

# Les Blancs :

## **La Vallée du Rhône** **75 cl**

- **Marsanne IGP**  
Première Note Cave de Tain **24,00€**

*Un bouquet floral et des arômes de fruits blancs intenses, une rondeur alliée à la fraîcheur.*

- **Chat s'arrose IGP Doux**  
Viognier Moelleux Cave de Tain **28,90€**

*Des notes de fruits jaunes et de fleurs fraîches. La bouche est équilibrée, gourmande et ronde*

- **Crozes-Hermitage AOP**  
Crozes-Hermitage Domaine Ph.&Vincent Jaboulet **45,90€**

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

- **Condrieu AOP**  
E.Guigal 20 **64,90€**

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

- **Chateauneuf-du-Pape AOP BIO**  
Domaine de Cristia 20 **72,00€**

*Belle palette aromatique de fruits à chair blanche, de fleurs jaunes et d'épices. Une bouche ronde, riche et puissante.*

## **La Savoie**

- **Roussette AOP**  
Marestel Edmond Jacquin **25,00€**

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

- **Chignin-Bergeron AOP**  
La Chancelière Fabien Felix **32,00€**

*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 Bourgogne

75 cl

▪ **Bourgogne Aligoté** AOP

Buissonnier

Vignerons de Buxy

29,50€

*Un vin frais et aromatique pour un plaisir immédiat.*

▪ **Chablis** AOP

Le Finage

La Chablisienne

36,00€

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

▪ **Macon Verzé** AOP

Croix Jarrier

Vignerons des Terres Secrètes

31,50€

*Vin dense et aromatique, des arômes fruités et floraux. Une belle minéralité*

▪ **Saint-Véran** AOC

Les Cras

Vignerons des Terres Secrètes

38,00€

*Au nez des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, à la bouche puissance et fraîcheur. Une finale légèrement saline*

## La Vallée de la Loire

▪ **Pouilly-Fumé** AOP

La Renardière

Domaine Bouchié-Chatellier

36,90€

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

▪ **Sancerre** AOP

Domaine de Bellecours

39,80€

*Un joli Sancerre avec une belle fraîcheur en bouche, au nez des notes d'agrumes, minérales et boisées*

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

## **Les Bordeaux**

**75 cl**

- **Graves AOP**

Château Cabannieux

**30,20€**

*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

**26,80€**

*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

**26,80€**

*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

**32,00€**

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

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

# Les Rosés :

## **La Provence**

**75 cl**

- **Gourmandise-** IGP Méditerranée

Les Maîtres Vignerons - Presqu'Ile de St Tropez

**26,00€**

*Un vin léger, fruité et aromatique. Une bouche gourmande.*

- **Côtes de Provence** AOP

Elixir Les Maîtres Vignerons - Presqu'Ile de St Tropez

**31,50€**

*Un vin marqué par des arômes intenses de litchis et de mangue, une bouche fraîche et équilibrée.*

- **Côte de Provence** AOP Cru Classé

Château Saint Maur L'Excellence

**39,00€**

*Expression du terroir et élégance qui apporte une jolie fraîcheur et se termine sur une note saline.*

## **Le Languedoc**

- **Puech Haut Rosé Prestige** IGP D'Oc

Château Puech Haut

**33,90€**

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

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

# Les Rouges :

## **La Vallée du Rhône 75 cl**

- **Côtes du Rhône AOP**  
Les Caprices d'Antoine Ogier **25,60€**

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

- **Côtes du Rhône BIO AOP**  
Terra Bio Vignerons de Laudun Chuslan **26,80€**

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

- **Cairanne AOP**  
La Réserve Cave de Cairanne **28,90€**

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

- **Vacqueyras AOP**  
Vieux Clocher Arnoux & Fils **30,10€**

*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 **33,50€**

*Un vin puissant aux notes épicées à la bouche fraîche et souple.*

- **Gigondas AOP**  
La Référence Vignerons de Gigondas 20 **42,40€**

*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 **38,40€**

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

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

**75 cl**

- **Saint Joseph AOP**  
Les Fagottes Cave de Saint.Désirat 20 **37,70€**  
*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 **41,00€**  
*Bouche opulente et harmonieuse. Un nez équilibré avec des notes de fruits rouges. Un final persistant.*
  
- **St Joseph AOP**  
Esprit de Granit Cave de Tain 20 **41,00€**  
*Vin de caractère de la fraîcheur, des épices, des fruits noirs et de la minéralité*
  
- **Saint-Joseph AOP**  
E. Guigal 20 **41,90€**  
*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 **54,00€**  
*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 **64,90€**  
*Vin épicé aux puissants arômes de fruits rouges mûrs. Vin de garde par excellence.*
  
- **Côte-Rôtie AOP**  
Brune et Blonde E.Guigal 20 **81,00€**  
*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 **93,90€**  
*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.*

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

## La Provence

75 cl

150cl

- **Bandol AOP**

Bandol les Baumes

Moulin De La Roque

44,00€

*Vins bien équilibré, persistant et harmonieux avec beaucoup de finesse*

- **La Palette AOC**

Château Henri Bonnaud

20

62,00€

*Un vin riche en tanin soyeux et élégants. Une belle longueur en bouche, une finale épicée et griottée*

## Le Languedoc-Roussillon

- **Faugères BIO AOP**

La Closeraie

Abbaye Sylva Plana

31,90€

*Un vin aux arômes d'épices et garrigue. Rond en bouche, structuré avec des tanins soyeux et des notes de fruits noirs.*

- **Maury AOP**

Mas Amiel Vintage

Domaine Mas Amiel

48,50€

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

- **Coteaux du Languedoc AOP**

Château Puech Haut

Château Puech Haut

32,50€

*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

33,80€

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

- **Chemin de Moscou IGP BIO**

Domaine Gayda

20

45,00€

94,90€

*Un nez expressif de fruits noirs, poivre, cannelle et épices. Un palais séduisant de fruits de la forêt tout en longueur*

## La Savoie/Jura

- **Mondeuse Arbin AOP**

Mondeuse Arbin Avalanche

Domaine Fabien Trosset

33,80€

*Généreux, concentré, mû et frais. Une grande Mondeuse impressionnante par sa densité et son éclat.*

## La Vallée de la Loire

75 cl

- **Saint Nicolas de Bourgueil** AOP  
Domaine Laurent Mabileau

33,90€

*Vin fruité aux tannins souples et la finale très longue.*

- **Saumur–Champigny** AOP  
Croix de Chaintres

34,30€

*Un vin rouge sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.*

## Les Bordeaux

- **Graves** AOP  
Château Cabannieux                      Château Cabannieux

31,00€

*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

33,00€

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

- **Medoc** AOP  
Château Le Monge                      Domaines Fabre                      20

37,40€

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

- **Pauillac** AOP  
Baron Nathaniel                      Baron Philippe de Rothschild                      20

44,90€

*Un vin aux notes complexes de pain grillé, de cerise à l'eau de vie et de moka.*

## Le Sud-Ouest

- **Cahors** AOP  
Château de Flore                      Vignobles Baldes – Clos Triguedina

33,70€

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

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

## La Bourgogne

75 cl

- **Bourgogne AOP**

Bourgogne Pinot Noir

Domaine des Moirots

33,80€

*Un très bel ambassadeur du Pinot noir avec un très bel équilibre, du fruit et de la délicatesse.*

- **Mercurey 1<sup>er</sup> Cru BIO AOP**

Les Veleys

Domaine Meix Foulot

20

49,00€

*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

74,90€

*Un vin riche et typique de Pommard : masculinité, profondeur et tension aromatique.*

## Le Beaujolais

- **Morgon AOP**

Terre de Schiste

Olivier Depardon

27,00€

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

- **Brouilly AOP**

Domaine Tavian

Domaine Pardon et Fils

29,50€

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

## Le Reste du Monde

- **Argentine - Tupungato – Mendoza BIO**

Cameleon Malbec

Domaine Bousquet

31,90€

*Un Malbec argentin typique, d'une richesse et d'une puissance aromatique très séduisante.*

- **Chili – Mapu Reserva**

Valle Del Maule - Carmenere

Baron Philippe de Rotchild Maipo

29,60€

*Un vin puissant qui exprime toute la générosité des Carmeneres chiliens. C'est toute l'énergie du Nouveau Monde allié à la finesse de l'Ancien Monde !*

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

# Les Effervescents :

## Les Pétillants

75 cl

- **Caprice des Rocailles** VMQ ♥ Pierre Boniface – Les Rocailles  
La flûte de 8 cl 34,50 €  
5,50€

## Les Champagnes

- **D'Armanville AOP** Chassenay D'Arces  
La flûte de 8 cl 45,30 €  
8,00€
- **Moët & Chandon Brut Imperial** Moët et Chandon 75,00 €



*PRIX NETS SERVICE COMPRIS*