

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^{er} 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^{er} 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 Pétilnants

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