

## VINS AU VERRE/CARAFES

### Rouges

15cl

25cl 50cl

Merlot, Pays d'Oc VDP

3€

4€50 8€

Côte de Bourg Château Les Bascauts, 2015

5€50

Menetou-Salon AOC Domaine I&P Clément, 2018

6€50

Haute-côtes de nuits domaine des fournaches, 2017

9€

Saint-Emilion Grand Cru Clos de la Cure, 2014

9€50

### Blancs

15cl

25cl 50cl

Sauvignon Pays D'Oc VDP

3€

4€50 8€

Gaillac Château Labastidié, 2014/2018

5€

Menetou-Salon AOC Domaine I&P Clément, 2018

6€50

Chablis Domaine Sainte Claire J.M Brocard, 2018

9€

### Rosés

15cl

25cl 50cl

Syrah Grenache Pays D'Oc VDP

3€

4€50 8€

Côte de Provence Masterel Grande Réserve, 2018

6€

### Quelques Douceurs

15cl

Coteaux du Layon Saint-Aubin Domaine Du Petit Métris,  
2017 6€

Gaillac doux Loin de L'œil près du Cœur, 2015

5€

Maury Mas Amiel (vin doux naturel), 2015

7€

### DEMI-BOUTEILLES

(Bouteille 37.5cl)

### Rouges

**Beaujolais Brouilly « La Grande », 2017**

**10€**

**Alsace Pinot Noir Henri weber, 2018**

**12€**

**Pinot noir Valentin Vignot, 2017**

**12€**

**Val de Loire Touraine Gamay « Les Brémailles »**

**11€**

**Bordeaux Les Hauts de Cour Montessant Lurton&Fils, 2017**

**13€50**

**Val de Loire Saumur Champigny Domaine « Les**

**Raynières », 2017**

**14€50**

**Menetou-Salon AOC Domaine I&P Clément, 2018**

**19€**

**Bourgogne Mercurey « Clos Tonnerre » 1er Cru M.Juillot,**

**2016**

**27€**

## **Blancs**

**Menetou-Salon AOC Domaine I&P Clément, 2018**

**19€**

**Chablis Domaine Sainte Claire J.M Brocard, 2018**

**22€**

## **Rosé**

**Côte de Provence Masterel Grande Réserve, 2017**

**9€**

## **Notre coup de cœur** **autour des vins AOC du Gaillac**



## **Blanc**

**Château Labastidié Gaillac, 2014**

**5€**

**24€**

**15cl**

**75cl**

(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.

## **Rouge**

75cl

**Château Labastidié, Les vieux chênes, 2009**

**26€**

**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.

## **Rosé**

75cl

**Château Labastidié, 2012/2018**

**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 blanc, de rose, de framboise et de groseille. En bouche, l'attaque est souple avec une évolution fraîche.

## **Moelleux**

75cl

**15cl**

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

**5€**

**26€**

(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.

*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, 2016**  
**29€**

*Elaboré autour des cépages Cabernet Sauvignon et Merlot.*

**Saint-Emilion Grand cruClos de la Cure, 2014**  
**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 Valentin Vignot, 2017**  
**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 Fournaches, 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.*

**Mercurey « Clos Tonnerre » 1<sup>er</sup> Cru M. Juillot, 2017**  
**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 Cœur de Granit, 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, 2018 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,**

**2018 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 », 2018**

**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, 2018**

**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**

**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 Médaille d'Argent à Colmar en 2018, 2017**

**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, 2018**

**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 Michel Laurent 2018**

**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, 2018** **33€**

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

## **La Bourgogne**

### **Saint-Véran Grande Réserve vigneron des Terres Secrètes, 2017 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, 2018** **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, 2017 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, 2014/2018** **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, 2018**

**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, 2018**

**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)



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

**26€**

**Coteaux du Layon**

**Saint-Aubin Domaine Du Petit Métris, 2017**

**32€**

## **CHAMPAGNES BRUT**

(Bouteille 75cl)

**Veuve Pelletier Brut**

**41€**

**Veuve Renard de Beaumont Brut**

**51€**

**J. De Telmont Grande Réserve**

**57€**

**J. De Telmont Grande Vintage brut milésimé, 2006**

**69€**

**J. De Telmont Blanc de Blancs milésimé, 2010/2008**

**69€**

## **VINS EFFERVESCENTS**

(Bouteille 75cl)

**Crémant Brut de Loire J. Delmare**

**19€**

**Crémant Brut de Loire Mon Mousseau brut rosé**

**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

**Hautes Côtes de Nuits Les Lignottes  
Groubier Père & Fils, 2015  
54€**

### Rouges

**Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Noirots  
Groubier Père & Fils, 2015  
100€**

**Pavillon Rouge, 2009 du Château Margaux  
600€**

### Petite douceur

**Château Guiraud 1er Cru Sauterne, 1986  
210€**

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

**Une bouteille  
de vin n'est  
jamais  
perdue !!**

*Arôme*

**Emportez la  
chez vous, le  
bouchon et le  
sac  
sont prévus**