

Les Effervescents :

75 Cl

Les Pétillants :

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|--------------|
| ▪ Caprice des Rocailles ♥ | Pétillant de Savoie Rosé | 24,50 € |
| | <i>La flûte de 10 Cl</i> | <i>4,50€</i> |
| ▪ Clairette de Die AOP | Tradition Pierre Salabelle & Fils | 24,00 € |

Les Champagnes :

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------|
| ▪ Tradition Brut | Leriché Tournant | 36,00 € |
| | <i>La flûte de 10 Cl</i> | <i>8,00€</i> |
| ▪ Cuvée Prestige Brut | Leriché Tournant | 42,00 € |
| ▪ Cuvé Imperial | Moët et Chandon | 54,00 € |



PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Les vins au verre :

12 Cl

Les Vins Blancs

- **Loup Blanc** IGP Isère **Doux ♥**
Domaine du Loup des Vignes 4,00€
- **Saint Véran** AOP
Vignerons de Prissé Domaine du Paradis 5,10€
- **Côtes de Gascogne IGP – Charmes** « Colombelle »
Gros Manseng Domaine Plaimont 5,50€
- **Sancerre** AOP
La Mercy dieux Domaine Bailly Reverdy 5,80€

Les Vins Rosés

- **Côtes de Provence** AOP
Note Bleue Les Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez 5,20€
- **Château Puech haut** AOP
Cuvée Prestige St Drézéry 5,70€

Les Vins Rouges

- **Côtes du Rhône** AOP.
Caprices d'Antoine OGIER 4,10€
- **Saint Joseph** AOP
Les Fagottes Cave de Saint Désirat 5,90€
- **Saint Nicolas de Bourgueil** AOP
Domaine Laurent Mabileau 5,40€
- **Cru Beaumes de Venise BIO** AOP
Domaine Caroline Bonnefoy 5,60€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Les Blancs :

Isère

75 cl

37,5 cl

- **Loup Blanc** IGP Vin Dauphinois - Doux ♥
Domaine du Loup des Vignes

18,00€

La douceur du raisin et la complexité aromatique du vin, atypique, très apprécié pour sa légèreté.

La Vallée du Rhône

- **Chardonnay BIO** - IGP Méditerranée
Domaine Caroline Bonnefoy

19,80€

Un vin biologique aux notes d'agrumes et fruits tropicaux. Une jolie fraîcheur en bouche.

- **Crozes-Hermitage** AOP
Crozes-Hermitage Domaine Ph.&Vincent Jaboulet

20

39,80€

Un vin à la fois aromatique et minéral. Une jolie réussite.

- **Condrieu** AOP
Château d'Ampuis

E.Guigal

20

58,30€

Harmonie entre une acidité plaisante et un fruit magnifié par une rondeur charnue.

La Bourgogne

- **Bourgogne Aligoté** AOP
Buissonnier Vignerons de Buxy

22,50€

13,50 €

Un vin frais et aromatique pour un plaisir immédiat.

- **Chablis** AOP
Le Finage La Chablisienne

29,90€

16,00 €

Un vin fruité et harmonieux, entre le gras et la minéralité.

- **Saint-Véran** AOP
Domaine du Paradis Vignerons des Terres Secrètes

22,70€

13,50€

Un vin frais et fruité. Excellent pour accompagner un apéritif, les poissons et la volaille.

La Savoie

- **Rousette** AOP
Marestel Edmond Jacquin

18,80€

Vin d'exception. Il doit toute son élégance à l'altesse harmonieuse et persistante en bouche.

- **Chignin-Bergeron** AOP
La Chancelière Fabien Felix

26,00€

Des parfums de fruits blancs et de fleurs des champs, vin équilibré et aromatique, la fin de bouche est vive et désaltérante.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

La Vallée de la Loire

75 cl

37,5 cl

- **Coteaux du Layon** AOP - *Moelleux*
Domaine de la Petite Roche Vignobles Regnard **24,80€**
MOELLEUX - Vin de caractère noble, généreux et complexe.

- **Pouilly-Fumé** AOP
La Renardière Domaine Bouchié-Chatellier **29,60€**
Un nez fin et expressif, une bouche fraîche et élégante.

- **Sancerre** AOP
La Mercy Dieu Domaine Bailly Reverdy **30,70€** **17,50€**
Un joli Sancerre aromatique, frais et droit aux délicates notes d'agrumes.

Le Sud-Ouest

- **Côtes de Gascogne IGP – Charmes** « Colombelle »
Gros Manseng Domaine Plaimont **22,30€**
Une sucrosité enveloppante et une belle acidité en bouche s'accompagnent de zestes de pamplemousse.

Les Bordeaux

- **Graves** AOP
Château Cabannieux **24,00€**
Un joli blanc de Graves qui séduit par ses arômes de fruits élégants et sa légère note boisée.

Le Languedoc

- **Chardonnay** - IGP Pays D'Oc
Paul Mas Estate Chardonnay Domaines Paul Mas **20,30€**
Un vin riche et onctueux avec un bon équilibre et une longueur finale de notes d'ananas.

- **Viognier** - IGP Pays D'Oc
Paul Mas Estate Viognier Domaines Paul Mas **20,30€**
Un vin riche et élégant et plein de fraîcheur. Une finale d'une belle persistance avec des notes fumées.

L'Alsace

- **Pinot Gris Tradition** AOP
Henry Kieffer **25,40€**
Aromes frais et intenses de fruits frais, de fleurs blanches associées aux notes fumées et grillées.

- **K 70** IGP
Henry Kieffer **24,00€**
Doux et fruité - Le nez est fruité et expressif, la bouche acidulée mais très vive.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Les Rosés :

La Provence

75 cl 37,5 cl

- **C'est Trop'** IGP Méditerranée

Les Maîtres Vignerons - Presqu'Ile de St Tropez

17,10€

Un vin tendance, gourmand, simple et facile à boire en toute occasion.

- **Côtes de Provence** AOP

Note Bleue

Les Maîtres Vignerons - Presqu'Ile de St Tropez

21,70€

16,50€

Un nez aux notes de fruits à chair blanche, une bouche aux arômes d'agrumes.

♥Magnum 1,5litres : 36,90 €

- **Bandol** AOP

Les Baumes

Moulin De La Roque

28,00€

Le charme et la fraîcheur sont liés à ses cépages : arômes de Grenache, finesse des Cinsaults, force du Mourvèdre.

- **Château de Pampelonne** « Légende » AOP

Marie Pascaud

34,10€

Ce grand vin souple et élégant est né face à la mer sur la Baie de Pampelonne

La Vallée du Rhône

- **Tavel** AOP

Domaine de Romagnac

24,00€

15,90€

Bouche ample et d'une belle rondeur révèle une grande puissance aromatique soutenue par des touches épicées.

La Loire

- **Cabernet d'Anjou** AOP

Domaine de la Petite Roche

Vignobles Regnard

22,00€

Vin de plaisir, très gourmand avec de beaux arômes de fruits rouges.

Le Languedoc

- **Languedoc Saint Drézéry** AOP

Puech Haut Rosé Prestige

Château Puech Haut

25,60€

Un rosé qui allie à merveille l'élégance, l'équilibre et le fruit. Un vin de plaisir et de convivialité.

Les Rouges :

La Vallée du Rhône

75 cl

37,5 cl

▪ **Côtes du Rhône AOP**

Les Caprices d'Antoine

Ogier

17,70€

12,00€

Un vin ample et fruité marqué par de fins tanins et une finale agréable.

▪ **Côtes du Rhône BIO AOP**

Terra Vitae

Vignerons de Laudun Chusclan

19,00€

Ce vin généreux et fin récolté autour de Laudun exprime la rondeur et la séduction des vins méridionaux.

▪ **Côtes du Rhône Villages AOP**

Domaine du Boulas Vignerons de Laudun Chusclan

21,00€

Un vin charmeur et équilibré avec de beaux arômes de fruits et une pointe épicée.

▪ **Côtes du Rhône Villages BIO AOP**

Vieilles vignes

Domaine de Lumian

22,00€

Un vin offrant un nez de fruits rouges frais, une bouche harmonieuse avec des tanins fins.

▪ **Valréas BIO AOP**

Domaine Caroline Bonnefoy

22,50€

Un vin rouge profond qui offre un nez mêlant olive et garrigue. Une bouche généreuse aux tanins ronds.

▪ **Vacqueyras AOP**

Vieux Clocher

Arnoux & Fils

22,80€

14,50€

Élégant et fin, ce vin révèle de jolis arômes de fruits mûrs et une finale sur les épices.

▪ **Cru Beaumes de Venise BIO AOP**

Domaine Caroline Bonnefoy

26,50€

Un vin puissant avec un nez riche aux arômes de cerise et baies noires. Bouche franche et harmonieuse.

▪ **Cru Rasteau BIO AOP**

Domaine Caroline Bonnefoy

20

28,90€

Un vin puissant au nez très expressif. La bouche est harmonieuse, aromatique aux notes de baies noires et fruits confits.

▪ **Gigondas AOP**

L'Hallali Grande Réserve

Cave de Gigondas 20

28,90€

16,70€

Fruité, souple et harmonieux avec une pointe épicée : un vrai vin de plaisir.

▪ **Crozes-Hermitage AOP**

Domaine Ph. & Vincent Jaboulet

20

28,90€

16,70€

Un vin puissant et charmeur : de beaux arômes de fruits et d'épices.

▪ **Crozes-Hermitage AOP**

Les Hauts du Fief

Cave de Tain

20

36,10€

Bouche opulente et harmonieuse. Un nez équilibré avec des notes de fruits rouges. Un final persistant.

▪ **Saint Joseph AOP**

Les Fagottes

Cave de Saint-Désirat

20

28,90€

16,70€

Un vin de pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité.

75 cl 37,5 cl

- **Saint-Joseph** AOP
Château d'Ampuis E. Guigal 20 38,20€
Un vin puissant qui garde une jolie souplesse. Arômes de fruits gourmands et notes boisées.

- **Châteauneuf-du-Pape** AOP
Roc-Epine Domaine Lafond 20 49,20€
Un vin souple et riche d'une très belle longueur. Une pointe épicée lui apporte de la complexité.

- **Cornas** AOP
Cornas Domaine Ph. & Vincent Jaboulet 20 56,90€
Vin épicé aux puissants arômes de fruits rouges mûrs. Vin de garde par excellence.

- **Côte-Rôtie** AOP
Château d'Ampuis Brune et Blonde E. Guigal 20 70,50€
Très belle expression du mythique assemblage Syrah-Viognier, cette Côte-Rôtie est un classique du genre.

- **Hermitage** AOP
Gambert de Loche Cave de Tain 20 88,90€
Une robe pourpre, profonde et brillante. Un nez puissant aux fruits noirs, vanille et épices. Une bouche également puissante et dense. Les tanins sont doux et veloutés, longueur savoureuse.

Le Beaujolais

- **Morgon** AOP
Terre de Schiste Olivier Depardon 18,00 €
Un vin intègre, franc et typé, un vin de terroir avec du tempérament.

- **Brouilly** AOP
Domaine Tavian Domaine Pardon et Fils 19,50€ 12,00€
Fruité, souple et charmeur pour les amateurs de vins fins et tendres

La Savoie/Jura

- **Mondeuse Arbin** AOP
Mondeuse Arbin Avalanche Domaine Fabien Trosset 24,00 €
Généreux, concentré, mû et frais. Une grande Mondeuse impressionnante par sa densité et son éclat.

La Vallée de la Loire

- **Saint Nicolas de Bourgueil** AOP
Domaine Laurent Mabileau 23,90€ 13,50€
Vin fruité aux tannins souples et la finale très longue.

- **Saumur-Champigny** AOP
Domaine Lacroix de chaintres 26,00€
Un vin rouge frais et gourmand aux arômes flatteur de fruits rouges et à la structure souple.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

La Provence

75 cl

37,5 cl

- **Palette** AOP

Château Henri Bonnaud Château Henri Bonnaud-Pecout 20 39,00 €

Un vin élégant et harmonieux issu de la plus petite appellation de Provence et de son micro climat.

- **Bandol** AOP

Bandol les Baumes Moulin De La Roque 20 37,00 €

Vins bien équilibrés, persistants et harmonieux avec beaucoup de finesse

Le Languedoc-Roussillon

- **Faugères BIO** AOP

Les Novices Abbaye Sylva Plana 22,80€

Un vin convivial, qui montre un beau fruit et une structure souple, pour une sensation tout en plaisir.

- **Maury** AOP

Mas Amiel Vintage Domaine Mas Amiel 23,80€

Un Maury gourmand et raffiné, pourvu d'une très belle palette aromatique.

- **Coteaux du Languedoc - Château Puech Haut** AOP

Cuvée Prestige St Drézéry 24,60€

Un vin équilibré et élégant qui témoigne d'une grande maturité.

- **Coteaux du Languedoc - Pic Saint-Loup** AOP

Les Costes Domaine Haut-Lirou Vignobles Rambier 26,00€

Un vin élégant et racé avec du fruit, de la matière et de la complexité.

- **Languedoc - Château Puech Haut** AOP

Tête de Belier St Drézéry 40,00€

L'ensemble est bien équilibré, puissant et élégant. La finale est délicieuse avec un boisé bien intégré et des tanins veloutés.

Les Bordeaux

- **Graves** AOP

Château Cabannieux Château Cabannieux 22,00€

Un beau Graves souple et flatteur avec des arômes de fruits rouges et une pointe vanillée.

- **Montagne Saint Émilion** AOP

Château les Tours de Bayard 20 27,40 €

Un joli satellite de Saint-Emilion avec de la matière et de beaux tanins.

- **Medoc** AOP

Château Le Monge Domaines Fabre 20 28,00€

Un Médoc dont l'équilibre et la rondeur procurent un plaisir immédiat.

Le Sud-Ouest

- **Cahors** AOP

Château de Flore Vignobles Baldes – Clos Triguedina 21,50€ 11,40€

Beaucoup de fruits et d'intensité pour ce vin qui a de la personnalité.

La Bourgogne

75 cl

37,5 cl

▪ Bourgogne Passetougrain AOP				
Passetoutgrain	Louis MAX		21,30€	12,10€
<i>Très gourmand, aromatique et frais, un vin facile polyvalent.</i>				
▪ Maranges 1^{er} cru AOP				
La Fussière	Eric Duchemin	20	29,60€	
<i>Un très beau Mercurey, délicat et racé avec des arômes de fruits subtils.</i>				
▪ Mercurey AOP				
Vigne du Domaine rouge	Louis Max	20	34,00€	
<i>Toujours agréable dans sa jeunesse, délicat et racé avec des arômes de fruits subtils.</i>				
▪ Pommard 1^{er} Cru AOP				
Clos de la Commaraine	Louis Jadot	20	58,00€	
<i>Un vin riche et typique de Pommard : masculinité, profondeur et tension aromatique.</i>				