

# CARTE DES VINS

## Vins au verre ou en pot

### BLANC - Macon village AOC

Verre 12 cl : 5.00 €      25 cl : 7,00 €      46 cl : 12,00 €

### BLANC – Viognier IGP

Verre 12 cl : 6.00 €      25 cl : 8,00 €      46 cl : 14.00 €

### ROUGE – Côte du Rhône Sablet

Verre 12 cl : 5.00 €      25 cl : 7,00 €      46 cl : 12,00 €

### ROUGE – Brouilly

Verre 12 cl : 6.00 €      25 cl : 8,00 €      46 cl : 14,00 €

### ROSE – Côte de Provence

Verre 12 cl : 5.00 €      25 cl : 7,00 €      46 cl : 12,00 €

RESTAURANT

**COMME  
AVANT**

DARDILLY

# CARTE DES VINS

## Vins Blancs

La colline en flamme (vin de France) – Domaine des Pothiers –

Romain PAIRE 20€

*Vin frais aux arômes fruités et floraux (acacia, poire, pêche...), gras et long en bouche, sa légère vivacité lui apporte une belle complexité*

AOC Beaujolais blanc – Domaine du Penlois – Sébastien Besson 25€

*Chardonnay sur une veine argilo calcaire au cœur des crus du beaujolais, élevé en pièce bourguignonne de plusieurs vins.*

AOP Saint Romain – Domaine Germain père & fils 34€

*Village dans les hauteurs de la cote de Meursault où la roche calcaire affleure par endroit. De beaux chardonnays typiquement bourguignon, offrant un nez légèrement grillé et une bouche vive et minérale.*

AOP Pic Saint Loup – Clos Marie cuvée Manon – Christophe Peyrus 26€

*Appellation Languedoc, offre finesse et charme en mariant des notes de tilleul et de fruits frais dans une bouche vive et gourmande*

AOC Saumur – L'insolite – Domaines des Roches Neuves 29€

*Chenin délié et immédiat, un nez ouvert d'agrumes, de pomme, de verveine et la pointe de miel typique du chenin. La bouche, généreuse et ronde sur l'attaque, fini sur une belle vivacité gourmande. Toujours un plaisir.*

RESTAURANT

COMME  
AVANT

DARDILLY

# CARTE DES VINS

## Vins Rouges

### AOP Brouilly – Alex Foillard 30€

*Domaine éponyme du fils de Jean Foillard, des Brouilly très typé Cote de Brouilly, sur sol très granitiques. Grain fin, matière juteuse, plein fruit !*

### AOP Saint Joseph – Domaine des pierres sèches – Sylvain Gauthier 32€

*Pure Syrah des coteaux du cœur sud de l'appellation Saint Joseph, autour du village de Cheminas.*

### AOP Cairanne – Domaine Richaud Marcel 28€

*Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan et Counoise issus de différents terroirs de la commune dans l'optique d'obtenir un vin identitaire et représentatif. L'élevage se fait pour plus de la moitié en vieux foudre et demi-muids, le reste en cuve béton. Une aromatique intense de fruits rouges, légèrement confituré, de poivres, girofle, et cacao. La bouche est ample mais étonne par sa fluidité et la suavité de ses tanins. L'ensemble est généreux mais terriblement juteux.*

### Givry 1er Cru – Domaine Deliance - Clos Marole 32€

*L'un des plus beaux 1er Cru de l'appellation, ici tout élevé en cuve inox, initialement par manque de place pour les barriques, puis par volonté de garder ce fruit éclatant qui va si bien à ce joli pinot noir de Côte Chalonnaise.*

### AOP Pic Saint Loup – Clos Marie cuvée Olivette – Christophe Peyrus 28€

*Cet assemblage de Syrah, Grenache, Mourvèdre et Cinsault est simplement admirable. Un rouge d'une finesse et d'une gourmandise rare. L'aromatique d'olive noire, de garrigue, de fruits rouges, et la fluidité et la fraîcheur du jus offrent un style inédit.*

RESTAURANT

COMME  
AVANT

DARDILLY

# CARTE DES VINS

## Vins Rosés

AOP Côtes de Provenances - Château les Mesclances

Cuvée Saint Honorat 25€

*Domaine d'un seul tenant dans l'arrière-pays de Hyères, terroir typique de Schiste de Cote de Provence.*

AOP Pic Saint Loup – Clos Marie Rosé – Christophe Peyrus 21€

*Un touché élégant et raffiné et de la matière avec une robe légèrement évoluée.*

*Cette cuvée est composée d'une majorité de grenache.*

RESTAURANT

COMME  
AVANT

DARDILLY