

Les Blancs :

Isère

75 cl

37,5 cl

- **Vin Dauphinois** IGP - *Doux* ♥

Loup Blanc

Domaine du Loup des Vignes

19,80€

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

La Vallée du Rhône

- **Crozes-Hermitage** AOP

Crozes-Hermitage

Domaine Ph.&Vincent Jaboulet

20

41,90€

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

- **Condrieu** AOP

E.Guigal

20

58,90€

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

La Bourgogne

- **Bourgogne Aligoté** AOP

Buissonnier

Vignerons de Buxy

24,50€

16,00€

Un vin frais et aromatique pour un plaisir immédiat.

- **Chablis** AOP

Le Finage

La Chablisienne

31,20€

17,80€

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

- **Saint-Véran** AOP

Domaine du Paradis

Vignerons des Terres Secrètes

24,50€

16,00€

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

La Savoie

- **Roussette** AOP

Marestel

Edmond Jacquin

20,80€

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

- **Chignin-Bergeron** AOP

La Chancelière

Fabien Felix

28,20€

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

La Vallée de la Loire

- **Coteaux du Layon** AOP - *Moelleux*

Domaine de la Petite Roche

Vignobles Regnard

26,40€

MOELLEUX - Vin de caractère noble, généreux et complexe.

- **Pouilly-Fumé** AOP

La Renardière

Domaine Bouchié-Chatellier

31,50€

Un nez fin et expressif, une bouche fraîche et élégante.

- **Sancerre** AOP

La Mercy Dieu

Domaine Bailly Reverdy

32,80€

18,70€

Un joli Sancerre aromatique, frais et droit aux délicates notes d'agrumes.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Le Sud-Ouest

75 cl

37,5 cl

- **Côtes de Gascogne** IGP
Colombelle « L'Original »

Plaimont Producteurs

19,80€

Intensément aromatique et frais, dominé par des fruits à chair blanche et des zestes d'agrumes. Une longueur superbe.

- **Côtes de Gascogne** IGP - **Moelleux**

Charmes de Colombelle

Producteurs de Plaimont

24,80€

Un joli vin moelleux du Sud-Ouest sur des notes d'agrumes (moelleux)

Les Bordeaux

- **Graves** AOP

Château Cabannieux

26,20€

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

21,80€

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

21,80€

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

Kuentz Bas

26,50€

De la souplesse, du fruit et de la typicité : un très joli vin d'Alsace.

Les Rosés :

La Provence

75 cl 37,5 cl

- **C'est Trop'** - IGP Méditerranée
Les Maîtres Vignerons - Presqu'Ile de St Tropez **19,10€**
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 **22,70€** **16,90€**
Un nez aux notes de fruits à chair blanche, une bouche aux arômes d'agrumes.
- **Bandol** AOP
Les Baumes Moulin De La Roque **28,90€**
Le charme et la fraîcheur sont liés à ses cépages : arômes de Grenache, finesse des Cinsaults, force du Mourvèdre.
- **Côte de Provence** AOP
Château de Pampelonne Légende Château de Pampelonne **32,00€**
Ce grand vin souple et élégant est né face à la mer sur la Baie de Pampelonne

La Vallée du Rhône

- **Tavel BIO** AOP
Roc Epine Domaine Lafond **27,60€** **17,50€**
Bouche ample et d'une belle rondeur révèle une grande puissance aromatique soutenue par des touches épicées.

Le Languedoc

- **Puech Haut Rosé Prestige** IGP Oc
Château Puech Haut **26,90€**
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 **19,60€** **14,00€**
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 **20,80€**
Ce vin généreux et fin récolté autour de Laudun exprime la rondeur et la séduction des vins méridionaux.

- **Côtes du Rhône AOP**
Enfant Terrible - *sans sulfite* Vignerons de Laudun Chusclan **21,80€**
Ce vin sans soufre ajouté est un pur plaisir.

- **Cairanne AOP**
La Réserve Cave de Cairanne **22,90€**
Un vin charmeur et équilibré avec de beaux arômes de fruits et une pointe épicée.

- **Vacqueyras AOP**
Vieux Clocher Arnoux & Fils **24,10€** **16,30€**
Élégant et fin, ce vin révèle de jolis arômes de fruits mûrs et une finale sur les épices.

- **Beaumes de Venise AOP**
Terrissimo Vignerons de Gigondas **27,50€**
Un vin puissant aux notes épicées à la bouche fraîche et souple.

- **Gigondas AOP**
La Référence Vignerons de Gigondas 20 **31,40€**
A boire dans sa jeunesse pour les amateurs de vin « sur le fruit », ce vin est typé, plein, tout en finesse.

- **Crozes-Hermitage AOP**
Domaine Ph. & Vincent Jaboulet 20 **31,40€** **18,20€**
Un vin puissant et charmeur : de beaux arômes de fruits et d'épices.

- **Saint Joseph AOP**
Les Fagottes Cave de Saint.Désirat 20 **31,70€** **18,90€**
Un vin de pur plaisir pour la délicatesse de sa bouche et son fruité.

- **Crozes-Hermitage AOP**
Les Hauts du Fief Cave de Tain 20 **38,10€**
Bouche opulente et harmonieuse. Un nez équilibré avec des notes de fruits rouges. Un final persistant.

- **Saint-Joseph AOP**
E. Guigal 20 **38,90€**
Un vin puissant qui garde une jolie souplesse. Arômes de fruits gourmands et notes boisées.

- **Châteauneuf-du-Pape BIO AOP**
Roc-Epine Domaine Lafond 20 **51,80€**
Un vin souple et riche d'une très belle longueur. Une pointe épicée lui apporte de la complexité.

- **Cornas AOP**
Domaine Ph. & Vincent Jaboulet 20 **58,90€**
Vin épicé aux puissants arômes de fruits rouges mûrs. Vin de garde par excellence.

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

75 cl 37,5 cl

▪ **Côte-Rôtie** AOP

Brune et Blonde

E.Guigal

20

74,50€

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

20,80€

Un vin intègre, franc et typé, un vin de terroir avec du tempérament.

▪ **Brouilly** AOP

Domaine Tavian

Domaine Pardon et Fils

22,50€

14,00€

Fruité, souple et charmeur pour les amateurs de vins fins et tendres

La Savoie/Jura

▪ **Mondeuse Arbin** AOP

Mondeuse Arbin Avalanche

Domaine Fabien Trosset

26,00 €

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

26,90€

15,50€

Vin fruité aux tannins souples et la finale très longue.

▪ **Saumur-Champigny** AOP

Croix de Chaintres

28,30€

Un vin rouge frais et gourmand aux arômes flatteur de fruits rouges et à la structure souple.

Le Sud-Ouest

▪ **Cahors** AOP

Château de Flore

Vignobles Baldes – Clos Triguedina

26,70€

15,80€

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

Les Bordeaux

▪ **Graves** AOP

Château Cabannieux

Château Cabannieux

25,10€

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 beau tanins.

75 cl 37,5 cl

- **Medoc AOP**
Château Le Monge Domaines Fabre 20 31,40€
Un Médoc dont l'équilibre et la rondeur procurent un plaisir immédiat.

- **Pauillac AOP**
Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild 20 39,00€
Un vin aux notes complexes de pain grillé, de cerise à l'eau de vie et de moka.

La Bourgogne

- **Bourgogne AOP**
Bourgogne Pinot Noir Domaine des Moirots 27,80€
Un très bel ambassadeur du Pinot noir avec un très bel équilibre, du fruit et de la délicatesse.

- **Mercurey BIO AOP**
Vigne du Domaine Louis Max 20 36,80€
Toujours agréable dans sa jeunesse, délicat et racé avec des arômes de fruits subtils.

- **Pommard 1^{er} Cru AOP**
Clos de la Commaraine Louis Jadot 20 61,00€
Un vin riche et typique de Pommard : masculinité, profondeur et tension aromatique.

La Provence

- **Bandol AOP**
Bandol les Baumes Moulin De La Roque 20 38,00€
Vins bien équilibré, persistant et harmonieux avec beaucoup de finesse

Le Languedoc-Roussillon

- **Faugères BIO AOP**
Les Novices Abbaye Sylva Plana 24,90€
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 25,40€
Un Maury gourmand et raffiné, pourvu d'une très belle palette aromatique.

- **Coteaux du Languedoc - AOP**
Château Puech Haut Château Puech Haut 26,80€
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 27,80€
Un vin élégant et racé avec du fruit, de la matière et de la complexité.

Le Reste du Monde

- **Argentine - Tupungato – Mendoza BIO**
Cameleon Malbec Domaine Bousquet 24,90€
Un Malbec argentin typique, d'une richesse et d'une puissance aromatique très séduisante.

- **Chili – Chile Central Valley**
Chile Anderra Carmenere Baron Philippe de Rotchild Maipo 23,60€
Un vin puissant qui exprime toute la générosité des Carmeneres chiliens. C'est toute l'énergie du Nouveau Monde alliée à la finesse de l'Ancien Monde !

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

Les Effervescents :

75 Cl

Les Pétillants :

- Caprice des Rocailles VMQ ♥ Pierre Boniface – Les Rocailles 27,50 €
La flûte de 10 Cl 4,50€
- Clairette de Die AOP Tradition Pierre Salabelle & Fils 25,00 €

Les Champagnes :

- Veuve Renard de Beaumont Brut Champagne Autréau 36,00 €
La flûte de 10 Cl 8,00€
- Moët & Chandon Brut Imperial Moët et Chandon 58,00 €



Les vins au verre :

12 Cl

Les Vins Blancs

- Vin Dauphinois IGP - *Doux* ♥
Loup Blanc Domaine du Loup des Vignes 4,00€
- **Saint-Véran** AOP
Domaine du Paradis Vignerons des Terres Secrètes 5,10€
- **Côtes de Gascogne** IGP - *Moelleux*
Charmes de Colombelle Producteurs de Plaimont 5,50€
- **Sancerre** AOP
La Mercy Dieu Domaine Bailly Reverdy 5,80€

Les Vins Rosés

- **Côtes de Provence** AOP
Note Bleue Les Maîtres Vignerons - Presqu'Ile de St Tropez 5,20€
- **Puech Haut Rosé Prestige** IGP Oc
Château Puech Haut 5,70€

Les Vins Rouges

- **Côtes du Rhône** AOP
Les Caprices d'Antoine Ogier 4,10€
- **Saint Nicolas de Bourgueil** AOP
Domaine Laurent Mabileau 5,40€
- **Beaumes de Venise** AOP
Terrissimo Vignerons de Gigondas 5,80€
- **Saint Joseph** AOP
Les Fagottes Cave de Saint.Désirat 6,10€