

# 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.*

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<sup>er</sup> 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€