bouteille 37.5cl)

### Rouges

<i>Beaujolais Brouilly « La Grande », 2016</i>	10€
<i>Alsace Pinot Noir Henri weber, 2016</i>	12€
<i>Pinot noir Valentin Vignot, 2017</i>	12€
<i>Val de Loire Touraine Gamay « Les Brémailles »</i>	11€
<i>Bordeaux Les Hauts de Cour Montessant Lurton&amp;Fils, 2014</i>	13€50
<i>Val de Loire Saumur Champigny Domaine « Les Raynières », 2016</i>	14€50
<i>Sancerre Domaine Gérard &amp; Hubert Thirot, 2016</i>	17€
<i>Menetou-Salon AOC Domaine I&amp;P Clément, 2017</i>	19€
<i>Bourgogne Mercurey « Clos Tonnerre » 1er Cru M.Juillot, 2013</i>	27€

### Blancs

<i>Touraine Domaine de la Gitonnière</i>	10€
<i>Val de Loire Cheverny Pascal Bellier</i>	13€
<i>Sancerre Les Demoiselles Domaine Bernard Fleuriet et Fils, 2016</i>	16€
<i>Menetou-Salon AOC Domaine I&amp;P Clément, 2017</i>	19€
<i>Bourgogne Chablis Domaine Sainte Claire J.M Brocard, 2016</i>	22€

<i>Rosé Côte de Provence Masterel Grande Réserve, 2017</i>	9€
--	----

# Notre coup de cœur autour des vins AOC du Gaillac



## Blanc

### *Château Labastidié Gaillac, 2014*

*(cépage : 63% Loin de L'œil, 37% Sauvignon)*

*Robe jaune pâle, brillante aux reflets verts. Le nez fin et complexe développe des arômes d'agrumes frais auxquels se mêlent des notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est souple. Ampleur, gras, richesse et longueur caractérisent l'équilibre harmonieux de ce vin. Les arômes s'expriment avec grâce et élégance.*

15cl

75cl

5€

24€

## Rouge

### *Château Labastidié, 2010*

*Macon médaille d'Or 2011*

*(cépage : 35% Merlot, 25% Syrah, 30% Fer Servadou, 10% Cabernet)*

*Robe soutenue d'un rouge profond et brillant, aux nuances violettes. Nez complexe et puissant de fruits rouges mûrs (cassis, framboise), d'épices et de réglisse. En bouche, l'attaque est fraîche et vive. Ce vin bénéficie d'un bel équilibre tanins/fruits qui commence à s'exprimer pleinement.*

75cl

26€

## Rosé

### *Château Labastidié, 2012*

*(cépage : 100% Duras)*

*Robe rose pâle aux reflets orangés, belle brillance, limpide. Larmes rapides et serrées. Le nez frais et fruité développe des notes de fleur blanch, de rose, de framboise et de groseille. En bouche, l'attaque est souple avec une évolution fraîche.*

75cl

20€

## Moelleux

### *Gaillac doux Loin de l'œil près du cœur, 2015*

*(cépage : 60% Loin de L'œil, 40% Muscadelle)*

*Somptueuse robe d'un doré soutenu. Nez complexe avec des nuances de fruits secs et confits (figue, abricot, coing), des notes de fruits exotiques et fruits à chaire blanche. Fin et onctueux avec une palette aromatique qui se confirme en bouche. Suavité remarquable.*

15cl

75cl

5€

26€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

# VINS ROUGES AOC

(Bouteille 75cl)

## Le Bordelais

**Côte de Bourg Château Les Bascauts, 2015** 27€

Couleur : Robe rouge, vive et dense

Arômes : Nez très frais sur des notes de fruits rouges

Saveurs : Bouche très souple et équilibrée. Fruit croquant. Beaucoup de fraîcheur

**Les Hauts de Cour Montessant Lurton & Fils, 2015/2016** 29€

Elaboré autour des cépages Cabernet Sauvignon et Merlot.

**Saint-Emilion Grand cru Clos de la Cure, 2013** 45€

Le millésime 2012 peut être classé dans une très bonne catégorie. Sa robe intense, sa couleur rubis, expriment des arômes de fruits bien mûrs tels que le cassis et la mûre.

En bouche, l'attaque est assez puissante avec des tanins suaves et une belle longueur.

## La Bourgogne

**Pinot noir La Pépîte vignerons de Pierres Dorées, 2015** 24€

Un cru de Pinot Noir d'une robe grenat, un nez confit de baies de fruits rouges avec de fines notes épicées et fumées. La bouche franche et charnue pour une finale sur la cerise.

**Hautes-Côtes de Nuits Domaine Des Chambris, 2017** 36€

Robe pourpre. Nez ouvert sur des délicats arômes boisés et vanillées, complétés par une large palette de fruits rouges. Bouche pleine, enrobée, la structure est bien posée. Les fruits rouges sont dominants.

**Givry Domaine Voarick, 2014/2016** 45€

Un vin riche, frais et vif avec des notes de vanille, de cerises et de fruits bien mûr.

**Mercurey « Clos Tonnerre » 1<sup>er</sup> Cru M. Juillot, 2015** 54€

La bouche est plaisante, souple, bien équilibrée, et révèle des nuances épicées et de bois grillé, avant de s'éterniser sur des arômes de cerise et de griotte. Les tanins mûrs soutiennent l'équilibre d'un vin qui peut être gardé quelques temps, tout en étant déjà plaisant dans sa jeunesse.

## Le Beaujolais

**Moulin à vent André Vonnier, 2015/2016** 27€

Belle robe rubis profonde et sombre, complexe épicé, vanillé. Au départ une rondeur puis l'émergence de tanins fins fondus avec une magnifique persistance. Un bel équilibre de l'ensemble, vin racé et de caractère typique de son terroir granitique. Obtention Médaille d'argent 2012 au concours des grands vins de France.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

## La Vallée du Rhône

**Côte du Rhône « Cuvée Style Corinne Depeyre » bio, 2016** 20€

*Vin à la robe rubis qui lui donne beaucoup d'élégance.*

*Il possède des arômes de fruits rouges avec des nuances florales et un parfum poivré ainsi que des tannins soyeux et doux.*

## Le Val de Loire

**Touraine gamay « Les Brémailles », 2016** 19€

*Voici un vin à la robe rouge légère et scintillante qui possède un nez aromatique d'épices et de fruits rouges. Souple et fruité en bouche, sa finale est légèrement épicée.*

**Bourgueil Cuvée des Coteaux Vieilles Vignes bio, 2016/2017** 24€

*Belle robe grenat. Très beau nez de fruits noirs rôtis et bien poivrés. Bouche suave et complexe à la chair mûre et délicieusement épicée. Ensemble franc, charnu aux tanins raffinés et bien enveloppants. Equilibre parfait au fruité pulpeux et poivré.*

**Saumur Champigny « Le Blason de Parnay », 2016** 25€

*Le Cabernet Franc trouve sa terre de prédilection puisque le terroir et le climat sont les mieux adaptés à ce cépage. Les vignobles sont généralement petits et les techniques de vinification utilisées sont très traditionnelles ce qui apporte une belle qualité sur ce vin aux notes légères.*

*Médaillé d'or 2015.*

**Menetou-Salon AOC Domaine I&P Clément, 2017** 34€

*100% pinot noir. Ce vin issu d'une courte macération, aux arômes typiques de framboises et de fruits rouges, saura vous plaire par sa fraîcheur et sa puissance aromatique.*

## Le Languedoc-Roussillon

**Corbières Terroirs Cathares, 2015** 23€

*Grande cuvée régulièrement récompensée lors es concours de vin. Déguster le avec des plats riches ou gardez*

*le dans votre cave, il vous réservera de très bonnes surprises. Il est puissant et fruité. Cépages : 40% Carignan, 40% Grenache, 20% Syrah. Sol argilo-calcaire. Elevage en fût de chêne pendant 12 mois.*

## L'Alsace

**Pinot Noir Pierre Sparr Médaillé d'Or à Paris en 2016, 2016** 32€

*Belle robe pourpre. Arômes de fruits rouges avec une pointe de vanille. Tanins fondus qui enveloppent agréablement le palais. Souplesse et fraîcheur vive avec une fin de bouche élégante.*

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération**

**Prix nets en euros, taxes et service compris**

# VINS BLANCS AOC

(Bouteille 75cl)

## Le Val de Loire

**Touraine Domaine de la Gitonnière** médaillé d'Or à Paris en 2016, 2017 17€

Ce sauvignon médaillé « Liger D'or » au concours du Val de Loire offre une robe brillante jaune pâle. Cette cuvée développe une palette aromatique remarquable d'agrumes et de fruits exotiques.

**Pouilly Fumé Guy Saget « Le Grand Plateau », 2017 30€**

Sa robe pâle et légèrement dorée s'ouvre sur un nez de notes florales et de pointes d'agrumes. Friand et onctueux, le vin s'affirme sur des saveurs de pomme acidulée et de poire.

La finale est longue, persistante...

**Menetou-Salon AOC Domaine I&P Clément, 2017 33€**

Remarquable expression du Sauvignon, agrume et fruit de la passion, alliant fraîcheur et exceptionnelle longueur en bouche.

## La Bourgogne

**Bourgogne Aligoté Valentin Vignot, 2016 21€**

Vin blanc fruité, sec et vif

**Saint-Véran Grande Réserve vigneron des Terres Secrètes, 2016 27€**

Robe jaune doré limpide. Joli nez melon, citron et fruits blancs, fines touches balsamiques. Bouche droite et vineuse à l'acidité bien intégrée garantissant fraîcheur, harmonie et équilibre. Ensemble sérieux, gourmand pourvu d'une vraie richesse aromatique et d'un équilibre net. Longue finale mangue, un peu menthol voire eucalyptus.

**Chablis Jean-Marc Brocard Vieilles Vignes de Sainte Claire, 2017 39€**

Bel équilibre en bouche. Le gras dû aux Vieilles Vignes est en harmonie avec la fraîcheur. Intense et minéral.

**Mercurey Les Vignes de Maillonge Domaine Michel Juillot, 2016 54€**

La robe jaune limpide révèle des reflets or pâle. Le nez s'exprime avec des notes légères de noisette et d'agrumes, avec un parfum délicat de muscade.

En bouche, ils' illustre une texture onctueuse, généreuse et minérale.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération**

**Prix nets en euros, taxes et service compris**

## Le Gaillac

(Bouteille 75cl)

### Blanc

#### **Château Labastidié, 2014**

**24€**

(63% Loin de L'œil, 37% Sauvignon) Robe jaune pâle, brillante aux reflets verts. Le nez fin et complexe développe des arômes d'agrumes frais auxquels se mêlent des notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est souple. Ampleur, gras, richesse et longueur caractérisent l'équilibre harmonieux de ce vin. Les arômes s'expriment avec grâce et élégance.

## VINS ROSE

(Bouteille 75cl)

### La Touraine

#### **Chinon Angelliaume, 2016**

**19€**

Sec, tendre, à la robe saumonée repose sur des notes d'agrumes. La sensation de fruits frais en fait un vin de plaisir et de convivialité.

### La Côte de Provence

#### **Masterel Grande Réserve, 2017**

**20€**

Bouche légère et souple, fruitée et élégante marquée par les fruits rouges frais

## Le Gaillac

#### **Château Labastidié, 2012**

**20€**

(Cépage : 100% Duras) Robe rose pâle aux reflets orangés, belle brillance, limpide. Larmes rapides et serrées. Le nez frais et fruité développe des notes de fleur blanche, de rose, de framboise et de groseille. En bouche, l'attaque est souple avec une évolution fraîche.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*

# VINS MOELLEUX

(Bouteille 75cl)

<i>Gaillac doux Loin de l'œil près du cœur, 2015</i>	26€
<i>Coteaux du Layon</i>	
<i>Saint-Aubin Domaine Du Petit Métris, 2017</i>	32€

# CHAMPAGNES BRUT

(Bouteille 75cl)

<i>Veuve Pelletier Brut</i>	41€
<i>Veuve Renard de Beaumont Brut</i>	51€
<i>J. De Telmont Grande Réserve</i>	57€
<i>J. De Telmont Grande Vintage brut milésimé, 2006</i>	69€
<i>J. De Telmont Blanc de Blancs milésimé, 2010</i>	69€
<i>Champagne Roualet Blanc de Blancs Premier Cru, 2008</i>	133€

# VINS EFFERVESCENTS

(Bouteille 75cl)

<i>Veuve de Lalande Brut Blanc de Blancs</i>	24€
<i>Crémant Brut de Loire J. Delmare</i>	19€
<i>Crémant Brut de Loire Mon Mousseau brut rosé</i>	19€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris*

# ET POURQUOI PAS ?

(Bouteille 75 cl)

## Blancs

<i>Bourgogne Chardonnay Marc Jomau, 2002</i>	42€00
<i>Rully Maison Joseph Drouhin, 2006</i>	63€00
<i>Rully 1er Cru "Grésigny" Marie et Paul Jacqueson, 2012</i>	78€00
<i>Meursault, Guy Dubuet-Monthelie et fils, 2010</i>	80€00
<i>Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru, Les Folatières, 2006</i> <i>Domaine Raymond Dupont-Fahn</i>	100€00
<i>Châteauneuf du Pape Domaine Du Pegau, 2005</i>	120€00
<i>Nuit Saint-Georges « Les Argillats », 2014</i> <i>Domaine Louis Fleurot</i>	125€00
<i>Puligny-Montrachet Vieilles Vignes Moillard, 2015</i>	145€00

## Rouges

<i>Aloxe Corton Domaine JC Guyaux, 2009</i>	119€00
---	--------

## Champagne

<i>Roualet 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs, 2008</i> <i>Père et Fils à Champillon</i>	133€00
---	--------



*Une bouteille de vin  
n'est jamais perdue !!  
Emportez la chez vous,  
le bouchon et le sac  
sont prévus*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Prix nets en euros, taxes et service compris*

*Arôme*