

# *Nos Vins au Verre*

## *Vin Blanc Moelleux*

12 cl

AOP Coteaux du Layon « Clos de la Bergerie »

8.00 €

*L'attaque en Bouche est Fraîche, Légère, sur le Fruit. Vin de Plaisir*

AOP Villa « Chambre d'Amour »

5.50 €

*Note de Fruits Exotiques, Idéal en Apéritif*

## *Vins Blancs Secs*

12 cl

AOP Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Domaine Jaboulet

6.00 €

*Ce Côtes du Rhône exprime des Notes de Fleurs Blanches et Agrumes*

AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy

7.00 €

*Remarquable Expression de Sauvignon, Agrumes et Fruits de la Passion*

AOP Montagny 1<sup>er</sup> Cru Château Davenay « Clos Chaudron »

8.00 €

*Dominé par des Senteurs de Pamplemousse, d'Écorces d'Oranges et Fruits Exotiques*

## *Vins Rouges*

12 cl

AOP Puisseguin St Emilion Château l'Eglise

6.00 €

*Joli Vin tout en Finesse avec des Arômes de Fruits rouges et des Tannins soyeux*

AOP Couvent des Jacobins Domaine Jadot

7.00 €

*Ce Vin représente toujours le Pinot Noir Notes de Fruits rouges et des Arômes plus élaborés de sous-bois*

AOP Coteaux du Languedoc La clape Château l'Hospitalet

8.00 €

*Cette Cuvée est datée d'un Fruité Généreux de Confiture de Cerise et de Groseille*

## *Vin Rosé*

12 cl

AOP Amour de Gris Grand Chemin

5.00 €

*Vin Rosé Fruité et Souple à la Robe Saumonée très Pâle*

IGP Pays d'Oc « Gris blanc » Gérard Bertrand

6.00 €

*En Bouche un léger Perlant donne au Vin toute sa Fraîcheur et exalte le Fruit*

*Prix nets. TVA à 20.00%*

# *Notre Sélection de Demi-Bouteilles*

## *Vins Blancs*

37.50 cl

AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy

25.00 €

*Remarquable Expression de Sauvignon, Agrumes et Fruits de la Passion*

AOP Riesling Wolfberger « Signature »

18.00 €

*Belle Robe Jaune marquée par un Nez Intense de Fruits Frais et de Fleurs blanches*

AOP Gewurztraminer Wolfberger « Signature »

21.00 €

*La Couleur est Or pâle, le Nez est Vif sur des Notes d'Ananas, Pomme et Poire*

AOP Chablis Domaine Jadot

25.00 €

*Ce Chablis présente une très belle Robe brillante Or pâle, il est Frais et Fruité*

AOP Sancerre H.Bourgeois « Grande Réserve »

28.00 €

*Vous serez Charmé par ses Arômes Délicats de Fruits blancs*

## *Vins Rouges*

37.50 cl

AOP Pinot Noir Wolfberger

22.00 €

*Fruité et Léger, Vin Convivial pour Partager des Moments de Bonheur*

AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy

25.00 €

*Ses Arômes mêlés de Framboise et de Vanille en font un très Grand Pinot Noir*

AOP Moulin à Vent Domaine Jadot

30.00 €

*Vin Structuré, Charpenté, Charnu, particulièrement Velouté et Tendre en Bouche*

AOP 1<sup>ère</sup> Côte de Bordeaux Mondézir Gazin Bio

25.00 €

*Vin très bien Structuré avec Élégance des Tanins*

## *Vins Rosés*

37.50 cl

AOP Haedus Côte de Provence « Château Ferry Lacombe »

20.00 €

*Vin Frais et Plaisant. Arômes de Fruits rouges et Agrumes*

AOP Sancerre H.Bourgeois

22.00 €

*Ce Rosé très Fruité et Rafraichissant séduit par son Harmonie*

*Prix nets.TVA à 20.00%*

# Notre Sélection de Vins Blancs

## Val de Loire

75 cl

AOP Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Domaine Huteau « Les Dabinières » 19.50 €  
*Finesse et Minéralité caractérisent cet Élégant Muscadet*

AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy 38.00 €  
*Remarquable Expression de Sauvignon, Agrumes et Fruits de la Passion*

AOP Touraine Sauvignon Domaine Sauvète 22.00 €  
*Un Sauvignon aux Notes de Fruits blancs et Agrumes*

AOP Anjou Feuille d'Or Domaine Delesveaux 39.00 €  
*Vin blanc Fruité, Minéral et Equilibré*

AOP Sancerre H. Bourgeois « Grande Réserve » 40.00 €  
*Vous serez Charmé par ses Arômes Délicats de Fruits blancs*

AOP Savenières Roche aux Moines Domaine aux Moines 60.00 €  
*Notes de Poires, Abricots et Pêches blanches, en Bouche l'attaque est Ronde*

## Alsace

75 cl

AOP Riesling Wolfberger « Signature » 26.00 €  
*Robe Jaune marqué par un Nez Intense de Fruits Frais de Fleurs blanches*

AOP Gewurztraminer Wolfberger « Signature » 33.00 €  
*La Couleur est Or pâle, le Nez est Vif sur des Notes d'Ananas, Pomme et Poire*

## Bourgogne

75 cl

AOP Macon Village « Grande Magnen » Domaine Jadot 30.00 €  
*Vin Blanc Sec, fruité avec des Arômes Floraux, facile à boire, peut se Déguster en Apéritif*

AOP Chablis Domaine Jadot 40.00 €  
*Ce Chablis présente une très belle Robe brillante Or pâle, il est Frais et Fruité*

AOP Montagny 1<sup>er</sup> Cru Château Davenay « Clos Chaudron » 45.00 €  
*Dominé par des Senteurs de Pamplemousse, d'Écorces d'Orange et Fruits Exotiques*

AOP Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Beaune du Château » Bouchard Père & Fils 80.00 €  
*Notes d'Agrumes, de Fruits secs avec beaucoup de Fraîcheur*

AOP Puligny-Montrachet « Les Chalumeaux » Michel Picard 90.00 €  
*Robe Or Blanc aux Reflets Argentés, les Notes Boisées sont présentes.  
Une Touche de Noisette apporte la Rondeur*

Prix nets. TVA à 20.00%

<b><i>La Vallée du Rhône</i></b>	<b><i>75 cl</i></b>
<b>AOP Côtes du Rhône Balma Venitia « Légende des Foques »</b> <i>Vin Frais et désaltérant, sur des tonalités Fruitées d'Agrumes</i>	<b>23.00 €</b>
<b>AOP Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Domaine Jaboulet</b> <i>Le Parallèle 45 Blanc exprime des Notes de Fleurs blanches et Agrumes</i>	<b>26.00 €</b>
<b>AOP Côtes du Lubéron Marrenon « Grand Marrenon »</b> <i>La Palette exprime un Registre Floral et Fruité sur des Nuances de Fleurs blanches Complétées par des Notes de Pêches blanches</i>	<b>28.00 €</b>
<b>AOP Condrieu E. Guigal</b> <i>Beaucoup de Minéralité ainsi que des Arômes élégants de Fleurs de Citronnier Et pointe de Pêches blanches</i>	<b>100.00 €</b>

<b><i>Languedoc Roussillon</i></b>	<b><i>75 cl</i></b>
<b>AOP Coteaux du Languedoc La Clape « Brise Marine » Château de Negly</b> <i>Il évoque les Fleurs, les Agrumes et le Miel</i>	<b>30.00 €</b>
<b>IGP Vin Pays d'Oc Domaine de Ventenac « Chenin Colombard »</b> <i>Vin très Aromatique s'exprime sur des Parfums de Pamplémousse, Citron. Bouche équilibrée et Fraîche</i>	<b>22.00 €</b>

<b><i>Bordeaux</i></b>	<b><i>75 cl</i></b>
<b>AOP Graves Château Brondelle 2015</b> <i>Beaucoup de Grès et de complexité en Bouche</i>	<b>30.00 €</b>
<b>AOP Pessac Léognan « Les Demoiselles » de Larrivet Haut-Brion</b> <i>Un Vin Citronné à l'attaque Franche et Vive</i>	<b>65.00 €</b>

***Prix nets. TVA à 20.00%***

# *Notre Sélection de Vins Rouges*

## *Val de Loire*

75 cl

**AOP Chinon Domaine de la Noblaie « Le Temps des Cerises »**

28.00 €

*C'est un Chinon Fruité, au Nez il présente des Arômes Intenses de Fruits rouges*

**AOP Anjou les Grandes Vignes « Aubinaie »**

25.00 €

*Nez de Fruits rouges, Ample et Généreux*

**AOP Saumur Champigny Domaine Fouet « L'Amarente »**

26.00 €

*Un Vin Souple et Fruité aux Arômes de Fruits rouges. A boire tout au long du Repas*

**AOP Menetou Salon Domaine Chatenoy**

38.00 €

*Arômes mêlés de Framboise et de Vanille en font un très Grand Pinot Noir*

## *Alsace*

75 cl

**AOP Pinot Noir Domaine Wolfberger**

29.00 €

*Fruité et Léger, Vin Convivial pour Partager des Moments de Bonheur*

## *Bourgogne*

75 cl

**AOP Couvent des Jacobins Domaine Jadot**

33.00 €

*Ce Vin représente toujours le Pinot Noir*

*Notes de Fruits rouges et des Arômes plus élaborés de sous-bois*

**AOP Mercurey Bouchard Père & Fils**

48.00 €

*Franc, un Vin Charnu très Parfumé aux Notes de Petits Fruits Noirs*

**AOP Aloxe-Corton Michel Picard**

80.00 €

*Nez Fin et Fruité, Quelques touches de Grillé viennent Sublimer un Nez tout en Finesse*

**AOP Pommard Bouchard Père & Fils**

82.00 €

*Un Vin à la Personnalité affirmée, Corsé dans sa Jeunesse, il s'assouplit avec l'Age*

**AOP Nuit St Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Boudots**

100.00 €

*Toujours Original, il a de la Puissance et des Tanins Tendres*

*Prix nets. TVA à 20.00%*

## *Beaujolais*

75 cl

**AOP Chiroubles Domaine Charuet**

27.50 €

*Un Vin Floral, Fruité aux Notes de Cerise et Framboise avec une Pointe Poivrée*

**AOP Moulin à Vent Domaine Jadot**

33.00 €

*Vin Structuré, Charpenté, Charnu, particulièrement Velouté et Tendre en Bouche*

**AOP Morgon Domaine Lapierre**

50.00 €

*Le Morgon en général à Trois Arômes dominants : Cerise, Réglisse et Violette*

## *Vallée du Rhône*

75 cl

**AOP Côtes du Rhône « Parallèle 45 » Domaine Jaboulet**

30.00 €

*Élégant et Aromatique de Fruits rouges mêlés d'Épices. Belle structure sur des Tanins ronds*

**AOP Crozes Hermitage Cave de Jain**

35.50 €

*L'attaque est tout en Douceur et laisse place à une structure Tannique affirmée*

**AOP Gigondas Domaine de Carabelle Bio**

43.00 €

*Ce Vin à la Robe sombre est à la fois Équilibré, Riche et Complexe*

**AOP Hermitage Ferraton Père & Fils « Les Miaux »**

105.00 €

*Vin Puissant et Complexe, Notes sur des petits Fruits Mûrs et Noirs*

**AOP Côte Rôtie « Brune et Blonde » E. Guigol**

110.00 €

*Vin aux Tanins ronds et fondus, Arômes de Framboises, de Mûres et de Vanille*

## *Languedoc Roussillon*

75 cl

**AOP Cabardès Château de Pennautier « Terroirs d'Altitude »**

27.00 €

*Puissance et Harmonie des Arômes de Cassis, de Mûres et Épices*

**AOP Corbières les 2 Anes Fontanille**

25.00 €

*C'est un Vin de Gourmandise, Équilibre entre Fraicheur Tonifiante et Élégance des Tanins*

**AOP Coteaux du Languedoc La clope Château l'Hospitalet**

36.00 €

*Cette Cuvée est dotée d'un Fruité Généreux de Confiture de Cerise et de Groseille*

**AOP Pic St Loup « Les Tonillières » Domaine Jéquier**

38.00 €

*Des Notes de Fruits rouges Acidulés*

*Prix nets. TVA à 20.00%*

## *Bordeaux*

75 cl

**AOP Puissequin St Emilion Château l'Eglise**

27.00 €

*Joli Vin tout en Finesse avec des Arômes de Fruits rouges et des Tanins soyeux*

**AOP 1<sup>ère</sup> Côte de Bordeaux Mondézir Gazin Bio**

38.00 €

*Vin très bien Structuré avec élégance des Tanins*

**AOP Lussac St Emilion Château Bellevue**

40.00 €

*Un très joli Lussac St Emilion à la fois Equilibré et Puissant*

**AOP Pessac Léognan « Les Demoiselles » de Larriwet Haut Brion**

65.00 €

*Un Vin d'une Grande Qualité et Renommée*

**AOP Pauillac Fleur de Haut Bages-Libéral**

72.00 €

*Bel Equilibre, le Vin est Franc, Fin avec beaucoup de Rondeur*

**AOP Margaux Baron de Brane Château Brane-Cantenac**

76.00 €

*Un Vin Racé, Aromatique, Complexe et Equilibré*

**AOP St Julien Château Talbot**

170.00 €

*Assez Corsé, très Concentré avec des Tanins Fins, Fermes et Intense*

## *Sud-Ouest*

75 cl

**AOP Gaillac Brin « Vendemia »**

25.00 €

*Equilibré et très Typé, des Tanins ronds avec une Belle Fraîcheur Aromatique*

**AOP Madiran Château Bouscassé Alain Brumont**

45.00 €

*L'Harmonie dans la Puissance*

*Un Fruité Délicat aux Arômes de Mûres sur des Tanins bien Fondus*

*Prix nets. TVA à 20.00%*

## *Notre Sélection de Vins Rosés*

75 cl

**AOP Amour de Gris Grand Chemin**

21.00 €

*Vin Rosé Fruité et Souple à la Robe Saumonée très Pâle*

**AOP Haedus Côte de Provence « Château Ferry Lacombe »**

28.00 €

*Vin Frais et Plaisant. Arômes de Fruits rouges et Agrumes*

*Je suis le plus Sec de cette Sélection*

**AOP Sancerre H.Bourgeois**

30.00 €

*Ce Rosé très Fruité et Rafraichissant séduit par son Harmonie*

## *Nos Champagnes*

**AOP Champagne Brut « Dominique Massin »**

55.00 €

*Style Corpulent, Vineux, Prolongé par une Fraicheur marquée*

**AOP Champagne « Billecart Salmon » Brut**

70.00 €

*Cette Cuvée aux Reflets Jaune Paille se distingue par la Finesse de sa Bulle*

**AOP Champagne « Billecart Salmon » Brut Rosé**

90.00 €

*Une Merveille en Champagne Rosé, un Equilibre Subtil entre Structure et Finesse*

**AOP Champagne Cuvée 225 Nicolas Feuillatte**

100.00 €

*Généreux, Evoque des Notes Gourmandes de Miel*

**AOP Champagne Cuvée Palme d'Or Nicolas Feuillatte**

155.00 €

*On découvre une Cuvée très Structurée avec des Arômes Fins et Elegants*

## *Notre Crémant*

**AOP Crémant de Loire « Montlouis » Domaine Cray**

30.00 €

*Il est à la fois Vif, pleins de Caractère et d'une Fraicheur incomparable*

Prix nets. TVA à 20.00%