

# Les Blancs :

## La Vallée du Rhône

75 cl

37,5 cl

▪ **Crozes-Hermitage** AOP

Crozes-Hermitage

Domaine Ph.&Vincent Jaboulet

20

42,90€

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

▪ **Condrieu** AOP

E.Guigal

20

60,90€

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

## La Bourgogne

▪ **Bourgogne Aligoté** AOP

Buissonnier

Vignerons de Buxy

26,50€

16,50€

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

▪ **Chablis** AOP

Le Finage

La Chablisienne

33,00€

19,00€

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

▪ **Saint-Véran** AOP

Domaine du Paradis

Vignerons des Terres Secrètes

28,50€

17,50€

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

## La Savoie

▪ **Roussette** AOP

Marestel

Edmond Jacquin

22,00€

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

▪ **Chignin-Bergeron** AOP

La Chancelière

Fabien Felix

29,00€

*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

28,40€

*MOELLEUX - Vin de caractère noble, généreux et complexe.*

▪ **Pouilly-Fumé** AOP

La Renardière

Domaine Bouchié-Chatellier

33,50€

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

▪ **Sancerre** AOP

La Mercy Dieu

Domaine Bailly Reverdy

34,80€

19,70€

*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

21,00€

*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

26,50€

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

## Les Bordeaux

- **Graves** AOP

Château Cabanneux

27,20€

*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

23,80€

*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

23,80€

*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

29,00€

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

## Les Rosés :

### La Provence

75 cl

37,5 cl

- **Cap des Pins n°2**- IGP Pays des Maures

Cellier des Archers

t

21,10€

*La puissance et la persistance aromatique exceptionnelle révèle un excellent vin rosé, frais et gouleyant.*

- **Côtes de Provence** AOP

Note Bleue Les Maîtres Vignerons - Presqu'île de St Tropez

26,70€

18,90€

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

- **Bandol** AOP

Les Baumes

Moulin De La Roque

31,90€

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

- **Côte de Provence** AOP

Château Saint Maur

Cru Classé

L'Excellence

36,00€

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

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

## La Vallée du Rhône

75 cl

37,5 cl

- **Tavel BIO** AOP

Roc Epine

Domaine Lafond

30,00€

19,70€

*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

29,90€

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

## Les Rouges :

75 cl

37,5 cl

## La Vallée du Rhône

- **Côtes du Rhône** AOP

Les Caprices d'Antoine

Ogier

22,60€

16,50€

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

- **Côtes du Rhône BIO** AOP

Terra Bio

Vignerons de Laudun Chusclan

23,80€

*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

24,80€

*Ce vin sans soufre ajouté est un pur plaisir.*

- **Cairanne** AOP

La Réserve

Cave de Cairanne

25,90€

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

- **Vacqueyras** AOP

Vieux Clocher

Arnoux & Fils

27,10€

19,00€

*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

30,50€

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

- **Gigondas** AOP

La Référence

Vignerons de Gigondas 20

34,40€

*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

34,40€

20,80€

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

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

75 cl 37,5 cl

▪ **Saint Joseph** AOP  
Les Fagottes Cave de Saint.Désirat 20 33,70€ 21,00€  
*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.*

▪ **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 60,90€  
*Vin épicé aux puissants arômes de fruits rouges mûrs. Vin de garde par excellence.*

▪ **Côte-Rôtie** AOP  
Brune et Blonde E.Guigal 20 77,00€  
*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 90,90€  
*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 24,00€  
*Un vin intègre, franc et typé, un vin de terroir avec du tempérament.*

▪ **Brouilly** AOP  
Domaine Tavian Domaine Pardon et Fils 26,00€ 16,00€  
*Fruité, souple et charmeur pour les amateurs de vins fins et tendres*

## La Savoie/Jura

▪ **Mondeuse Arbin** AOP  
Mondeuse Arbin Avalanche Domaine Fabien Trosset 29,00 €  
*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 29,90€ 18,00€  
*Vin fruité aux tannins souples et la finale très longue.*

▪ **Saumur-Champigny** AOP  
Croix de Chaintres 31,30€  
*Un vin rouge sur le fruit et le croquant pour beaucoup de plaisir.*

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

## Le Sud-Ouest

75 cl 37,5 cl

- **Cahors AOP**  
Château de Flore Vignobles Baldes – Clos Triguedina  
*Beaucoup de fruits et d'intensité pour ce vin qui a de la personnalité.*

29,70€ 18,00€

## Les Bordeaux

- **Graves AOP**  
Château Cabannieux Château Cabannieux  
*Un beau Graves souple et flatteur avec des arômes de fruits rouges et une pointe vanillée.*

28,00€

- **Montagne Saint Émilion AOP**  
Château les Tours de Bayard 20  
*Un joli satellite de Saint-Emilion avec de la matière et de beaux tanins.*

30,00€

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

34,40€

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

41,90€

## La Bourgogne

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

30,80€

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

39,80€

- **Pommard 1<sup>er</sup> Cru AOP**  
Clos de la Commaraine Louis Jadot 20  
*Un vin riche et typique de Pommard : masculinité, profondeur et tension aromatique.*

64,00€

## La Provence

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

41,00€

## Le Languedoc-Roussillon

- **Faugères BIO AOP**  
La Closeraie Abbaye Sylva Plana  
*Un vin aux arômes d'épices et garrigue. Rond en bouche, structuré avec des tanins soyeux et des notes de fruits noirs.*

28,90€

- **Maury AOP**  
Mas Amiel Vintage Domaine Mas Amiel  
*Un Maury gourmand et raffiné, pourvu d'une très belle palette aromatique.*

28,00€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

75 cl 37,5 cl

- **Coteaux du Languedoc - AOP**  
Château Puech Haut Château Puech Haut 29,50€  
*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 30,80€  
*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 27,90€  
*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 26,60€  
*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 !*

## Les Effervescents :

75 cl

### Les Pétillants :

- **Caprice des Rocailles VMQ ♥** Pierre Boniface – Les Rocailles 29,50 €  
*La flûte de 10 Cl 4,90€*
- **Clairette de Die AOP** Tradition Pierre Salabelle & Fils 28,00 €

### Les Champagnes :

- **D'Armanville AOP** Chassenay D'Arces 39,00 €  
*La flûte de 10 Cl 8,00€*
- **Moët & Chandon Brut Imperial** Moët et Chandon 61,00 €



**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**