

Aux Cœurs Joyeux

Journal des Saveurs



Zoom

.....
Bière Adriaen Brouwer
de la Brasserie Roman
.....

.....
Rencontre avec
Le Domaine du Chateau des Crostes
.....





On est bien chez nous !!!

J'❤️ LES FLANDRES



L'équipe d' *Aux Cœurs Joyeux* vous souhaite la bienvenue
et *Bon Appétit !!!*

Ouverture

Ouvert 7j/7, midi et soir
Fermé le dimanche soir.

 **03 28 43 98 96**



@auxcoeursjoyeux



auxcoeursjoyeux_bailleul





Le Domaine du Château Les Crostes



Au cœur du pays provençal, le domaine du Château les Crostes est niché entre forêts et collines.

Son vignoble de 55 hectares entoure le parc et la bâtisse datant du 17ème siècle.

Ce Château familial vous permettra de profiter d'un séjour au vert, coupé du monde, tout en admirant la vue d'une nature luxuriante et changeante au fil des saisons.

Vivez l'expérience mémorable de châtelains pour une soirée, un week-end ou une semaine en famille ou entre amis. Dans une atmosphère intimiste et chaleureuse, tout s'accordera pour votre bien-être afin de vous assurer d'une totale déconnexion.

Conserver l'esprit familial des lieux, respecter ce que nous offre la nature et préserver un lieu d'exception, telle est notre philosophie.

C'est avec grande joie et fierté que nous vous accueillerons afin de vous offrir un séjour mémorable. A seulement 10 min en voiture du village de Lorgues typiquement provençale et à 45 km du célèbre village de Saint-Tropez, naviguez entre traditions et découvertes dans le domaine de 220 hectares de forêts et de vignes.

Vous aurez le plaisir de déambuler dans le parc du Château et d'observer la faune et la flore qui nous entourent. Du petit lac aux nénuphars en contrebas, à la serre d'herbes aromatiques et jusqu'à l'oliveraie, vous pourrez jouir de différents lieux de repos, détente et réflexion en toute liberté. Il est possible de privatiser le Château pour vos événements, n'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement.



Zoom



Bière Adriaen Brouwer de la Brasserie Roman



La Triple

de la Brasserie Roman

Nez/arômes: épicé (coriandre, curaçao) et fruité (agrumes),
notes douces de houblon

Bouche: épicé (coriandre, curaçao), houblon bio belge, un
goût puissant et plein

Fidèle • Farouche • Franche





Nos Bières

Les Pressions

	25cl	33cl
NORSSE BLONDE	2,50 €	3.00 €
SAINT BERNARDUS Triple	4,50€	5.50 €
ANOSTEKÉ	4,50€	5.50 €
ADRIAEN BROUWER	4,50€	5.50 €
PAIX DIEU	5.00 €	6.00 €
DUVEL	5,00 €	6.00 €
LEFORT	5.50 €	6.00 €
MONACO	3.00 €	
PANACHÉ	3.00 €	
SUPPLÉMENT PICON	2.00 €	

Les Blondes

	les bouteilles	
	25cl	33cl
JUPI N.A.	3.00 €	
HOMMELBIER	4.00 €	
KWAK		5.00 €
WESTMALE TRIPLE		5.00 €
KARMELIET TRIPLE		5.00 €
QUEUE DE CHARRUE TRIPLE		5.00 €

Les Variées

	les bouteilles
	25cl
HOEGAARDEN	4.00 €
BLANCHE DE NAMUR Rosée	4.00 €
LIEFFMANS FRUITESSE	4.00 €

Les Brunes

	les bouteilles
	33cl
LEFFE BRUNE	5.00 €
WESTMALLE DOUBLE	5.00 €
CHIMAY ROUGE	5.00 €
CHIMAY BLEUE	5.00 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé :
à consommer avec modération.
Interdit à la vente aux moins de 18 ans !

..... Les Cocktails

AperolSpritz	7.00 €
<i>Aperol, Vin pétillant, Eau gazeuse</i>	
Picon Maison	7.00 €
Américano Maison	8.00 €
Lillet Tonic	6.00 €
Ti Punch	5.50 €
<i>Rhum blanc, Citron vert, Sucre de canne</i>	
Le Chouchou <i>Cocktail sans alcool</i>	4.00 €
<i>Cocktail de fruits</i>	
Mojito <i>en saison...</i>	7.00 €
<i>Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse</i>	



..... Les Apéritifs

Kir vin blanc	12cl	3.00 €
Kir pétillant	12cl	4.00 €
Martini (rouge ou blanc)	6cl	4.00 €
Porto (rouge ou blanc)	6cl	3.50 €
Muscat	6cl	3.50 €
Ricard	2cl	3.00 €
Clan Campbell	2cl	3.00 €
Clan Campbell	4cl	4.50 €
Rhum	4cl	3.50 €
Gin	4cl	3.50 €
Tequila	4cl	3.50 €
Vodka	4cl	3.50 €
Crémant de Loire	12cl	3.50 €
<i>Château de Cheman</i>		
Champagne	12cl	8.00 €
<i>Barfontarc brut tradition</i>		
Supplément soft	15cl	1.50 €

..... Les Softs

Perrier	33cl	3.00 €
Coca, Coca Zéro	33cl	3.00 €
Fanta Orange	33cl	3.00 €
Sprite	33cl	3.00 €
Jus de Fruits	25cl	3.00 €
<i>Orange, Pomme, Abricot, Pamplemousse rose, Tomate.</i>		
Tonnisteiner	25cl	3.00 €
<i>Citron, Orange</i>		
Schweppes	25cl	3.00 €
<i>Tonic, Agrumes</i>		
FuzeTea	25cl	3.00 €
<i>Citron Vert & Menthe ou Pêche</i>		
Orangina	25cl	3.00 €
Limonade	25cl	2.30 €
Diabolo	25cl	2.50 €
Sirops	4cl	0.20 €
<i>Menthe, Grenadine, Cerise, Fraise, Violette, Passion, Citron, Citror, Pêche.</i>		
Eau de Villers Saint-Amand	25cl	2.50 €
<i>Plate ou Pétillante</i>		
	50cl	3.50 €
	1 litre	5.00 €

Nos Vins en Bouteille



Champagnes

Barfontarc brut tradition

49,00 €

Cépages : Assemblage pinot noir, chardonnay.

Ample avec une belle longueur. Des notes de fruits jaunes et secs.

Une cuvée généreuse et élancée, une bouche ronde et soutenue par une belle fraîcheur.

Une finale persistante sur des notes d'agrumes.

Apéritif

Mumm Cordon Rouge

59,00 €

Souple et très fruité ce champagne universel et bien composé offre des arômes de fruits rouges, d'abricots secs, de zestes d'agrumes et de brioche grillée.

Etendard de l'excellence de la Maison MUMM, la cuvée Cordon Rouge régale ses amateurs par sa fraîcheur, son intensité et sa constance gustative.

Ruinart Brut

85,00 €

Assemblage pinot noir, chardonnay et pinot meunier

Fin et fruité (poires, fruits secs, noisettes, amandes) et une finale fleur blanche et briochée.

Apéritif et poissons

Méthodes Traditionnelles

Vouvray Château de Valmer Brut

22,00 €

Cépage : 100% chenin

Fruité, coing, pomme, finale florale et parfaite vivacité

Apéritif, dessert.

..... GINS TONICS



CITADELLE Original + FEVER TREE TONIC WATER

11.00 €

Citadelle original est LA référence en gin Français, LE pionnier du gin en France !

19 botaniques, dont le genièvre en priorité, en font un gin sec et structuré, équilibré entre finesse et intensité. Un final plus exotique, avec une belle longueur épicée que l'on doit à des touches de poivre, de muscade et de cannelle.

Le gin de CHRISTIAN DROUIN + FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER

12.00 €

Un gin élaboré à l'aide de 30 variétés de pommes des vergers du domaine (les variétés sont réparties entre pommes amères, douces-amères, douces et acidulées). L'eau de vie de cidre ainsi obtenue apporte sa rondeur, sa finesse mais aussi son croquant au Gin. Les 8 plantes utilisées, à l'exception du genièvre, sont issues de l'univers aromatique d'un grand calvados. La juste proportion de chacun des ingrédients, son équilibre, son élégance et sa complexité offrent la possibilité aux amateurs de le déguster pur ou sur glace.

BIRDIE TIMUT+ FEVER TREE ELDERFLOWER

14.00 €

Créés avec passion par la Spirit Factory basée à Saint-André-Lez-Lille, les gins Birdie sont une véritable ode au voyage. Timut est le premier né de la gamme et est aussi notre véritable coup de cœur. Intense et complexe grâce à l'assemblage précis de ses 6 botaniques (baies de genévrier, poivre de Timut, rose, menthe poivrée, coriandre, cardamome), Timut est un "Contemporary Gin" unique en son genre.

BIRDIE SHISO + FEVER TREE TONIC WATER

14.00 €

Créés avec passion par la Spirit Factory basée à Saint-André-Lez-Lille, les gins Birdie sont une véritable ode au voyage. Shiso est le dernier né de la gamme. La feuille de shiso est une plante aromatique au parfum unique utilisée dans la cuisine traditionnelle japonaise depuis la nuit des temps. Birdie SHISO est un mélange subtil et floral, la balance parfaite entre la fraîcheur de la citronnelle et le côté fruité de la fleur d'hibiscus.

..... GINS TONICS



DRUMSHANBO GUNPOWDER IRISH GIN + FEVER TREE ELDERFLOWER

13.00 €

Un gin des plus raffinés, des plus fins et des plus inégalables. Créé par PJ Rigney, il est distillé de façon artisanale dans une petite bourgade irlandaise. Drumshanbo dévoile des notes orientales, mais surtout, des notes florales grâce à l'ingrédient principal le gunpowder Tea.

ISLE OF HARRIS + FEVER TREE TONIC WATER

13.00 €

La bouteille fabriquée à la main s'inspire du mouvement du sable des longues plages de Luskentyre (un petit coin de paradis). A l'intérieur un gin très vif et pur, marqué par les botaniques (huit au total) dont le Sugar Kelp, une algue spécifique de l'île. Cet ingrédient 100% local apporte une saveur toute particulière, subtilement iodée, à l'ensemble. Un style résolument marin et épuré, à l'image de son lieu de production.

BREWDOG LONEWOLF CACTUS & LIME + FEVER TREE TONIC WATER

12.00 €

Bienvenue à la frontière du gin et de la nuit sauvage ! Ce LONE WOLF Cactus & Lime est distillé avec, comme botaniques principales, des feuilles de combava et des fleurs de belle de nuit ; des fleurs de cactus qui ne fleurissent que la nuit et exhalent un parfum enivrant avant de faner aux aurores. Juteux à souhait, parfaitement équilibré entre la douceur fruitée, l'amertume des agrumes et le mordant des épices.

BROCKMANS+ FEVER TREE GINGER ALE

14.00 €

Un Gin avant-gardiste et différent, caractérisé par sa douceur, sa rondeur et ses notes de baies noires. Composé de 11 ingrédients soigneusement choisis et distillés selon un savoir-faire traditionnel dans un alambic en cuivre d'une centaine d'années, sa texture et ses notes de mûres et de myrtilles sont un régal pour nos sens et nos papilles ! BROCKMANS peut se consommer très facilement pur, sur glace, pour en apprécier toute la suavité.

..... Les Whiskies.....

5 d



Deanston Virgin Oak Single Malt 46.8%

Ecosse Highland

Sec, frais, floral, céréales, fruits jaunes et poivre gris

9,00 €

Robert Burns malt 43%

Ecosse Arran

Nez d'orge maltée, d'agrumes et de fruits à chair blanche (poire, pomme)

Bouche sèche et fraîche sur une finale de fruits secs

9,00 €

Kilkerran 12ans 46%

Ecosse Campbelltown

Finesse et complexité, notes d'agrumes, vanille et fruits secs.

13,00 €

Bladnoch single malt 46.7%

Ecosse Lowland

Un single malt assez puissant, floral et fruité, avec de jolies notes de miel.

13,00 €

Glendronach Original 12ans Single malt 43%

Ecosse Highland

Doux, pomme, orange, gingembre, raisin sec, vanille et caramel.

13,00 €

Sprinkbank 10ans 46%

Ecosse Campbelltown

Grande maturité, agrumes, végétal, tourbé avec une finale salée, douce et aux notes de céréales

15,00 €

Torabhaig Legacy Allt Gleann 46%

Ecosse Isle of skye

Légèrement tourbé, iodé, bruyère avec des notes florales, d'épices douces, finale séduisante, florale et fumée

13,00 €

Les Whiskies

5 d



Finlaggan Old Reserve Single malt 40%

9,00 €

Ecosse Islay

Tourbé avec des notes fruits secs, finale fumée et iodée

Barelegs single malt Islay 46%

11,00 €

Ecosse Islay

Style Lagavulin, fumé et médicinal avec une finale iodée

Scarabus single malt

11,00 €

Ecosse Islay single malt

Tourbé, fumé avec une finale iodée

Penderyn Madeira single malt pays galles 46%

13,00 €

Pays Galles

Fruité et doux sur des parfums de praline et fruits frais (poire, melon). Finale épicée et moka.

Hatozaki pure malt 43%

11,00 €

Japon

Nez de vanillé, de fleurs blanches sucrées, pointe de caramel blond, bon équilibre, corsé, charpenté, caractère sur les fruits blancs, les fleurs blanches, de la fraîcheur, du nerf, pointe de sucrosité.

Redbreast 12ans single pot still 40%

13,00 €

Irlande

Whisky ample et très expressif, il est marqué par les fruits rouges (bourgeon de cassis) et les fruits murs (pêche). Il évolue avec délicatesse sur le bois brûlé et sur les épices douces de baies roses

Teeling small batch 46% fut de rhum

9,00 €

Irlande

*Nez gourmand et épicé sur la vanille avec une finale de mélasse dû à la barrique de rhum
Bouche onctueuse sur des parfums de fruits à chair blanche et d'épices.*

Eagle rare

11,00 €

Etats-Unis/ Kentucky

*Nez vanillé, caramélisé avec des fruits de poires et pommes séchées. Noix de coco.
Bouche caramel au beurre salé, crème brûlée.*

Les Rhums

5d

Demon's Share 6ans 40%

8.00 €

Panama

Agrumes, vanille, marmelade, chocolat

Black Tot Finest Caribbean 46.2%

10.00 €

Caraïbes

Complexe, épicé. Fruits exotiques, banane mûre, café, pain d'épices.

Doorlys 12ans 40%

11.00 €

Barbados, distillerie Foursquare

Ample et gourmand parfum de réglisse et de sirop d'érable. Finale fruitée et végétale.

Depaz Plantation 45%

7.00 €

Martinique, distillerie Depaz

Fruits confits, vanille, noix de coco mêlées aux arômes de fruits confits.

Hampden estate pure single 46%

12.00 €

Jamaïque, distillerie Hampden

Profil typé et épicé sur des notes fumées

Don Papa 7ans baroko 40%

8.00 €

Philippines, distillerie Bago

Très fruité abricot, vanille, zeste d'orange et cannelle

Mezan XO jamaica 40%

9.00 €

Jamaïque, distillerie Monymusk et Hampden

Généreux, arômes de bananes fraîches, épices douces, tabac avec finale saline.

Les Rhums

5d

Mauritus zaka 42%

12.00 €

Iles Maurice

Exotique et floral. La bouche sur du pur jus de canne, d'agrumes, de fruits confits et de vanille.

Plantation XO Barbados 20TH anniversary 40%

13.00 €

Barbade de 12 à 20 ans

Gourmand et complexe vanille, orange, boisé, pas trop sucré

Rhum Cane Central America

2.00 €

Un assemblage de rhums du Nicaragua et de Guatemala, vieilli en futs de bourbon

Parfum de toffee, caramel et citron.

En bouche notes de chocolat, cuir et d'épices.

Neisson profil 105

1.00 €

Martinique distillerie Neisson

Bouquet de parfums boisés et épicés

Bouche vive et sèche

Compagnie des Indes Caraïbes

8.00 €

Issu d'un assemblage de rhums de Guyane anglaise, de la Barbade et de trinité Tobago

Nez s'ouvrant sur un bouquet de fruits exotiques (mangue, ananas)

Finale fraîche qui se relève de délicieuses épices (clou de girofle, gingembre, réglisse)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération. Interdit à la vente aux moins de 18 ans !

Vouvray Château de Valmer Brut

4,50 €

Cépage : 100% chenin

Fruité, coing, pomme, finale florale et parfaite vivacité

Apéritif, dessert.

Champagne Barfontarc brut tradition

8,00 €

Cépages : Assemblage pinot noir, chardonnay.

Ample avec une belle longueur. Des notes de fruits jaunes et secs. Une cuvée généreuse et élancée, une bouche ronde et soutenue par une belle fraîcheur. Une finale persistante sur des notes d'agrumes.

Apéritif



Vins Blancs Doux

Anselmann Gewurztraminer Spatlese Pfalz 2017

Allemagne

7,00 €

Cépage : Gewurztraminer.

Vin très aromatique sur des arômes de rose, de fruits exotiques et d'abricot. La bouche se développe avec élégance alliant finesse et fraîcheur. L'ensemble présente une belle longueur et un bel équilibre.

Apéritif, foie gras, desserts aux fruits jaunes.

Coteaux du Layon les Montaignes Domaine de la Touche 2021

4,50 €

Cépage : Chenin

Vin à la robe dorée, aux arômes de miel, acacia, fleur, abricot, coing. Rond et onctueux, franc, équilibré, avec fraîcheur et vivacité en finale.





Vins Blancs

Le Sud-Ouest

Vins Blancs

Côtes de Gascogne Uby n°3 2021

3,50 €

Cépages : Colombard et Ugni blanc.

Un régal frais et fruité aux arômes de pamplemousse et pêche blanche, bouche puissante aux arômes acidulés.

Apéritif, fruits de mer, poissons.

Le Languedoc

Vins Blancs

Limoux Very Limoux Chardonnay – Anne de Joyeuse 2020

4,00 €

Cépage : Chardonnay

Un vin d'un bel équilibre avec ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de pêches blanches et de notes briochées avec une finale tout en fraîcheur

Apéritif, poissons et fromages de chèvre

Les Côtes du Rhône

Vins Blancs

Côtes du Rhône blanc Domaine de Mont Redon 2021

5.00 €

Cépages : Roussanne et Viognier.

Le nez dévoile des notes florales et de fruits à chair blanche, la bouche présente un équilibre vif et minéral.

À déguster à l'apéritif, avec des fruits de mer ou poissons grillés.

Saumur Cuvée Vent du Nord Domaine Des Guyons 2021

5.50 €

Cépage : Chenin

Nez sur les agrumes, la pêche et les fleurs blanches. Bouche ronde, souple, présentant des notes citronnées qui apportent beaucoup de fraîcheur.

Apéritif, crustacés, saint jacques, poissons, fromages de chèvre,

Coteaux du Giennois Alchimie Blanc 2021

5.50 €

Cépage : Sauvignon

Dès le premier nez, les odeurs de fruits blancs se révèlent, accompagnées de notes florales légères et agréables. L'attaque en bouche est tendre, gouleyante, soutenue par une vivacité pleine de fraîcheur qui amène une finale acidulée et un équilibre harmonieux.

Apéritif, terrines de poissons, tartes au fromage et fruits de mers.

IGP val de Loire Blanc Allier 2022 Domaine des Berioles 2022



6.50 €

Cépages : Trésaillier

Ce tressaillier fin et élégant exprime des arômes soutenus d'agrumes et a une belle longueur saline en fin de bouche. Un ancien cépage à découvrir !

Apéritif, avec des huîtres et crustacés, salades estivales ou de chèvre.

Chardonnay Colline en flamme Domaine de Pothier 2022 « cotes roannaise »

5.00 €

Cépage : Chardonnay

Léger, frais et fruité, ce vin blanc issu du Chardonnay en Côte Roannaise se révèle en toute simplicité ! Il est l'archétype du vin facile, accessible et fringuant.

Apéritif, tapas, moules à l'escabèche, calamars frits, salades estivales.

Cheverny Cuvée Pure Domaine des Huards 2020



7.00 €

Cépages : Sauvignon, Chardonnay

Le nez est fin, sur le coing, la pomme, la poire et une pointe d'épices. La bouche est élancée, tendue efficacement par un fil invisible, et offre une matière bien fraîche, mariant les fruits blancs à la gelée de coing et aux zestes d'agrumes. La finale prolonge la tension de la bouche tout en gagnant en concentration et intensité et donne l'envie de reprendre de suite une nouvelle gorgée.

Apéritif, fruits de mers, poissons grillés et poissons en sauces.

Menetou Salon Domaine Olivier Foucher 2022

5.50 €

Cépage : Sauvignon

Vin au nez élégant, frais et très aromatique marqué par le bourgeon de cassis et les agrumes. En bouche, le vin se fait gourmand, tendre, avec une belle acidité en finale.

Apéritif, Huîtres, Poissons en crème, St Jacques et risotto.



La Bourgogne

Vins Blancs

Macon Milly La Martine Cuvée Alphonse Château de la Greffière 2021

5.50 €

Cépage Chardonnay

Vin aromatique sur des arômes délicats de fleurs blanches et de fruits à chair blanche.

Attaque en bouche structurée et ronde, sur une finale élégante et très équilibrée.

Apéritif, noix de Saint Jacques et poulet à la crème.

Bourgogne Salines Domaine Gueguen 2022

5.50 €

Cépage : Chardonnay

Un Chardonnay frais, rond élégant avec une salinité franche et appétente.

Apéritif, crustacés





Vins Rosés

Le Lubéron

Vins Rosés

Cuvée Fontenille – Domaine de Fontenille 2022



4,00 €

Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre et Syrah

Vin gourmand et généreux (arômes d'abricot, arômes d'agrumes, arômes de fruits mûrs) avec une bouche enveloppée, ronde et grasse en douceur.

La finale est longue et intense

Tarte aux légumes, Carpaccio de Saint-Jacques, Pavé de saumon, Paella, Fromage de Chèvre Planche de charcuterie fine, bœuf grillé, filets de rouget, carpaccio de saumon, tajine de veau

Le Var

Vins Rosés

Domaine Annibals Igp du Var 2022



4,00 €

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah.

Très vieux domaine familial depuis 1792. Couleur rose pâle saumonée, complexité d'arômes de pêche blanche accompagnés de notes florales légèrement épicées.

Finale persistante.

Agréable à l'apéritif ou cuisine d'été, grillades.

La Provence

Vins Rosés

Château les Crostes Cuvée Amalia 2022 médaillé d'or



5,00 €

Cépages : 75% Grenache, 25% Cinsault

Robe très pale, pétale de rose, belle attaque, fin et élégant. Une longueur en bouche. Apéritif, plats d'été...

Côtes de Provence Château Sainte Marguerite Cuvée Symphonie 2022



7.00 €

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah

Un nez aérien avec des arômes d'agrumes, de pêche blanche et reine-claude.

En bouche, il dévoile une belle fraîcheur, une grande finesse et une agréable sensation zestée, avec de la matière, de la structure. Il évolue vers une finale légèrement épicée.

Apéritif, poissons grillés et tartare de poisson



Le Bordelais

Vins Rouges

Château Cavale bordeaux 2019



5.00 €

Cépage : Merlot

Le nez est gourmand et frais, sur la mûre, la framboise et le poivre blanc. La bouche est ronde, ample, fraîche, tonique, avec une matière fine qui gagne progressivement en intensité. Le fruit est omniprésent, tout en restant dans un registre pur et sobre.

En finale, on retrouve des notes poivrées.

Viandes rouges et viandes blanches.

Sequoia de Mauvesin Barton Haut Médoc 2018

5.00 €

Cépages : Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot

Le nez est fruité avec une touche de vanille. On retrouve en bouche les notes de fruits avec de la groseille et de la fraise. Les tanins sont délicats et soyeux.

Apéritif, viandes blanches et viandes rouges.

Graves Château Venus 2020

5.50 €

Cépages : Merlot, cabernet sauvignon

Un nez expressif sur des notes de fruits rouges et noirs. La bouche est riche, concentrée et plaisante, très finement boisée, les tanins sont souples et soyeux avec une belle persistance

Viandes rouges et gibiers.

Moulis Château Mauvesin Barton 2015

9.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, petit verdot

Nez sur des notes de fruits rouges agrémentés de quelques touches subtiles de vanille.

En bouche, le vin est rond avec des tanins pleins et soyeux à l'attaque.

La finale est équilibrée sur des notes de fruits rouges et légèrement épicée.

Des viandes rouges, de l'agneau, des gibiers à plume et des fromages.

Saint Estèphe Château Lavillotte 2016

8.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot

Le nez est puissant, fin, fruité, très complexe et toasté laissant apparaître des notes grillées et épicées. En bouche, il présente une attaque franche, suivie d'un corps savoureux avec une bonne structure, avec des tanins murs, fins et soyeux. En finale,

une bonne tenue longue et élégante où le bois ne masque, à aucun moment, le fruit.

Viandes rouges, gibiers, plats en sauce.

La Loire

Vins Rouges

Bourgueil Cuvée Déchainée Domaine Brocard 2022

4.00 €

Cépage : Cabernet franc

Vin de copain par excellence, la cuvée Diptyque exprime sa fraîcheur sur des arômes de fruits rouges (framboise et cassis), De subtiles notes végétales rappellent la typicité du Cabernet Franc. Un Bourgueil croquant à souhait !

Charcuterie, poissons, viandes blanches, côtes de porc.

Côte Roannaise "Arris" Domaine Pluchot 2022

4.50 €

Cépage : Gamay saint romain

Arômes de fruits noirs (cassis), fruits rouges (framboise), expression minérale et épicée. Bouche aux tanins soyeux qui donnent souplesse, puissance et longueur à ce vin.

Apéritif, salades composées, poissons, viandes blanches

Chinon Le Temps des Cerises Domaine de la Noblaie 2021

5.50 €

Cépage : Cabernet franc

Une bouche savoureuse, tendre avec des tanins soyeux. Un vin d'une belle rondeur révélant des notes de fruits noirs tels que la cerise et la mûre.

Viandes (chapon farci aux cèpes, foie de veau, pigeon aux petits pois), Poissons (carpaccio de thon, filet de cabillaud), Fromages (Comté, Beaufort, Cantal).

La Bourgogne

Vins Rouges

Bourgogne les Vieilles vignes Domaine Sarrazin 2021

8.00 €

Cépage : Pinot noir

Vin sur des arômes de fruits rouges frais et d'épices accompagnés de touches boisées.

En bouche, l'attaque est souple et se prolonge sur des arômes fruités. Légèrement tannique, ce vin est bien équilibré et exprime avec délicatesse les arômes du Pinot Noir.

Viandes grillées, gibiers à plume.

Maranges « Sur le Bois » 2020



9.00 €

Cépage : Pinot noir

Nez : fruits murs, groseille, violette, amande fraîche, buis. Bouche : bois fondu, poivré, des tanins fermes et élégants en fin de bouche.

Viandes rouges, gibiers, côte de bœuf grillée, confit de canard.

Chorey Les Beaune Domaine Arnoux 2021

10.00 €

Cépage : Pinot noir

Au nez, dominant les petits fruits rouges (framboise, griotte) et noirs (mûres) rehaussés de notes de réglisse et de sous-bois. Bien structurés, les tanins sont présents et élégants. Ils ne manquent pas de rondeur sous une solide charpente, laissant au palais un sentiment fruité.

Charcuterie, volailles rôties, salade César.



Igp Syrahvissante Domaine Louise Chéze 2021

4.50 €

Cépage : Syrah

Nez de violette, poivre et cuir. Attaque franche sur les fruits rouges avec une belle rondeur en bouche et ses arômes épicés en finale. Un vrai vin de plaisir !

Apéritif, charcuterie, viandes grillées.

Côtes du Rhône Villages Domaine de la Bastide 2020

5.00 €

Cépage : grenache, syrah, mourvèdre, carignan

Nez riche et expressif de cacao, d'épices douces, de griottes et de figues sèches.

En bouche, il se révèle fougueux et imposant. L'équilibre des saveurs met en valeur une richesse aromatique aux accents épicés et aux beaux arômes de thym et de ciste.

Viandes blanches et viandes rouges, mignon de porc à la moutarde, tournedos sauce au poivre.

Costières de Nîmes cuvée Le Vin d'Emma domaine Mas du chêne 2021



5.00€

Cépages : Grenache, syrah

Nez sur des arômes de petits fruits rouges et de fruits à noyau puis évolue ensuite vers des notes de fruits confits et d'épices. La syrah apporte ses parfums de fruits rouges et de violette, tandis que le grenache lègue ses notes épicées.

Viandes grillées, magret de canard, daube provençale.

Crozes Hermitage Cuvée Papillon Gilles Robin 2021

8.00 €

Cépage : Syrah

Vin à la fois harmonieux, élégant, fin et fruité. Il régale les papilles et appelle à la convivialité. Petits fruits noirs (cerise) et épices douces forment une belle harmonie. La finale fruitée avec une belle finesse toute en légèreté, elle est accompagnée de saveurs délicatement boisées.

Rôti de Bœuf, grillades aux herbes de Provence, tourte aux champignons.



Les Autres Régions

Vins Rouges

IGP du Pays d'OC Pinot Noir Cuvée Dinosaur

4.50 €

Domaine Anne de Joyeuse 2021

Cépage : Pinot Noir

Un nez de griottes et de fruits rouges. En bouche, c'est l'équilibre, la rondeur et ce fruit légèrement kirsché qui évolue en finale vers des notes de noisette et de vanille.

Aperitif, viandes blanches, viandes braisées, tendron de veau, cannette ou pintade aux cèpes et fromages

IGP d'Oc Languedoc Pezenas Cuvée YIN YANG Domaine Sauzet

5.00 €

Cépages : merlot, cabernet sauvignon, grenache et syrah

Un nez intense de petites baies rouges et noires (mûres et myrtilles), relevé par le bâton de réglisse et d'une note mentholée et épicée. La bouche est ronde, expressive et gourmande alliant parfaitement finesse et fraîcheur.

Apéritifs, viandes blanches et viandes rouges, plats épicés

Faugères Cuvée A la Venvole Domaine Cébene 2021

7.00 €

Cépage : Carignan noir, grenache noir et syrah

Des sensations savoureuses et fraîches se révèlent. Le nez d'épices, garrigue et de vieille rose. La bouche est agréablement fraîche et longue, avec de jolis fruits croquants. Les tanins amples, fins et enveloppants se déroulent en souplesse et composent une matière légère.

Viandes rouges et plat en sauces, Côte de Bœuf sauce poivre, Carré d'agneau

Languedoc Terrasses du Larzac Cuvée polisson

6.50€

Domaine Clos Constantin 2021

Cépages : Cinsault, grenache, Syrah

Nez puissant très méditerranéen autour de la garrigue, des petits fruits noirs sauvages et des épices croquantes. La bouche est souple, juteuse et particulièrement longue pour son niveau d'appellation.

Apéritif, planche de charcuteries

Côte de Provence Château les Crostes, cuvée Prestige 2019

7.00 €

Cépages : 49% Cabernet-Sauvignon, 51% Syrah

L'élevage en barrique donne à ce vin, corps, arômes d'épices et de fruits rouges, des notes grillées et légèrement vanillées.

Un bel équilibre en bouche

Coup de Cœur de Stéph



Nos Vins en Bouteille



Vins Blancs

Le Sud-Ouest

Vins Blancs

Côtes de Gascogne Uby n°3

17,00 €

Cépages : Colombard et Ugni blanc.

Un régal frais et fruité aux arômes de pamplemousse et pêche blanche, bouche puissante aux arômes acidulés.

Apéritif, fruits de mer, poissons.

Le Languedoc

Vins Blancs

Limoux Very Limoux Chardonnay – Anne de Joyeuse 2020

20,00 €

Cépage : Chardonnay

Un vin d'un bel équilibre avec ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de pêches blanches et de notes briochées avec une finale tout en fraîcheur

Apéritif, poissons et fromages de chèvre

Les Côtes du Rhône

Vins Blancs

Côtes du Rhône blanc Domaine de Mont Redon 20212

6.00 €

Cépage : Roussanne et Viognier.

Le nez dévoile des notes florales et de fruits à chair blanche, la bouche présente un équilibre vif et minéral.

À déguster à l'apéritif, avec des fruits de mer ou poissons grillés.

Saint Joseph Cuvée Ro Rée – Domaine Louis Cheze 20214

9.00 €

Cépages : Marsanne et Roussanne

Nez très délicat d'arômes d'acacia, d'aubépine jusqu'à des notes mielleuses.

Une attaque ample et généreuse avec une belle minéralité en fin de bouche.

Viandes blanches, poissons en sauce.

Nos Vins en Bouteille



L'Alsace

Vins Blancs

Riesling Les Fossiles Domaine Mittnacht 2021



36.00 €

Cépage : Riesling

Finesse et tradition définissent à merveille ce vin. Les arômes sont fins, à dominante fruitée. L'attaque en bouche est vive sur des saveurs d'agrumes et de fleurs d'orangers. La minéralité allonge le vin dans la tension.

Apéritif, crustacés, poissons et avec de belles volailles.

L'Ardèche

Vins Blancs

Saint Péray Domaine Alain Voge 2021



49.00 €

Cépage : Rousanne

Vin charmeur, frais, floral et agréable à boire. En bouche des arômes d'abricot et de pêche blanche. Bien équilibré avec une nuance subtile de minéralité et de tension.

La finale est délicate et affûtée

Viandes blanches et volailles rôties

La Loire

Vins Blancs

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Dom de la Haute Fèvre 2022



21.00 €

Cépage : Melon de Bourgogne

Frais, fruité avec le perlant léger du « sur lie » et une petite note de parfums d'agrumes plaisants.

Fruits de mer, moules marinières et assiette nordique.

Saumur Cuvée Vent du Nord Domaine Des Guyons 2021

26.00 €

Cépage : chenin

Nez sur les agrumes, la pêche et les fleurs blanches. Bouche ronde, souple, présentant des notes citronnées qui apportent beaucoup de fraîcheur.

Apéritif, crustacés, saint jacques, poissons, fromages de chèvre,

Coteaux du Giennois Alchimie Blanc 2021

26.00 €

Cépage : sauvignon

Dès le premier nez, les odeurs de fruits blancs se révèlent, accompagnées de notes florales légères et agréables. L'attaque en bouche est tendre, gouleyante, soutenue par une vivacité pleine de fraîcheur qui amène une finale acidulée et un équilibre harmonieux.

Apéritif, terrines de poissons, tartes au fromage et fruits de mers.

IGP val de Loire Blanc Allier 2022 Domaine des Berioles 2022



32.00 €

Cépage : Trésaillier

Ce tressaillier fin et élégant exprime des arômes soutenus d'agrumes et a une belle longueur saline en fin de bouche. Un cépage ancien qui vaut le détour !

Apéritif, huîtres et crustacés, salade estivale ou de chèvre.

Chardonnay Colline en flamme Domaine de Pothier 2022 « cotes roannaise »

Cépage : chardonnay

22.00 €

Léger, frais et fruité, ce vin blanc issu du Chardonnay en Côte Roannaise se révèle en toute simplicité ! Il est l'archétype du vin facile, accessible et fringuant.

Apéritif, tapas, moules à l'escabèche, calamars frits, salades estivales.

Cheverny Cuvée Pure Domaine des Huards 2020



36.00 €

Cépages : Sauvignon, Chardonnay

Le nez est fin, sur le coing, la pomme, la poire et une pointe d'épices. La bouche est élancée, tendue efficacement par un fil invisible, et offre une matière bien fraîche, mariant les fruits blancs à la gelée de coing et aux zestes d'agrumes. La finale prolonge la tension de la bouche tout en gagnant en concentration et intensité et donne l'envie de reprendre de suite une nouvelle gorgée.

Apéritif, fruits de mers, poissons grillés et poissons en sauces.

Menetou Salon Domaine Olivier Foucher 2022

26.00 €

Cépage : Sauvignon

Vin au nez élégant, frais et très aromatique marqué par le bourgeon de cassis et les agrumes. En bouche, le vin se fait gourmand, tendre, avec une belle acidité en finale.

Apéritif, Huîtres, Poissons en crème, St Jacques et risotto.

Quincy Domaine de l'Epine 2021

29.00 €

Cépage : Sauvignon

Un Quincy au ton minéral et aux notes subtiles de muguet et de fruits à chair blanche comme la pêche blanche. La bouche trouve un bel équilibre entre la fraîcheur, la rondeur et le fruité. La finale longue rappelle de légères notes d'agrumes.

Apéritif, entrées froides, crustacés, toasts de chèvre chaud.

Pouilly Fumé - Château Favray 2021

33.00 €

Cépage : Sauvignon

Vin blanc sec et fruité, composé d'un bouquet d'agrumes et de fleurs blanches.

Entrées, poissons, crustacés, saumon fumé.

Nos Vins en Bouteille



La Bourgogne

Vins Blancs

Macon Milly La Martine Cuvée Alphonse Château de la Greffière 2021 **26.00 €**

Cépage : Chardonnay

Vin aromatique sur des arômes délicats de fleurs blanches et de fruits à chair blanche.

Attaque en bouche structurée et ronde, sur une finale élégante et très équilibrée.

Apéritif, noix de Saint Jacques et poulet à la crème.

Bourgogne Salines Domaine Gueguen 2022 **26.00 €**

Cépage : chardonnay

Un Chardonnay frais, rond élégant avec une salinité franche et appétente.

Apéritif, crustacés, poissons, salade de chèvre.

Bourgogne Hautes Cotes de Beaune En Cheignot **54.00 €**

Domaine Bonnardot 2020

Cépage : Chardonnay

Le nez est fin, sur la poire, la noisette, avec une légère touche de craie. La bouche est ronde, ample, fraîche, énergique, déployant une matière pulpeuse, savoureuse, finement crayeuse, mêlant les fruits blancs mûrs à des notes citronnées vivifiantes.

Un très léger gaz apporte un supplément de fraîcheur. Celle-ci se perçoit encore plus avec sa finale tonique sur les agrumes.

Apéritif : jambon persillé, Bar sauce beurre blanc et fromages.

Chablis Domaine Gueguen 2021 **39.00 €**

Cépage : Chardonnay

Vin fin et très fruité sur des notes de fruits à chair blanche tels que la poire et les agrumes tout en ayant une finale minérale.

Entrées, escargots, fruits de mers, coquillages, crustacés, poissons.

Montagny blanc Domaine Faiveley 2020

45.00 €

Cépage : Chardonnay

Le nez s'exprime sur des senteurs fraîches, florales et minérales. En bouche, le vin est concentré, équilibré et se montre plutôt nerveux. Il procure une agréable sensation de fraîcheur et offre une belle persistance aromatique.

Apéritif, poissons comme le dos de cabillaud ou la terrine de saumon aux petits légumes.

Saint Véran Domaine Champy 2020

49.00 €

Cépage : Chardonnay

Au nez, on découvre des arômes délicats sur les fleurs blanches (acacia), les fruits secs et la noisette. Attaque franche et fraîche, bouche minérale portée par un beau volume et sur une finale très équilibrée.

Entrées froides, crustacés et coquillages, risotto aux crevettes.

Pouilly Loché Monopole Domaine Clos des Rocs 2020

55.00 €

Cépage : Chardonnay

Vin au nez puissant, délicat sur des notes d'aubépines et de poires. La bouche est ronde et généreuse sur un fruité mûr, elle s'appuie sur l'équilibre et la pureté. Un très grand vin de garde déjà agréable à déguster.

Crustacés, poissons et autres volailles de Bresse à la crème.

Pernand Vergelesses Domaine Rapet 2021

60.00 €

Cépage : Chardonnay

Il est frais, vif et élégant. Il dégage un nez fin de fruit frais, notes d'épices ainsi que des traces de miel et de pierre à fusil en finale.

Entrée chaudes, chèvre fondant, langoustine, gambas, poissons fins et volaille



Nos Vins en Bouteille



Rosés

Le Lubéron

Rosés

Lubéron Cuvée Fontenille – Domaine de Fontenille 2022



22,00 €

Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre et Syrah

Vin gourmand et généreux (arômes d'abricot, arômes d'agrumes, arômes de fruits mûrs) avec une bouche enveloppée, ronde et grasse en douceur.

La finale est longue et intense

Tarte aux légumes, Carpaccio de Saint-Jacques, Pavé de saumon, Paella, Fromage de Chèvre, Planche de charcuterie fine, bœuf grillé, filets de rouget, carpaccio de saumon, tajine de veau

Le Var

Rosés

Domaine Annibals Igp du Var 2022



22.00 €

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah.

Très vieux domaine familial depuis 1792. Couleur rose pâle saumonée, complexité d'arômes de pêche blanche accompagnés de notes florales légèrement épicées.

Finale persistante.

Agréable à l'apéritif ou cuisine d'été, grillades.

Saint André de Figuière – IGP Méditerranée 2022

22.00 €

Cépages : Cinsault, syrah, Grenache, Cabernet

Frais et tendre sur les fruits (pomme, ananas) et les fleurs blanches, voici un rosé de Provence franchement sympathique, qui se partagera en toute occasion.

Un vin de soleil et de plaisir immédiat !

Apéritif, poissons grillés, plats méditerranéens

Côtes de Provence Château De La Croix Cuvée Irrésistible 2022

29.00 €

Cépages : Grenache, Cinsault, Tibouren, Rolle Sémillon Mourvèdre Syrah

Nez expressif aux arômes de pêche et de petits fruits rouges; en bouche bel équilibre mêlant la fraîcheur aux notes d'agrumes.

Apéritif, salades composées et cuisine méditerranéenne

Côtes de Provence Château Sainte Marguerite Cuvée Symphonie 2022

Coup de cœur de Stéph



39.00 €

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah

Un nez aérien avec des arômes d'agrumes, de pêche blanche et reine-claude.

En bouche, il dévoile une belle fraîcheur, une grande finesse et une agréable sensation zestée, avec de la matière, de la structure. Il évolue vers une finale légèrement épicée.

Apéritif, poissons grillés et tartare de poisson

Château les Crostes Cuvée Amalia 2022 médaillé d'or

Coup de cœur de Stéph

27.00 €

Cépages : 75% Grenache, 25% Cinsault

Robe très pale, pétale de rose, belle attaque, fin et élégant. Une longueur en bouche.

Apéritif, plats d'été...



nos Vins en Bouteille



Vins Rouges

Le Bordelais

Vins Rouges

Château Cavale bordeaux 2019



25.00 €

Cépage : merlot

Le nez est gourmand et frais, sur la mûre, la framboise et le poivre blanc. La bouche est ronde, ample, fraîche, tonique, avec une matière fine qui gagne progressivement en intensité. Le fruit est omniprésent, tout en restant dans un registre pur et sobre.

En finale, on retrouve des notes poivrées.

Viandes rouges et viandes blanches.

Fronsac Château La Rose Garnier 2020



36.00 €

Cépage : Merlot

Nez fumé, épicé, fruits compotés, tendre et minéral. Bouche fruitée, fraise, framboise. Vin gourmand, frais, équilibré, précis, élégant. La finale est puissante, avec des tanins denses mais mûrs, et un retour des fruits confits et des notes d'élevage.

Viandes rouges, bœuf, agneau, magret de canard, volailles fermières, foie de veau, rognons à la moutarde

Sequoia de Mauvesin Barton Haut Médoc 2018

22.00 €

Cépages : merlot, cabernet sauvignon, petit verdot

Le nez est fruité avec une touche de vanille. On retrouve en bouche les notes de fruits avec de la groseille et de la fraise. Les tanins sont délicats et soyeux.

Apéritif, viandes blanches et viandes rouges.

Le Bordelais

Vins Rouges

Graves Château Venus 2020

26.00 €

Cépages : merlot, cabernet sauvignon

Un nez expressif sur des notes de fruits rouges et noirs. La bouche est riche, concentrée et plaisante, très finement boisée, les tanins sont souples et soyeux avec une belle persistance

Viandes rouges et gibiers.

Listrac en Médoc Château Saransot Dupré 2016

36.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenere

Nez très fruité, expressif avec des arômes de cerises et de framboises. Bouche où les fruits rouges dominant l'élevage en barrique, beaucoup de rondeur et une belle longueur.

Viandes rouges et blanches, gibiers à plumes.

Moulis Château Mauvesin Barton 2015

43.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, petit verdot

Nez sur des notes de fruits rouges agrémentés de quelques touches subtiles de vanille.

En bouche, le vin est rond avec des tanins pleins et soyeux à l'attaque. La finale est équilibrée sur des notes de fruits rouges, et légèrement épicée.

Viandes rouges, de l'agneau, des gibiers à plume et des fromages.

Lalande de Pomerol - Château Des Annereaux 2019



43.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vin expressif avec une dominante florale et des notes de fruits rouges. Finale fruitée, épicée et savoureuse, portée par des notes boisées et des tanins tendres.

Viandes rouges, entrecôte grillée, rognon de veau au cognac, cochon de lait.

Saint Emilion grand cru classé

74.00 €

Château St Georges Cote de Pavie 2020

Nez gourmand de baies, des notes bien mûres agrémenté d'un boisé délicat. La bouche, elle aussi gourmande à souhait, riche en fruit, est soutenue par des tanins fins et soyeux, extraits avec doigté.

Viandes blanches et rouges, bavette à l'échalotte, entrecôte aux champignons

Saint Estèphe Château Lavillotte 2016

39.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot

Le nez est puissant, fin, fruité, très complexe et toasté laissant apparaître des notes grillées et épicées. En bouche, il présente une attaque franche, suivie d'un corps savoureux avec une bonne structure, avec des tanins murs, fins et soyeux. En finale, une bonne tenue longue et élégante où le bois ne masque, à aucun moment, le fruit.

Viandes rouges, gibiers, plats en sauce.

Nos Vins en Bouteille

Le Bordelais

Vins Rouges

Margaux Chevalier de Lascombes 2019

65.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon

Un nez très fruité, marqué notamment par de beaux fruits noirs. L'attaque est franche, et la bouche est gourmande. On y retrouve tous les plaisirs de la dégustation : la concentration, l'élégance et la puissance. Les tanins sont déjà joliment fondus, et la finale est longue.

Viandes blanches, viandes rouges, fromages

Saint Julien Reserve de Léoville Barton 2018

60.00 €

Cépages : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot.

Le nez est frais, élégant et complexe sur des notes légèrement mentholées et de fruits rouges mûrs. La bouche est charnue, les tannins sont charmeurs. Ce vin développe de la puissance et de la finesse.

Viandes rouges, agneau, biche, magret de canard

Duluc de Branaire Saint Julien 2017

45.00 €

Cépages : Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

D'une belle fraîcheur, le nez présente de purs arômes de fruits. Sur une attaque fruitée, la bouche mêle une belle souplesse à une palette aromatique riche et éclatante. Ce vin séduit par sa finesse et ses tanins soyeux.

Viandes rouges, agneau, plats en sauce et fromages

Pauillac Château la Fleur Peyrabon 2019

57.00 €

Cépages : Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot

Le bouquet de ce Pauillac séduit par l'intensité de son expression aromatique.

Complexe et puissant, le nez révèle toute la singularité du terroir de Pauillac, sur des notes de fruits rouges. La bouche surprend par sa précision, sa profondeur, sa texture crémeuse et dense. Le cru possède une solide colonne vertébrale tout en étant doté d'une vive acidité laissant présager une très belle évolution en garde.

Viandes rouges, plats en sauce, gigot d'agneau



Nos Vins en Bouteille

La Loire

Vins Rouges

Bourgueil Cuvée Déchainée Domaine Brocard 2022

19.00 €

Cépage : Cabernet franc

Vin de copain par excellence, la cuvée Diptyque exprime sa fraîcheur sur des arômes de fruits rouges (framboise et cassis), De subtiles notes végétales rappellent la typicité du Cabernet Franc. Un Bourgueil croquant à souhait !

Charcuterie, poissons, viandes blanches, côtes de porc.

Côte Roannaise "Arris" Domaine Pluchot 2022

24.00 €

Cépage : Gamay saint romain

Arômes de fruits noirs (cassis), fruits rouges (framboise), expression minérale et épicée.

Bouche aux tanins soyeux qui donnent souplesse, puissance et longueur à ce vin.

Apéritif, salades composées, poissons, viandes blanches

Chinon Le Temps des Cerises Domaine de la Noblaie 2021



27.00 €

Cépage : Cabernet franc

Une bouche savoureuse, tendre avec des tanins soyeux. Un vin d'une belle rondeur révélant des notes de fruits noirs tels que la cerise et la mûre.

Viandes (chapon farci aux cèpes, foie de veau, pigeon aux petits pois), Poissons (carpaccio de thon, filet de cabillaud), Fromages (Comté, Beaufort, Cantal).

Saumur Champigny Château de Villeneuve 2020

28.00 €

Cépage : Cabernet franc

Vin rond, intense et complexe aux tanins fondus révèle de beaux arômes de fruits rouges.

Poissons, viandes blanches, viandes grillées

Menetou Salon Domaine Olivier Foucher 2022

28.00 €

Cépage : Pinot noir

Nez de fruits rouges (framboise, fraise...) intense et élégant, la bouche est riche et soutenue par des tanins bien fondus.

Charcuterie, poissons, viandes blanches grillées.

Sancerre Domaine Denizot 2021

39.00 €

Cépage : Pinot noir

Sancerre avec de la richesse et une palette expressive de fruits mûrs. Un vin à la bouche fraîche, harmonieuse, avec un côté juteux réjouissant et plein de fruits. Les tanins sont sobres et la finale longue.

Tête de veau sauce gribiche, blanquette de veau, grillades de boeuf, aligot, gigot de mouton, fromages au lait de vache...

Nos Vins en Bouteille



La Bourgogne

Vins Rouges

Bourgogne les Vieilles vignes Domaine Sarrazin 2021

39.00 €

Cépage : Pinot noir

Vin sur des arômes de fruits rouges frais et d'épices accompagnés de touches boisées. En bouche, l'attaque est souple et se prolonge sur des arômes fruités. Légèrement tannique, ce vin est bien équilibré et exprime avec délicatesse les arômes du Pinot Noir. Viandes grillées, gibiers à plume.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune « Sur Évelle » 2021



45.00 €

Cépage : Pinot noir

Le nez est fin, sur griotte, la pivoine, la terre humide et les épices. La bouche est ronde, ample, soyeuse, offrant une matière fine, aérienne, délicate, et un fruit frais et pur (griotte / groseille). La finale est croquante, gourmande, avec un fruit et une fraîcheur des plus irrésistibles, avec une persistance sur la rose fanée et la violette. Terrine, charcuterie, viandes blanches, viandes rouges et fromages.

Maranges « Sur le Bois » 2020



45.00 €

Cépage : Pinot noir

Au nez des fruits murs, groseille, violette, amande fraîche, buis. En bouche, on retrouve plutôt le bois fondu, des notes poivrées ainsi que des tanins fermes et élégants en fin de bouche.

Viandes rouges, gibiers, côte de bœuf grillée, confit de canard.

Chorey Les Beaune Domaine Arnoux 2021

49.00 €

Cépage : Pinot noir

Au nez, dominant les petits fruits rouges (framboise, griotte) et noirs (mûres) rehaussés de notes de réglisse et de sous-bois. Bien structurés, les tanins sont présents et élégants. Ils ne manquent pas de rondeur sous une solide charpente, laissant au palais un sentiment fruité.

Charcuterie, volailles rôties, salade César.

Nos Vins en Bouteille

La Bourgogne

Vins Rouges

Volnay Vieilles Vignes Domaine Delagrange 2019

74.00 €

Cépage : Pinot noir

Le nez évoque les petits fruits noirs (mûre, myrtille, cassis). En bouche, sa finesse et son équilibre raviront les palais les plus exigeants. Ses tanins soyeux en font un vin de charme. Volailles rôties, poulet de Bresse à la crème, pintade aux choux ou encore chapon poché et fromages.

Nuits Saint Georges Les Lavières Jean Charles Rion 2019

89.00 €

Cépage : Pinot noir

Vin corpulent respectant parfaitement l'harmonie tanin-rondeur. Belle structure avec la présence typique de petits fruits rouges tels que la griotte et autres fruits à noyau et en finale des notes d'eucalyptus qui apportent une certaine fraîcheur. Entrecôte, côtelette d'agneau, ou plats en sauce.

Vosne Romanée Jean Charles Rion 2019

89.00 €

Cépage : Pinot noir

Un nez très séduisant sur des notes de fruits rouges avec un fond fumé. La bouche est corpulente, large, avec une finale soyeuse et fraîche. Vin très friand ! Viandes rôties ou en sauce.

Gevrey Chambertin Domaine Trapet 2018

Coup de cœur de Stéph



84.00 €

Cépage : Pinot noir

Vin élégant, souple et rond ayant une structure fondue sur des arômes de cerise et de fleurs. La finale est soyeuse et complexe. Magret de Canard, Coq au vin, Pigeon, Gigot d'agneau, Grillades de bœuf



Igp Syrahvissante Domaine Louise Chéze 2021

21.00 €

Cépage : Syrah

Nez de violette, poivre et cuir. Attaque franche sur les fruits rouges avec une belle rondeur en bouche et ses arômes épicés en finale. Un vrai vin de plaisir !

Apéritif, charcuterie, viandes grillées.

Côtes du Rhône Villages Domaine de la Bastide 2020



24.00 €

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Nez riche et expressif de cacao, d'épices douces, de griottes et de figes sèches.

En bouche, il se révèle fougueux et imposant. L'équilibre des saveurs met en valeur une richesse aromatique aux accents épicés et aux beaux arômes de thym et de ciste.

Viandes blanches et viandes rouges, mignon de porc à la moutarde, tournedos sauce au poivre.

Costières de Nîmes cuvée Le Vin d'Emma



23.00 €

Domaine Mas du chêne 2021

Cépages : Grenache et Syrah

Nez sur des arômes de petits fruits rouges et de fruits à noyau puis évolue ensuite vers des notes de fruits confits et d'épices. La syrah apporte ses parfums de fruits rouges et de violette, tandis que le grenache lègue ses notes épicées.

Viandes grillées, magret de canard, daube provençale.

Crozes Hermitage Cuvée Papillon Gilles Robin 2021

39.00 €

Cépage : Syrah

Vin à la fois harmonieux, élégant, fin et fruité. Il régale les papilles et appelle à la convivialité. Petits fruits noirs (cerise) et épices douces forment une belle harmonie.

Finale fruitée avec une belle finesse toute en légèreté, elle est accompagnée de saveurs délicatement boisées.

Rôti de Bœuf, grillades aux herbes de Provence, tourte aux champignons.

Saint-Joseph Ro Rée Louis Chèze 2021

39.00 €

Cépage : Syrah

Un superbe Saint-Joseph qui nous livre toute la typicité d'un terroir ! Un vin excellent bien équilibré, frais, accessible à tous, à déguster en toute circonstance

Nez de violette avec des notes subtiles de poivre. Bouche ample et très charpentée avec une longue persistance aromatique en fin de bouche.

Viandes rouges grillées, plateau de fromages

Saint Joseph Pierre Sèche Domaine Cuilleron 2021

45.00 €

Cépage : syrah

Nez croquant sur les fruits juteux, acidulés et le poivre de la syrah. La bouche est séduisante sur des tanins rustiques et équilibrés par une belle fraîcheur.

Volailles et viandes tendres.

Vacqueyras Arabesque Domaine Montvac 2020



36.00 €

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault.

Vin d'une palette aromatique riche et puissante, mûre, sur des notes de prune, de myrtille, d'épices, avec des nuances de figue. Un rouge très bien équilibré, intense, avec des tanins bien présents et une belle matière, à la finale longue et agréable... : un vin typiquement sudiste !

Apéritif, Côte de bœuf, Risotto aux champignons ou encore un civet de lapin.

Cornas « champelrose » Domaine Courbis 2018

49.00 €

Cépage : Syrah

Vin charmeur au nez fruité, épicé avec une petite touche boisée et torréfiée.

La bouche d'une grande complexité aux arômes de fruits noirs et d'épices est très expressive avec une belle longueur.

Côte de bœuf, viande maturée, agneau, gibiers à plumes.

Côte Rôtie Colline de Couzeau Domaine Bonnefond 2021

74.00 €

Cépage : Syrah

Un nez puissant sur les fruits noirs, les épices, aux notes florales. La bouche est charnue, concentrée avec des tannins présents mais bien intégrés. La finale est fruitée, épicée et d'une belle fraîcheur.

Viandes rouges, gibiers et plats épicés.

Côte Rôtie Bassenon Domaine Cuilleron 2021

92.00 €

Cépage : Syrah, Viognier

Le nez est fabuleux avec de beaux arômes fruités tirant aisément sur les fruits rouges mûrs avec une pointe épicée et poivrée. Festival de fruits rouges et noirs en bouche avec un belle longueur élégante et raffinée. C'est un vin qui peut se déguster sur la jeunesse.

Viandes rouges grillées, plats en sauce, souris d'agneau.

Châteauneuf du Pape Château de Mont Redon 2018

64.00 €

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Un Châteauneuf tout en équilibre, dont les notes de fruits noirs (mûre, cassis), associées à des arômes de violette, qui tapissent une bouche longue et soyeuse, tout en nerf.

SUPERBE !

Viandes grillées et mijotées, agneau en gigot aux herbes ou bœuf en daube

Les Autres Régions

Vins Rouges

IGP du Pays d'OC Pinot Noir Cuvée Dinosaur

19.00 €

Domaine Anne de Joyeuse 2021

Cépage : Pinot Noir

Un nez de griottes et de fruits rouges. En bouche, c'est l'équilibre, la rondeur et ce fruit légèrement kirsché qui évolue en finale vers des notes de noisette et de vanille.

Apéritif, viandes blanches, viandes braisées, tendron de veau, cannette ou pintade aux cèpes et fromages

IGP d'Oc Languedoc Pezenas Cuvée YIN YANG Domaine Sauzet

25.00 €

Cépages : Merlot, cabernet sauvignon, grenache et syrah

Un nez intense de petites baies rouges et noires (mûres et myrtilles), relevé par le bâton de réglisse et d'une note mentholée et épicée. La bouche est ronde, expressive et gourmande alliant parfaitement finesse et fraîcheur.

Apéritif, viandes blanches et viandes rouges, plats épicés

Pic Saint Loup « tour de pierres » Domaine de L'Ermitage 2021



35.00 €

Cépages : Syrah, grenache, mourvèdre, carignan.

Nez élégant sur la garrigue et les notes d'épices, menthol, cacao et fruits rouges.

La bouche est ample et équilibrée avec une finale toute en tension.

Plats épicés, viandes grillées et plats à base de tomates

Faugères Cuvée A la Venvole Domaine Cébene 2021

34.00 €

Cépages : Carignan noir, grenache noir et syrah

Des sensations savoureuses et fraîches se révèlent. Le nez d'épices, garrigue et de vieille rose. La bouche est agréablement fraîche et longue, avec de jolis fruits croquants. Les tanins amples, fins et enveloppants se déroulent en souplesse et composent une matière légère.

Viandes rouges et plats en sauce, Côte de Bœuf sauce poivre, Carré d'agneau

Languedoc Terrasses du Larzac Cuvée polisson

32.00 €

Domaine Clos Constantin 2021

Cépages : Cinsault, grenache, Syrah

Nez puissant très méditerranéen autour de la garrigue, des petits fruits noirs sauvages et des épices croquantes. La bouche est souple, juteuse et particulièrement longue pour son niveau d'appellation.

Apéritif, planche de charcuterie, viandes grillées

Terrasses du Larzac Domaine Montcalmes 2017

45.00 €

Cépages : Syrah, mourvèdre, grenache.

Nez complexe et élégant, notes de fruits rouges et noirs, notes de réglisses et de garrigue. La bouche est tendre aux arômes fins et persistant. Finale longue et généreuse d'une grande précision aromatique.

Les Autres Régions

Vins Rouges

Corse Sartene Domaine Sant Armettu « Rosumarinu » 2022

39.00 €

Cépage : Sciaccarellu

D'un rouge délicat, Rosumarinu présente au nez des arômes gourmands de fraise.

La bouche est gourmande et soyeuse puis propose des notes de fruits rouges et d'épices. C'est un vin gourmand et appétant qui saura égayer les repas des plus simples aux plus sophistiqués.

Apéritif, viandes blanches, viandes rouges et fromages.

Côte de Provence Château les Crostes, cuvée Prestige 2019

39.00 €

Cépages : 49% Cabernet-Sauvignon, 51% Syrah

L'élevage en barrique donne à ce vin, corps, arômes d'épices et de fruits rouges, des

notes grillées et légèrement vanillées.

Un bel équilibre en bouche

Coup de  de Steph



Nos Vins en Bouteille

Les Vins Etrangers

Vins Rouges

Italie Piémont Brachetto Secco, Maté, Sottimano 2021

38.00 €

Cépage : Brachetto

Arômes purs et fins de rose, de violette et de cassis écrasé, prélude à une matière intense et aromatique, développant une impression de souplesse. C'est très digeste et on se régale !
Apéritif, tartare de veau à la piémontaise, Antipastis, Risotto aux bolets

Italie Toscane Dario di Vaira cuvée Clarice en Bolgheri 2019

49.00 €

Cépages : Syrah, cabernet sauvignon, merlot

Nez riche complexe sur les fruits rouges, les notes épicées et la garigue. Une bouche structurée ou l'on retrouve la générosité des fruits noirs.
Viandes rouges et viandes blanches.

Espagne région Madrid Alto Horizonte cuvée Altitude 2019

39.00 €

Cépage : Grenache

Nez parfumé de fruits rouges délicat et frais. En bouche, vin fin, poudré, élancé dont la texture est fine avec une sensation kirschée en finale.
Apéritif, salade de pâtes, bœuf, magret de canard fumé.

Les Vins Etrangers

Vins Blancs

Allemagne Riesling Wittmann Hugel trocken

29.00 €

Cépage : Riesling

Une belle fraîcheur anime ce vin avec ces notes de fleurs, de fruits à chair blanche et une touche terpénique. Une jolie minéralité ! La bouche se montre équilibrée, fine sans austérité avec un joli gras et une belle tension. L'acidité lui sert de support de fraîcheur légèrement citronnée.

Apéritif, entrées froides, tartare de poisson, saint jacques, poissons et fromages.

Portugal Vinho Verde Docil

23.00 €

Cépage : Loureiro

Nez de citron et de citron vert. En bouche, le vin est floral, sur les fruits tropicaux et le citron. C'est minéral, précis et rafraîchissant. Très belle buvabilité !
Apéritif, entrées froides, poissons

Anselmann gewurztraminer spatlese pfalz 2017 Allemagne.

35.00 €

Cépage : Gewurztraminer.

Vin très aromatique sur des arômes de rose, de fruits exotiques et d'abricot. La bouche se développe avec élégance alliant finesse et fraîcheur. L'ensemble présente une belle longueur et un bel équilibre.

Apéritif, foie gras, desserts aux fruits jaunes.



Les Boissons Chaudes.....

Expresso, allongé	2.00 €
Crème	2.00 €
Double Espresso	3.50 €
Café Viennois	3,00 €
Cécémel	3,00 €
Cécémel & Chantilly	3,50 €
Thé - Infusion	3,50 €



Les Cafés «améliorés»

Irish Coffee (Whisky) <i>Jameson</i>	8,00 €
Marnissimo Coffee (Grand-Marnier)	8,00 €
French Coffee (Cognac)	8,00 €
Normandy Coffee (Calvados)	8,00 €
Russian Coffee (Vodka)	8,00 €
Jamaican Coffee (Rhum)	8,00 €
Baileys Coffee	8,00 €



Les Digestifs

5 d

BAS ARMAGNAC DARROZE LES GRANDS ASSEMBLAGES 12 ANS

13,00 €

Les arômes de fruits sont toujours présents, accompagnés de premiers arômes d'épices doux de réglisse et de cannelle.

Bas Armagnac Résistance cépage Baco 43° Domaine de Laballe

14,00 €

Cet assemblage, produit à partir de ceps de vigne franc de pieds plantés en 1954 et 1963 est composé de 2009, 2010 et 2012. Il a une robe brillante. Le nez est quant à lui intense, frais et complexe développant des arômes de pomme granny, d'agrumes et de torréfaction. La bouche est ronde et gourmande, épicée avec une belle longueur sur la réglisse.

Cognac HINE rare VSOP

13,00 €

D'une grande délicatesse, avec une dominante de fleurs d'acacia et jasmin, mais aussi des fruits blancs comme la pêche et la pomme. La bouche est bien équilibrée et toute en rondeur avec une finale pleine de fraîcheur et de vivacité

Calvados - CHRISTIAN DROUIN VSOP

13,00 €

Ce calvados est un assemblage de différents comptes d'âges de 5 ans et plus. Arômes de fruits murs, de fleurs et d'épices qui se mêlent harmonieusement.

La Vieille Prune de Souillac de Louis Roque

10,00 €

C'est après deux ans de vieillissement en fût que la vieille prune Louis Roque révèle toute sa complexité : rondeur, moelleux et suavité, elle évoque des arômes de prunes cuites et de fruits à noyaux.

Eau de Vie De Poire Williams Distillerie De Thouarcé

8,00 €

Au nez, les arômes de Poire Williams bien mûrs lui donnent une grande finesse. Elle allie puissance aromatique et rondeur en bouche. Elle est équilibrée et élégante. En digestif ou en dessert avec les glaces, sorbets et crêpes.

Les Digestifs

5 d

Baileys

5,00 €

Baileys est une liqueur à base de whisky irlandais et de crème.

Elle dégage des parfums de crème, de café et des arômes d'amande, de chocolat, de caramel et de noisette avec un goût doux et sucré.

La Fleur de Bière

6,00 €

La Fleur de Bière s'exprime par des senteurs de fleur de houblon, par la fraîcheur et le pétillant de la bière qui lui a donné naissance, rehaussée de fruits exotiques, agrumes et pain d'épices.

Fleur de Bière se déguste glacée

Houlle carte Noire

6,00 €

Fin, puissant et prononcé, ce digestif devient moelleux servi glacé.

Ses parfums explosent alors en retour lorsqu'il se réchauffe.

Houlle Brut de Fût

8,00 €

Assemblage de genièvres vieillis en fûts de chêne entre une dizaine et une vingtaine d'années, ce Houlle développe des arômes puissants et parfumés de bois, de caramel et de fruits à noyaux (abricot, pruneaux) qui travaillent et persistent longtemps en bouche. Peut se déguster en apéritif comme en digestif.

Houlle Finition Monbazillac

8,00 €

Subtil mélange des arômes des matières premières du genièvre (céréales et baies de genièvre), du bois, de vin moelleux type vendanges tardives et une pointe de sucrosité qui l'arrondit, avec là encore une belle persistance en bouche. Peut se déguster en apéritif comme en digestif.

Get 27/ Get 31

5.00 €

Get 27 a une robe verte inimitable et un goût unique et incomparable...

Get 31 avec sa robe blanche, vous révèle sa menthe glaciale tout en élégance et en sobriété



.....
La Houblo
.....



*Une nouvelle aventure a démarré
en famille avec le Fiston.*

Houblo, au 39 rue de la Gare.

Ouvert du lundi matin au dimanche midi,
vous pourrez y boire un verre de vin, une bonne bière...



N'hésitez pas à aller
découvrir les lieux, vous
pourrez en plus profiter
du soleil dans le jardin et
même faire une p'tite
pétanque!!



Rencontre

Présentation de la cave ...

AUX SECRETS DES VINS



Sommelier de formation, **Jonathan VANHOOVE** a travaillé dans de beaux établissements en tant que sommelier comme chez **Guy Savoy à Paris: 3 étoiles au guide Michelin**, et en tant que **chef sommelier à la Laiterie à Lambersart, 1 étoile au guide Michelin**.

Toutes ces expériences lui ont permis de goûter une belle diversité de vins et déguster les vins les plus prestigieux. Il a ainsi fait évoluer son palais au cours du temps et appris à conseiller la clientèle afin de lui proposer les meilleurs accords mets-vins tout en étant à l'écoute des attentes de chacun.

Il y a donc autant de vins différents que de producteurs et d'histoires. Voilà ce qui lui a donné la passion du vin et ainsi faire de chaque jour une découverte, d'où le nom de la cave « **AUX SECRETS DES VINS** »

Pour lui, être caviste, c'est être à l'écoute pour de bons conseils. Son rôle étant de vous initier à la culture du vin qui représente un état d'esprit, une tradition et surtout un moment de partage.

Pour cela, il s'engage à vous proposer une sélection pertinente de produits élaborée au fil du temps, provenant de France et du Monde afin d'effectuer un voyage extraordinaire autour des vignobles sans oublier un panel d'eaux de vie d'ici et d'ailleurs : les **whiskies, rhums, cognacs, armagnacs et liqueurs**. Il offre à ses clients non seulement une sélection de produits de qualité, de bon rapport qualité prix grâce à la découverte de petites appellations ou encore en dénichant des vignerons en devenir.

300m2 de cave où vous trouverez **500 vins, 450 whiskies, 250 rhums, des spiritueux, bières et accessoires** autour du vin.



AUX SECRETS DES VINS



DEVENEZ UN VRAI CONNAISSEUR EN VINS GRACE A NOS ATELIERS DEGUSTATIONS



Ce sont des ateliers de dégustation animés par un sommelier **un jeudi soir par mois de 19h30 à 21h30** à l'étage de la cave sur une **thématique définie à l'avance**, le nombre de participants est volontairement **limité à 18 personnes** afin de privilégier la qualité des échanges, **l'inscription est obligatoire**, le planning des dates, les thématiques et les tarifs sont à consulter sur notre site internet ou directement en cave. Une **location de salle** est possible pour organiser une **soirée dégustation privée sur mesure** sur une thématique de votre choix.

CAVISTE LA CHAPELLE D'ARMENTIERES



Créée il y a bientôt 24 ans, IDEAL JOB a acquis au fil des années une solide réputation dans le milieu du recrutement. Sa clientèle apprécie notamment sa connaissance du marché, son degré d'exigence, son niveau d'expertise ainsi que les moyens mis en oeuvre.

IDEAL JOB a su se développer une clientèle très diversifiée, de la TPE à la multinationale, dans des domaines d'activités divers.

Vous trouverez toujours chez IDEAL JOB la réponse la plus appropriée à vos besoins en recrutement de personnel, ou à votre recherche d'emploi, aussi bien en intérim, qu'en CDD ou CDI.

Nous veillons à toujours garantir un niveau de qualité qui répond aux attentes de nos clients mais aussi à celui de nos candidats.

Avez-vous une offre d'emploi à nous confier ou êtes-vous en recherche d'un emploi ? N'hésitez pas à nous contacter au 03.28.49.10.10 ou par mail contact@ideal-job.fr

Optic 2000

Une nouvelle vision de la vie

Offre Optic 2000
pour tous les clients
du restaurant

Aux Coeurs Joyeux

-20% sur toutes les montures
optiques et solaires

-15% sur les verres

Offre valable uniquement chez
Optic 2000 Bailleul
29 rue de la Gare
03 28 48 71 55

L'ATELIER NETTOYAGE AUTO

CAR WASH AND DETAILING

Prestation de qualité et finition soignée

Produits Haut de gamme

Rénovation intérieure et nettoyage en profondeur

Sur site ou a domicile pour les professionnels et les particuliers

Nettoyage Extérieur

à partir de 30.00 €

Nettoyage Intérieur

sur devis



De l'occasion à la perfection en un seul nettoyage

5% de remise avec le code Aux Coeurs Joyeux



L'ATELIER NETTOYAGE AUTO



lateliernettoyageauto



Bailleul et les alentours



06 69 27 11 60



SPAS DU COTTAGE
spasducottage.com

**TROUVEZ LE SPA
DE VOS RÊVES !**

6 690€

**SUR LES MODÈLES
REWIND / RELAX /
REFRESH***

SHOWROOM À MERRIS
À SEULEMENT 5MN DU RESTAURANT "AUX COEURS JOYEUX"



*** CARACTÉRISTIQUES DU SPA REFRESH :**

- DIMENSIONS : 204 CM X 204 CM X 85 CM
- NOMBRE DE PLACES ASSISES: 4
- NOMBRE DE PLACE ALLONGÉES : 1
- NOMBRE DE JETS DE MASSAGE: 34
- POMPE DE FILTRATION
- SYSTÈME LUMIÈRE LED
- VOLUME : 1380 LITRES
- POIDS À VIDE : 250 KG

SPAS DU COTTAGE

**499 rue de Bailleul
59270 MERRIS
FRANCE**

WWW.SPASDUCOTTAGE.COM

TEL : 07 69 88 81 64

LARGE STOCK DISPONIBLE / SERVICE APRÈS-VENTE / LIVRAISON RAPIDE