Sommaire

Comment bien commencer votre repas ?	*Page 2*
Nos différents Vins au Verre…	*Page 2*
La Champagne	*Page 3*
Les Vins d'Alsace	*Page 4*
Les Vins du Beaujolais	*Page 5*
Les Vins de Bourgogne	*Page 6*
Les Vins du Val de Loire	*Page 8*
Les Vins de Bordeaux	*Page 10*
Les Vins du Sud-Ouest	*Page 12*
Les Vins du Coteaux de Languedoc	*Page 14*
Les Vins de la Provence	*Page 16*
Les Vins de la Vallée du Rhône	*Page 17*
Les Accords « Mets et Vins » conseillés	*Page 18*

Comment bien commencer votre repas ?

Nos Coupes de Pétillant...

12CL

A.O.P Champagne brut « *Domaine Fernand LEMAIRE* » 8.50€
1/3 PINOT MEUNIER - 1/3 PINOT NOIR - 1/3 CHARDONNAY. Ce Champagne vous séduira à chaque instant.
Ce Champagne est très frais et délicat, les bulles sont fines avec une fraicheur en fin de bouche.

A.O.P Crémant d'Alsace « *Domaine André HARTMANN* » 6.50€
Bulles fines, bel équilibre : fraîcheur-rondeur et acidité.
Notes de fleurs blanches toastées qui rehausseront vos rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas.

A.O.P Pétillant Rosé de Touraine « L'Éclat de Rosé » « *Domaine DES PINS* » 6.50€
Ce rosé est élaboré selon une méthode traditionnelle (Vins effervescents) à partir du cépage « Cabernet franc ».
Beaucoup de fruit, du frais, du naturel, de la gourmandise...
Cette cuvée trouvera toute sa place aussi bien à l'apéritif qu'en dessert en laissant une sensation de fraîcheur très agréable en bouche.

Vous avez de la route à faire ?

Un Verre pour accompagner le fromage ?

Un seul Verre vous suffit ?

Nos Verres de Vin Blanc Moelleux...

12CL

A.O.P Coteaux du Layon « *LE CLOS DU BEUGNON* » 6.00€
A.O.P Pacherenc du Vic Bihl « *Domaine DU MOULIÉ* » 7.50€

Nos Verres de Vin Blanc Sec et Fruité...

12CL

A.O.P Pinot Blanc « *Domaine André HARTMANN* » 6.00€
A.O.P Savennières « *Domaine DU PETIT MÉTRIS* » *Clos de la Marche* 6.00€
A.O.P Gewürztraminer « *Domaine André HARTMANN* » 6.00€
I.G.P des Pays d'OC « *Domaine LES MAELS* » *Les Matelles* 6.00€

Notre Verre de Vin Rosé...

12CL

I.G.P Gamay rosé « *Domaine Bernard MARTIN* » 6.00€

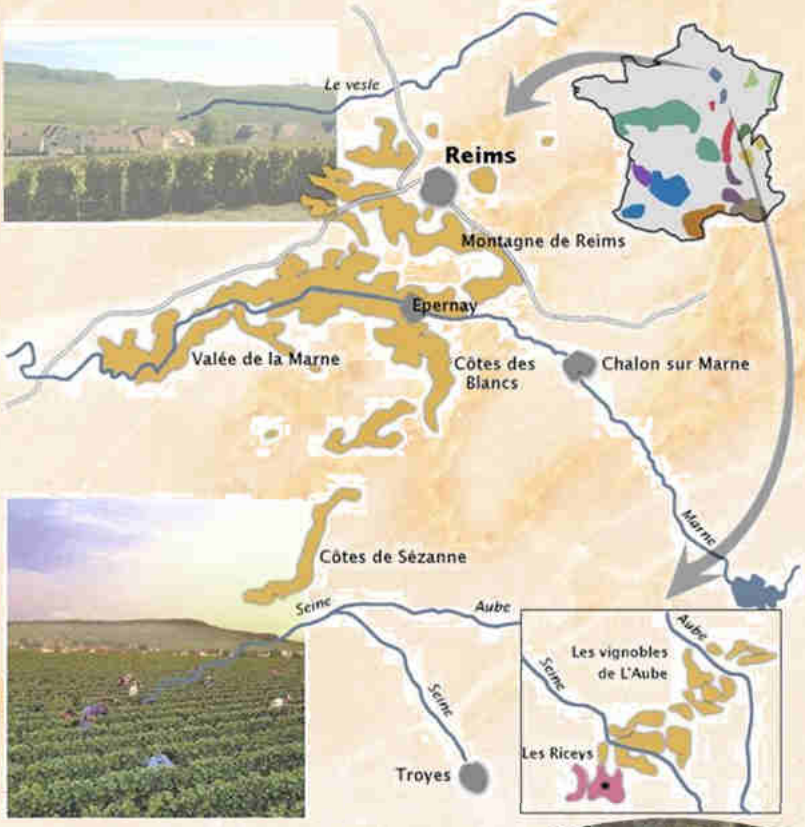
Notre Verre de Vin Rouge...

12CL

A.O.P Anjou Gamay rouge « *LE CLOS DU BEUGNON* » 6.00€

La Champagne

Frédéric, Christine et Hélène Lemaire :



Frédéric, Christine et Hélène Lemaire

Domaine Fernand Lemaire

L'histoire de la Maison Fernand Lemaire en tant que viticulteurs dans la région de l'a Marne remonte au début du 19è siècle à Hautvillers, berceau du Champagne et berceau de la Famille Lemaire.

La production de champagne a commencé en 1903, quand Fernand a fondé la maison Fernand Lemaire.

Les vignes de la Maison Fernand Lemaire sont localisées sur deux types de sol principaux : le Kimméridgien calcaire, fournissant arômes fruités (le même sol que le Chablis et les régions du vin de Sancerre) et le Portlandien, dans les parties les plus hautes, fournissant la minéralité.

Frédéric Lemaire, petit-fils de Fernand, a continué dans la lignée de la famille compris de suite qu'il fallait moderniser la production afin de créer un champagne de qualité. . .

La relève est assurée car c'est Hélène, la quatrième génération qui perpétue la tradition familiale.

Méthodes Champenoises

	75CL	12CL
A.O.P Champagne *Millésimé ..... « Domaine Fernand LEMAIRE »*	60.00€	-
100% CHARDONNAY		
Ce « Nectar » révèle un Champagne complexe plein d'expression, hérité de la plus pure tradition champenoise.		
A.O.P Champagne brut *« Domaine Fernand LEMAIRE »*	50.00€	8.50€
1/3 PINOT MEUNIER - 1/3 PINOT NOIR - 1/3 CHARDONNAY		
Ce Champagne est très frais et délicat, les bulles sont fines avec une fraicheur en fin de bouche.		
Ce Champagne vous séduira à chaque instant.		

L'Alsace

Catherine & Jean-Philippe Hartmann :
Domaine André Hartmann

Le domaine André Hartmann, domaine familial depuis 1640, soit 6 générations, se situe à Voegtlinshoffen, au Sud de l'Alsace, à 8 kilomètres au Sud de Colmar.

Véritable balcon de l'Alsace, Voegtlinshoffen offre à ses terroirs de superbes expositions Est, Sud-Est et Sud.

Ses sols sont drainants grâce à des cailloutis de grès.

Le domaine s'étend sur 9 hectares. Il donne tout son sens au terme « culture raisonnée ».Il exclut l'emploi d'engrais chimiques (depuis 1988) ; a généralisé la lutte sans insecticide depuis 13 ans.

Vendanges manuelles et vinifications traditionnelles.

Bref, un domaine qui laisse s'exprimer le Terroir !

Vins Blancs

	75CL	12CL
A.O.P Crémant d'Alsace « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* »	32.00€	6.50€

Bulles fines, bel équilibre : fraîcheur-rondeur et acidité.
Notes de fleurs blanches toastées qui rehausseront vos rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas.

A.O.P Alsace *Pinot Blanc* « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* »	18.00€	6.00€

Vin léger aux arômes de fleurs blanches toastées, pain grillé, fleurs d'oranger. Vin à apprécier sur des charcuteries, viandes blanches.

A.O.P Alsace *Riesling* « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* »	20.30€	-

Ce Riesling est issu de la Côte Saint-Nicolas constituée de marne et de læss avec en profondeur des cailloutis très importants de grès qui sont en train de se désagréger. Avec un rendement de 70hectolitres à l'hectare, ce vin présente une belle finesse et vivacité, de belles notes d'agrumes, citron et pamplemousse », le tout souligné par une finale minérale. Âge de la Vigne : 30ans

A.O.P Alsace *Gewürztraminer* « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* »	29.50€	6.00€

Notes de rose au nez ; bouche généreuse en fruits exotiques sans trop de sucrosité. Vin d'apéritif, de fromages ou de dessert.

A.O.P Alsace *Riesling Bildstoëcklé* « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* »	33.80€	-

Vin issu d'un sol gréseux en profondeur recouvert de læss et de marne en surface. Vin présentant de beaux arômes typé « Riesling » au nez. Une belle vivacité où les notes d'agrumes, citron et pamplemousse sont présentes et où la minéralité vient conclure la bouche.

A.O.P Alsace *Gewürztraminer* « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* »	39.90€	-

ALSACE GRAND CRU HATSCHBOURG

Issu du célèbre « Grand Cru Hatschbourg » : Un terroir marno-calcaire drainé par des cailloutis, ce vin présente de belles notes de pétales de roses, de litchis agrémentées de notes de fruits exotiques (mangue et fruits de la passion), de pain d'épices voire un côté mentholé en finale. Âge de la Vigne : 40ans - Rendement : 50 hectolitre à l'hectare.

A.O.P Alsace *Riesling* « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* » *2004*	69.90€ **50CL**	

SÉLECTION DE GRAINS NOBLES 50CL

Véritable chef d'œuvre de la nature, cette cuvée sublime les notes de fruits confits, poires, abricots, compotée de mangue ; elle est rehaussée par des effluves de pain d'épices des plus savoureux et terminée par une finale des plus gourmandes...

A.O.P Alsace *Gewürztraminer* « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* »	60.90€	49.50€ **50CL**

VENDANGES TARDIVES 75CL ET 50CL

Issues d'une vieille vigne de « la Côte St Nicolas », exposition plein Est.
Nez aux notes intenses de coings, de miel. Bouche toute en rondeur : coing, poire, miel et pain d'épices forme une farandole virevoltante.

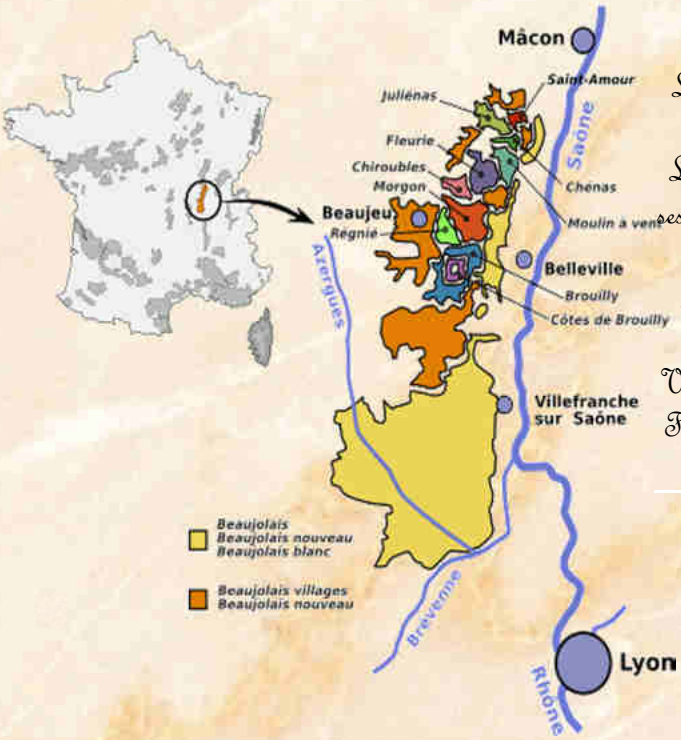
Vins Rouges

	75CL	12CL
A.O.P Alsace *Pinot Noir* « *Domaine ANDRÉ HARTMANN* »	23.50€	-

Couleur rouge rubis et nez fruits rouges. La bouche vous emporte sur des notes de framboises, mûres et cerises qui égaieront le palais.

Le Beaujolais

Roland Berrod, Benoît Berrod et Guillaume Ruet : Domaine Berrod



Le domaine Berrod cultive un vignoble de 18 hectares situé au Nord du Pays Beaujolais.

Le domaine Berrod a été créé en 1954 par René Berrod puis se sont ses enfants qui ont pris la suite et aujourd'hui, c'est au tour de Roland, Benoit et Guillaume de perpétuer la tradition.

L'exploitation familiale pratique une culture raisonnée de ses vignes. Ses méthodes de vinification sont traditionnelles, beaujolaises.

Vous pouvez déguster, dans la cave voûtée du domaine, daté de 1663, le Fleurie, apprécié comme le plus féminin des crus, le Moulin-à-Vent, le seigneur des crus et le Beaujolais rosé frais et souple.

Vins Blancs

	75CL	37,5CL
A.O.P Beaujolais « *Domaine LA PLAIGNE* »	23.50€	14.30€

100% Chardonnay. Le beaujolais blanc représente moins de 2% de la production en Beaujolais.
Robe vive et brillante. Nez intense, où se fondent les parfums de fleurs blanches, aubépine, ronce,... avec une finale de tilleul.
Palais : souple et frais, fin et très tendre.

Vins Rouges

	75CL	37,5CL
A.O.P Fleurie « *Domaine BERROD* » *Les Roches du Vivier*	24.90€	14.90€

Cépage : Gamay. Sa robe rubis à reflets grenat révèle un nez réglisse, Zan, cerise noire et pivoine. Sa dégustation nous offre des arômes de fruits noirs. Légèrement acidulée, qui s'ouvre sur des tanins ronds et amples.

A.O.P Moulin à vents « *Domaine BERROD* »	27.30€	15.40€

VIEILLES VIGNES – CUVÉE ÉLEVÉE EN FÛT DE CHÊNE

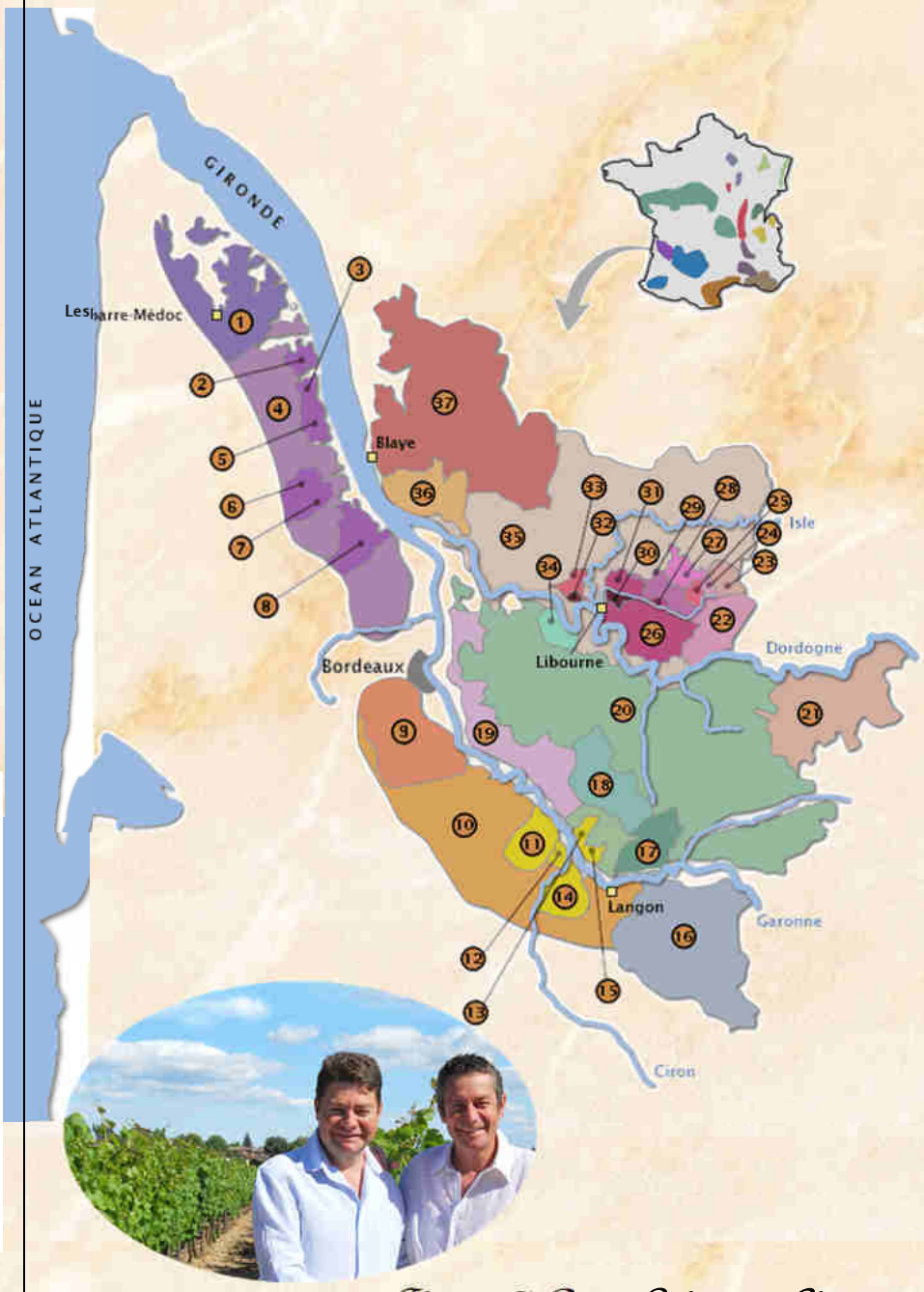
Cépage : Gamay. Belle couleur grenat, son nez est très intense avec des notes de Zan, violette, fruits noirs frais. L'attaque en bouche offre des notes vanillées, puis des tanins puissants apparaissent avec une grande longueur synonyme d'un beau potentiel de garde.

Vins Rosés

	75CL	37,5CL
A.O.P Beaujolais Villages Rosé « *Domaine LA PLAIGNE* »	21.80€	13.90€

Cépage : Gamay.
Robe framboise et de nuances saumonées. Nez de groseilles et fleurs blanches.
En bouche des fruits croquants aux notes subtiles, belle fraicheur et rondeur.
Idéal sur les salades, mets à base de légumes, cuisine légèrement épicées.

Le Bordelais



1. Médoc
2. Saint Estèphe
3. Pauillac
4. Haut-Médoc
5. Saint-Julien
6. Listrac-Médoc
7. Moulis
8. Margaux
9. Pessac-Léognan
10. Graves
11. Cérons
12. Barsac
13. Loupiac
14. Sauternes
15. Sainte-Croix-du-Mont
16. Bordeaux et Bordeaux supérieur
17. Côtes de Bordeaux St Macaire
18. Bordeaux Haut-Benauge et Entre-Deux-Mers Haut-Benauge
19. Blaye-Côtes de Bordeaux
20. Entre-Deux-Mers
21. Sainte-Foy-Bordeaux
22. Côtes de Castillon (1)
23. Côtes de Francs
24. Côtes de Castillon (2)
25. Puisseguin Saint-Émilion
26. Saint-Émilion
27. Lussac Saint-Emilion
28. Saint-Georges-Saint-Émilion
29. 29 Montagne-Saint-Émilion
30. Pomerol
31. Lalande-de-Pomerol
32. Canon-Fronsac
33. Fronsac
34. Graves-de-Vayre
35. Bordeaux et Bordeaux supérieur
36. Côtes de Bourg
37. Blaye et Premières Côtes de Blaye

Thierry & Denis Labuzan - Château des Gravières

Depuis 7 générations, les vignobles Labuzan sont exploités par la même famille. De la première vigne plantée en 1847, le domaine s'est peu à peu constitué. Bernard et Nicole, les parents de Thierry et Denis ont continué à développer l'exploitation et ont transmis 18 hectares à leurs enfants.

Denis a choisi de se spécialiser dans le travail de la vigne permettant au domaine de réaliser le virage vers une viticulture à la fois moderne et raisonnée. Thierry, quant à lui, après une première vie professionnelle, est revenu à sa passion : la vinification. S'appuyant sur sa formation d'œnologue, il a réussi le pari de la qualité à chaque millésime.

Les récompenses et les distinctions obtenues chaque année par les vins des Vignobles Labuzan sont aujourd'hui la reconnaissance de ce travail commun et des investissements réalisés. Exploitants aujourd'hui 45 hectares, Thierry et Denis ont su tirer la force de leurs complémentarités tout en maintenant cette tradition familiale.

Vins Blancs

	75CL	37,5CL
A.O.P Bordeaux Blanc « *Château DU PAYRE* »	21.10€	16.50€

95% Sauvignon blanc, 5% Sauvignon gris.
Ce blanc sec offre de belles notes de fraîcheur avec des arômes de citron et pamplemousse mais, également, de fleurs blanches et d'abricot.
Au palais, le gras est présent dès l'attaque. La bouche, particulièrement ample et puissante pour ce type de vin, se prolonge sur une jolie fraîcheur citronnée. La finale est amplifiée par une touche complexe apportée par la combinaison « Sauvignon blanc et Sauvignon gris ».

Vins Rouges

	75CL	37,5CL
A.O.P Bordeaux Supérieur « *Château des GRAVIÈRES* » *Castel Noir*.....	19.50€	14.50€

90 % Merlot et 10% Cabernet Sauvignon.
Robe de couleur rubis est brillante et soutenue. Le nez est délicat et doux avec un mélange de fruits rouges frais ; framboises-cassis complété par des notes toastées dues au léger élevage en barrique. Quant à la bouche, elle est charmeuse et fraise avec une belle longueur…

A.O.P Cadillac « *Château DU PAYRE* »	22.80€	17.50€

80 % Merlot, 15% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon.
Belle robe brillante, rouge rubis. Souple et franche sur des notes de petits fruits rouges, attaque ronde sur les tanins fondus, cette cuvée accompagnera parfaitement toutes vos charcuteries, viandes de Bœuf, Agneau et Gibier et même certains desserts : poêlée de raisins, figues au four ou poires pochées.
Âge de la Vigne : 40ans - Rendement : 40 hectolitre à l'hectare.

A.O.P Graves Rouge « *Château des GRAVIÈRES* » *Prestige*	34.60€	21.50€

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon. 100% en barrique de chêne français pendant 12 mois dont 1/3 de barriques neuves.
Robe superbe avec de beaux reflet grenats, notes boisées et fruitées de fruits rouges murs. Très belle palette complexe et équilibré. L'attaque est souple, puis des arômes vanillés et une sucrosité dus à l'élevage en barriques se dégagent. Fruits rouges présents et final en bouche réglissé. Ce vin est puissant et complexe, avec un bon équilibre boisé-fruité.

A.O.P Saint-Émilion-Grand Cru « *Château MALINEAU* »	41.90€	-

100% Merlot.
Élaboré à partir d'une parcelle de vignes âgées de plus de 50 ans. Concentration des jus au moment des vendanges. Fermentation et longue macération en cuves thermo-régulées puis élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.
Vin fin, élégant, fruité finement boisé.

A.O.P Haut-Médoc « *Château DU RAUX* » Cru Bourgeois ***2017***	49.90€	-

50 % Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.
Belles notes boisées gourmandes.
Bonne intensité colorante.
Un joli nez élégant.
Un vin frais et équilibré, avec une belle texture.

A.O.P Pomerol « *Château BELLEGRAVE* »	65.50€	29.80€

75 % Merlot et 25% Cabernet Franc.
D'une superficie de 7 hectares, cette exploitation très ancienne, est exploitée depuis plusieurs générations par la famille BOULDY de Père en fils. La culture de la vigne est traditionnelle, avec un soin particulier apporté aux raisins.
Le vignoble est situé au Sud-Ouest de l'appellation, sur un plateau de graves fins. Ce sol typique du POMEROL procure à ce vin puissance et finesse. L'élevage se fait en fûts de chêne. Grâce à tous ces soins, ce vin est puissant, fin et généreux, aux arômes de fruits et d'épices.

Vins Rosés

	75CL	37,5CL
A.O.P Bordeaux Rosé « *Château DU PAYRE* »	21.10€	16.50€

50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon.
La Cuvée Bordeaux Rosé est un vin à la fois moderne et élégant. Présentant une robe rose pâle, il se distingue par un bouquet aux arômes floraux et fruités, stimulé par une note minérale. Des saveurs acidulées marquent le palais et laissent en finale une très grande fraîcheur.

La Bourgogne

Pascal Danjean - Domaine Danjean-Berthoux

Le domaine Danjean-Berthoux est une exploitation familiale, située en côte chalonnaise, reprise par Pascal Danjean en 1993.

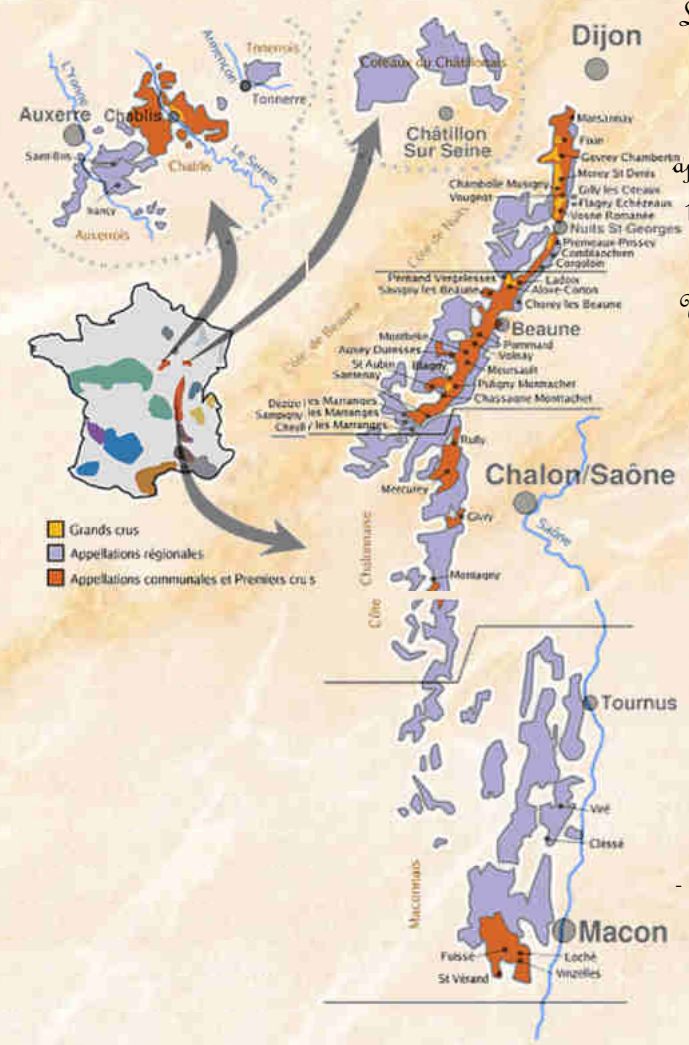
Aujourd'hui, le domaine est composé de 11.6 hectares en appellations Mercurey Rouge, Givry Rouge 1er Cru, Givry Blanc 1er Cru, Givry Rouge, Bourgogne Rouge, Bourgogne Aligoté et Crémant de Bourgogne.

Une bonne partie des vignes en appellations Givry 1er Cru et Givry est situé sur le coteau de Charnailles.

Les vins sont issus d'une vinification traditionnelle.

Notre domaine se compose de :

- 1.50 hectare de Bourgogne Aligoté
- 2 hectares de Bourgogne Rouge
- 1 hectare de Givry Blanc 1er Cru, lieu-dit La Plante sur sol crayeux.
- 4 hectares de Givry Rouge
- 2.50 hectares de Givry Rouge 1er Cru dont 1 hectare lieu-dit La Plante sur sol argilo calcaire
- 1.5 hectare Clos du Cras Long, sur sol purement calcaire
- 70 ares de Mercurey Rouge Les Chavances, sur calcaires rouges.



*Le Kimméridgien

C'est le pur sol de Chablis. Le Kimméridgien se définit en Alternance de couche de calcaire très compact, très dure et de marnes Argileuses de différentes couleurs (verte, jaune, bleue) plus tendre refermant des organismes marins fossilisés. Le vin s'exprime en parfait Chablisien, avec une minéralité, très marquée du terroir.

Vins Blancs

	75CL	37,5CL
A.O.P Bourgogne Blanc « *Domaine DANJEAN-BERTHOUX* »	25.90€	-

Cépage : Chardonnay - Parcelle de 0,90 hectare.
La Robe de couleur or léger possède des reflets verts signe de jeunesse.
Le Nez aux notes fleurs blanches mêlées d'arômes d'agrumes promet une belle vivacité en bouche.
L'Attaque en bouche est encore vive, avec une persistance acidulée au palais caractéristique au cépage aligoté.

A.O.P Chablis « *Domaine BARAT* »	29.00€	16.50€

Cépage : Chardonnay - Parcelle de 10 hectares - Âge des Vignes : De 15 à 50ans.
La robe est limpide avec présence de reflets verts. Le nez est aromatique et raffiné par la présence de notes de fleurs blanches type acacias, et tilleul. La bouche minérale et iodé procure un vin équilibré et de caractère avec une belle persistance.
C'est un apéritif agréable et à servir avec des poissons.

A.O.P Givry 1er Cru « *Domaine DANJEAN-BERTHOUX* » *La Plante*	33.30€	21.40€

Cépage : Chardonnay - Parcelle de 1,90 hectare dont 1 hectare de blanc.
Ce Givry 1er cru à de jolis reflets or paille. Le nez est expressif avec des notes de fleurs blanches (aubépine) et des arômes de vanille qui s'estomperont avec le vieillissement. L'attaque en bouche reste encore vive, avec une bonne persistance, et un bon volume en fin de bouche.
Ce Vin gouleyant et fruité, devrait attendre 2 à 3 ans pour être consommé.

A.O.P Chablis 1er Cru « *Domaine BARAT* » *Monts de Milieu*	39.50€	26.40€

Cépage : Chardonnay - Parcelle de 1 hectare 13 - Âge des Vignes : De 35ans.
Cette robe de couleur « Or paille » dévoile une complexité en bouche. En effet, c'est la richesse qui s'exprime, ce chablis 1er cru est le plus complexe des chablis.
En bouche cette complexité se fait ressentir avec de la rondeur, les tanins sont fondus et au final une bonne persistance.
Des notes d'arôme de fruit à chair blanche, pêche de vigne – Un vin de grande garde.
C'est la richesse qui s'exprime, il est complexe : Rond, fondu avec une bonne persistance en bouche, arôme de fruit à chair blanche (pêche de vigne).

Vins Rouges

	75CL	37,5CL
A.O.P Bourgogne *Pinot noir « Domaine DANJEAN-BERTHOUX »*	27.90€	-

Cépage : Pinot Noir - Parcelle de 2 hectares de Bourgogne rouge.
La Robe est de couleur pourpre. Le nez est franc et offre des arômes de fruits rouges.
L'Attaque de bouche reste encore vive. Vin encore fermé, mais qui mérite d'attendre 1 an.
Peut être consommé entre 3 et 5 ans selon les années, avec des terrines, une viande rouge rôtie et un fromage léger.

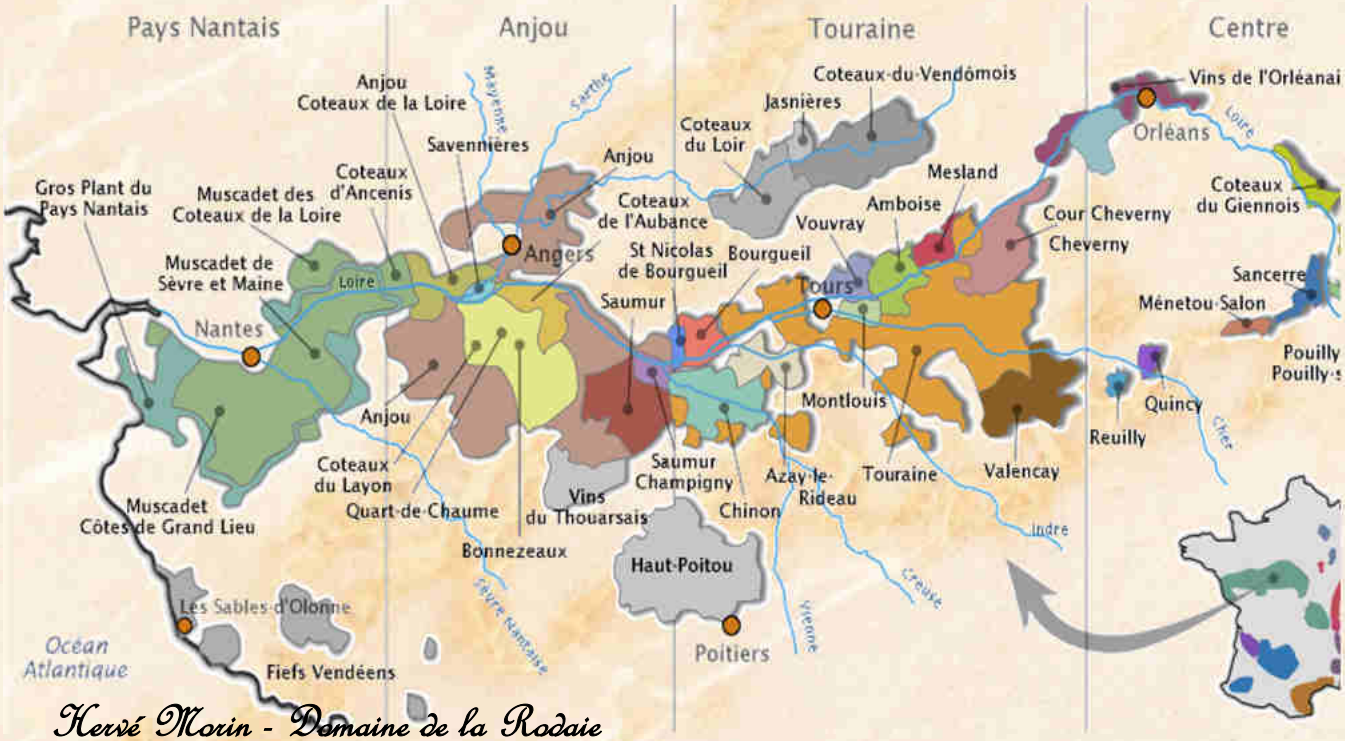
A.O.P Givry 1er Cru « *Domaine DANJEAN-BERTHOUX* » *Clos du Cras long*	35.30€	22.90€

Cépage : Pinot Noir - La Famille Danjean-Berthoux exploite 1.5 hectare du Clos du Cras Long.
La Robe est d'une couleur rubis intense. Le Nez reste franc, avec des arômes de grillés encore marqués par le fût.
En bouche, une belle rondeur en attaque se fait sentir en fin de bouche.
Ce vin accompagnera à merveille une viande rouge grillée, une viande en sauce et les fromages.

A.O.P Mercurey « *Domaine DANJEAN-BERTHOUX* »	39.90€	-

Cépage : Pinot Noir - Parcelle de 0,70 hectares de Mercurey.
La Robe de couleur rubis fait ressortir des reflets violets avec une très belle limpidité.
Le Nez est franc, avec des arômes de fruits noirs (cerises, mûres) et quelque peu vanillé.
L'Attaque de bouche est encore vive, avec des notes boisées, dans laquelle on retrouve des saveurs épicées.
Un bel accord avec une viande rouge rôtie, un gibier en sauce, et un fromage à caractère.

Val de Loire



Hervé Morin - Domaine de la Rodaie

Depuis les années 1880, quatre générations de la Famille Morin se succèdent au Domaine de la Rodaie.

Après que Marcel Morin eu planté les premières vignes, Abel, Jean-Claude et aujourd'hui Hervé, n'ont cessé de perpétuer la tradition tout en y associant les dernières techniques viticoles et œnologiques.

Le domaine représente à ce jour 22 hectares, sur un terroir constitué de sables, de graviers et de quelque parcelle calcaire.

Le Cabernet Franc constitue la totalité du vignoble. L'âge moyen des parcelles de vignes est de 40 ans.

Les différentes étapes de la culture de la vigne débutent par une taille sévère pour limiter le développement de la plante, suivie de plusieurs actions d'ébourgeonnage qui allègent le cep de vigne de ses pousses inutiles. Une coupe régulière du feuillage en plein été permet aux grappes une aération et une exposition au soleil ce qui favorise la maturité du raisin.

Tous les sols sont cultivés pour favoriser l'implantation des racines et respecter le développement de la faune du sol.

La récolte de la vendange s'effectue mécaniquement, puis elle est suivie d'un tri sévère manuel et mécanique dès son entrée dans le chai. C'est le savoir-faire perpétué de génération qui fera naître mes différentes cuvées et exaltera le plaisir des sens et des papilles.

Vins Blancs

	75CL	37,5CL
A.O.P Muscadet Sur Lie « *Domaine DES TROIS VERSANTS* »	15.00€	11.50€

100% cépage Melon de Bourgogne. Vin sec, vif aux arômes floraux et fruités élevée sur lie, léger « perlant » en bouche.
"Les Trois Versants" sont issus de vieilles vignes particulièrement bien exposées. 1/3 de la production est vinifiée en fûts de chêne.

A.O.P Coteaux du Layon « *LE CLOS DU BEUGNON* »	18.00€	6.00€ **12CL**

Cépage : Chenin. Ce terroir est constitué de schistes gréseux.
Le Coteaux du layon est un vin typique de notre région. Nous devons atteindre une certaine maturité du raisin. Le botrytis colonise alors les baies de raisins pour les concentrer en sucre et donner ce gout inimitable au vin. Vendanges effectuées à la main en plusieurs passages. Récolte de raisins sur mûris et concentrés par l'action de la pourriture noble et du passerillage. Les raisins sont pressés avec un maximum de soins.
A déguster seul à l'apéritif. S'accommode avec des toasts de foie gras, les desserts à base de pâte d'amande et de frangipane.... Les fromages à pâte persillée (fourme d'Ambert, Roquefort...).

A.O.P Menetou Salon « *LA TOUR SAINT-MARTIN* » *Morogues*	28.50€	17.80€

Cépage : Sauvignon blanc.
Âge de la Vigne : 20 ans - Rendement : 50 hectolitre à l'hectare et 7100 pieds à l'hectare. Vin blanc aromatique au bouquet riche.
Sa robe pâle et dorée s'ouvre sur un nez riche et complexe de pamplemousse, de citron, de fruits blancs et de notes minérales.
En bouche, l'attaque est fraîche avec des saveurs minérales et fruitées typiques du terroir de Morogues.

A.O.P Savennières « *Domaine DU PETIT MÉTRIS* » *Clos de la Marche*	30.90€	6€00 **12CL**

Cépage : Chenin - Ce vin de connut sa consécration voilà un demi-siècle en devenant l'un des trois « crus » d'Anjou.
Il se distingue par sa robe or aux reflets ambrés. Une subtile harmonie d'arômes de tilleul, d'anis et de miel.
Un délicat bouquet de saveurs : noisette, épices douces, citron. Le Nez est boisé fondu, fruité. La Bouche est souple et épaisse.

Vins Rouges

	75CL	37,5CL
A.O.P Anjou rouge « *LE CLOS DU BEUGNON* »	18.00€	6.00€ **12CL**

Cépage : 50 % Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon. Avec un terroir Limon argilo calcaire
L'Anjou est un vin rouge au fruité très prononcé soutenu par des tanins fondus. D'une robe rouge vif, le nez est fruité très prononcé, il peut se consommer dans les 2 à 3ans ou se garder jusqu'à 5 ans.
Il accompagne les charcuteries, viandes grillées ou en sauce, volailles, gibiers. Mais aussi les fromages légers et les desserts au chocolat.

A.O.P Saumur Champigny « *Domaine GUILLOTERIE* »	19.50€	12.90€

Cépage : Cabernet Franc. Un vin fruité et ample, bien structuré aux tanins fins.
Cette cuvée est l'aboutissement d'un suivi rigoureux de la vigne à la mise en bouteilles. Bel accord avec une viande grillée ou en sauce.

A.O.P Saint-Nicolas-de-Bourgueil « *Domaine RODAIE* »	20.80€	14.10€

Cépage : Cabernet Franc. Cette cuvée est gourmande, très aromatique, légère et fruité. Elle enchante le palais, en bouche elle dépose ses notes de fruits rouges avec des tanins fins. Le nez très expressif est très parfumé.

A.O.P Bourgueil « *DOMAINE LES PINS* » *Vieilles Vignes*	23.50€	-

Cépage : Cabernet franc. Sol argilo-calcaire. Âge de la vigne : 50ans.
La belle robe d'une couleur profonde, rouge intense avec des reflets violacés laisse prétendre à un vin très concentré.
Au nez, les fruits noirs se libèrent et se prolongent en bouche, doublés de tanins charmeurs, offrant une belle aptitude au vieillissement.

A.O.P Saint-Nicolas-de-Bourgueil « *Domaine RODAIE* » *Levant*	27.60€	-

Cépage : Cabernet Franc.
La cuvée Levant est issue d'une parcelle unique, qui se situe sur les hauteurs du St Nicolas de Bourgueil, le terroir y est donc calcaire. C'est une cuvée qui est donc charpenté, assez longue en bouche, avec un coté légèrement minéral. Les tanins en bouche sont tout en douceur et en rondeur, les notes parfumées se portent plus sur les fruits tels que le cassis.
La finesse accompagnant la puissance, fait de cette cuvée un moment de plaisir.

A.O.P Menetou Salon « *LA TOUR SAINT MARTIN* » *Pommerais*	33.90€	17.90€

Cépage : Pinot Noir. Âge de la Vigne : Environ 20 ans Un vin rouge tout en finesse, qui se démarque par son fruité et sa fraîcheur !
Sa robe profonde aux reflets violacés s'ouvre sur un friand et doucereux vin mêlant aux fruits rouges des notes épicées.
La bouche est ample, expressive, associée à une belle maturité du fruit et beaucoup de minéralité. Les tanins sont fermes.

Vins Rosés

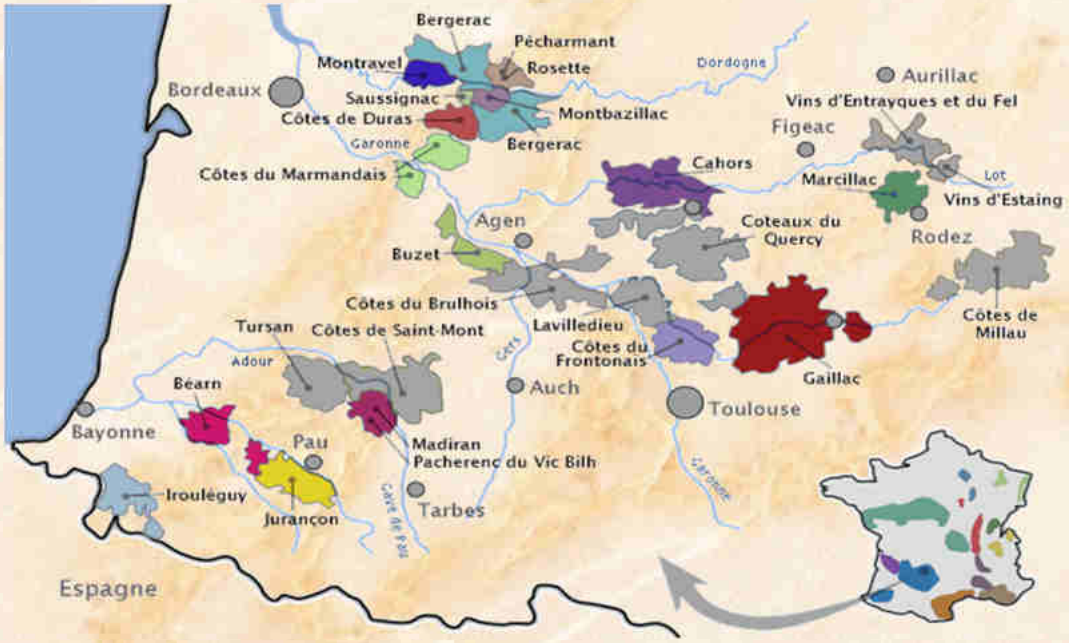
	75CL	37,5CL
I.G.P Gamay « *Domaine BERNARD MARTIN* »	18.00€	12.90€

Ce rosé sec (sans sucre résiduel) est souple et fruité : l'acidité est faible en raison d'une belle maturité.
La couleur rosé est typique des vins du Val de Loire. Le parfum est expressif et frais.

A.O.P Saint-Nicolas-de-Bourgueil « *Domaine RODAIE* » *La Farandole*	24.90€	-

Cépage : Cabernet franc. La cuvée Farandole, comme son nom l'indique, est une cuvée pleine de plaisir et de moments à partager
Ce rosé de saigné a une jolie couleur framboise, tout en gourmandise. Lorsqu'on la déguste bien fraîche, cette cuvée qui possède un bel équilibre entre les parfums fruité, et gourmand et son coté légèrement sec.

Le Sud-Ouest



Michèle et Lucie Charrier - Domaine du Moulié

Michèle et Lucie Charrier ont rejoint en 2002, ce domaine familial de 15 hectares, classé « ferme de patrimoine ».

Lucie et Michèle sont aujourd'hui la quatrième génération de passionnés à reprendre le flambeau de ca vignoble totalement replanté après la première Guerre-Mondiale par leurs arrières grands-parents, Pierre et Joséphine.

Toutes deux continuent la quête d'une qualité maximale des raisins pour faire un vin plaisir où s'exprime la typicité du terroir. Si l'une n'a quasiment jamais quitté la propriété, se formant dans le cocon familial, l'autre s'en est échappée quelques années. Mais l'appel du Moulié fut trop fort, et elle fit un retour aux sources. Outre le travail de la vigne et du chai, Lucie s'active dans le domaine commercial et de la communication et Michèle dans la défense du patrimoine au cœur de ce bel ensemble, véritable vitrine de l'époque (lavoir, four à pain, forge, écurie,...).

Marie-Luce Cazamayou évoque dans son ouvrage « Madiran le vin du terroir aux Editions La Renaissance du livre » Comment valoriser le chai sans dénaturer son côté rustique, campagnard, qui fait son charme ? La tonnelle de vigne à son entrée laisse retomber les lianes vers la porte, délicieuse impression d'une famille trop artiste pour faire les choses avec rigueur et qui préfère la poésie à la restauration dure.

Depuis la reprise de ce domaine, Michèle et Lucie ont signé toutes deux des changements notoires dans la vinification, avec des vins plus fruités, plus ronds qui conservent cependant leur typicité en aménageant un nouveau chai de vinification, en attirant au domaine de plus en plus de monde, avec notamment la création de sentiers pédestres.

Venez visiter le Domaine du Moulié, au fil des allées de vignes, des sentiers, vous retrouverez son histoire... tout vous parlera.

Vins Blancs

	75CL	37,5CL
A.O.P Pacherenc du Vic Bihl *« Domaine DU MOULIÉ »*	41.80€	7.50€ 12CL

1/3 Gros Manseng, 1/3 Petit Courbu et 1/3 Petit Manseng. 1,50 hectares.
Robe est limpide et brillante, dorée aux reflets argentés. Le premier nez est marqué par des arômes de poire. Après aération se révèle un bouquet explosif abricoté accompagné d'une pointe de coing et de noisette.
L'attaque est franche et vive, la bouche très gourmande sur des notes de mangue et de poire. Une bouche équilibrée, plaisante et harmonieuse.
Le Pacherenc du Vic-Bilh moelleux est idéal, de l'apéritif en passant par le foie gras, jusqu'aux desserts à base de chocolat.

Vins Rouges

	75CL	37,5CL
A.O.P Madiran tradition *« Domaine DU MOULIÉ »*	25.90€	-

70% Tannât, 20 % Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon et Fer Servadou.
La Robe est brillante, limpide avec une profonde couleur rubis. Le nez est intense, élégant sur des arômes de fruits noirs cassis, mûre, pruneau et de fruits rouges.
L'attaque est franche et harmonieuse avec une palette aromatique rappelant les arômes du nez.
La bouche est onctueuse, les tanins sont fondus avec une belle sucrosité en finale.
Ce Madiran s'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillés ou rôti d'agneau, de bœuf, de porc, le canard, les fromages puissants ainsi qu'avec les spécialités du Sud-Ouest.

A.O.P Irouléguy *« Domaine MOURGUY »*	38.50€	24.50€

60% de Tannât, 20% de Cabernet Franc, 20% de Cabernet Sauvignon.
Couleur rouge cerise, soutenue et lumineuse; la teinte est tout au début de son évolution.
Nez franc, complexe et élégant; la palette aromatique est constituée de notes d'épices, agrémentée d'une légère touche boisée, vanillée.
En bouche le vin est typé et souple. Le tannin fin apporte la structure nécessaire pour équilibrer la vinosité provenant de l'excellente maturité des raisins. Le bois est bien fondu.
L'ensemble est savoureux.

A.O.P Madiran *« Domaine DU MOULIÉ »* *Cuvée Chiffre*	42.50€	-

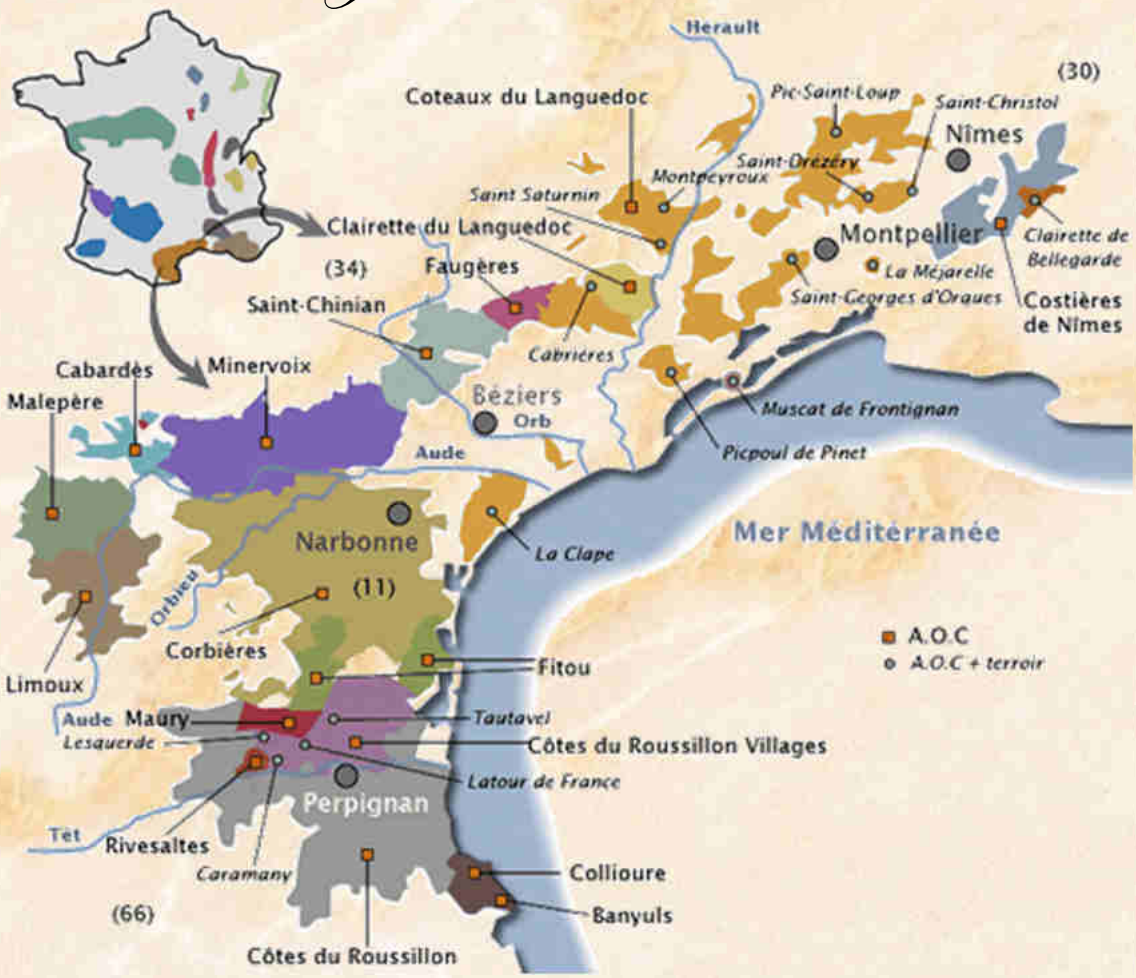
80% Tannât, 20 % Cabernet Franc.
La Robe est limpide, brillante, rouge intense aux reflets orangés.
Le premier nez est marqué par des notes d'eucalyptus puis se révèle un bouquet aromatique complexe fruits noirs, cassis mûr, groseille, réglisse le tout souligné par un boisé subtil.
La bouche est très ronde onctueuse avec une belle structure bien fondue. Il s'agit d'un vin à maturité.

Vins Rosés

	75CL	37,5CL
A.O.P Irouléguy *« Domaine MOURGUY »*	29.90€	-

1/3 de tannat, 1/3 de cabernet franc, 1/3 de cabernet sauvignon
Une belle robe de couleur rose vif et brillant.
Le Nez est fin, frais, fruité et charmeur.
Présence de Notes d'agrumes.
En bouche l'attaque est toute en fraîcheur, puis apparaît de la douceur. Rondeur et finesse à l'évolution, fraîcheur et élégance en finale.
Ce rosé de gastronomie, au visuel charmeur, mettra aussi bien en valeur des mets peu colorés, que des mets de couleurs complémentaires, cette association de couleurs prépare à l'association de goûts : le plaisir des papilles est à son maximum.

Le Languedoc Roussillon



Morgane et Frédéric Schwertz-Laigre - Domaine des Maels

Le vignoble des Maëls réparti en plusieurs îlots couvre une superficie totale des 15 hectares, 8 hectares en Appellation d'Origine Contrôlée A.O.C Minervois et 7 hectares en Vin de Pays.

En Minervois, nous avons deux Types de terroir :

*<u>Le premier</u>, « Le Clos du Pech Laurié » s'étale en flanc de colline sur 1,47 hectare planté en Grenache noir et en Syrah.

Les vignes en coteaux sont des terres arables caillouteuses sur un sol de grès jaune.

Le Clos est bordé à l'est d'une pinède et à l'ouest de la garrigue méditerranéenne.

Ce terroir d'exception nous permet d'élaborer un cru de haute gamme.

*<u>Le second</u> est derrière le village sur les collines du Montesclat. Le sol est calcaire à argile rouge. Ces terres voient mûrir divers cépages nobles et authentiques tels que : Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan.

Ces vignes nous permettent d'élaborer notre Minervois des Maëls.

Vins Blancs

	75CL	37,5CL
I.G.P des Pays d'Oc « *Domaine des MAELS* » *Les Matelles*	25.50€	6.00€ 12CL

Au-dessus du village d'Argens, au lieu-dit des Matelles, ce cépage « 100% Roussanne » s'exprime sur un sol argilo-calcaire.
Robe légèrement paille aux reflets dorés et brillants. Joli nez ouvert sur des notes beurrées et toastées (pointe de grillé).
La bouche, franche est dotée d'arômes fins et délicats de fruits secs (noisette grillée) présente un bel équilibre entre fraîcheur et minéralité.
Son profil lui permettrait d'être associé au poisson en sauce, à une cocotte de la mer à base de crustacés.

A.O.P Faugères « *La Tour PENEDESSES* » *Montagne Noire*	31.50€	-

60% Vermentino, 30% Roussanne et10% Viognier.
Ce Cru exclusivement constitué sur des schistes détritiques et marbriers, la structure superficielle et sombre de ces terroirs de coteaux aura donné son nom à la parcellaire « LA MONTAGNE NOIRE ».
Sa robe est jaune or aux reflets dorés, le nez, très marqué avec des notes primaires d'agrumes, pamplemousse, citron, de fleurs, tilleul et verveine, avec de jolies touches miellées et de cire. La bouche est racée, ample et ronde avec une très jolie fraîcheur et minéralité, la finale est plutôt longue sur des notes anisées. On l'aimera avec un turbot ou Saint Pierre grillé avec du fenouil. Il se boit jeune de préférence.

Vins Rouges

	75CL	37,5CL
A.O.P Minervois « *Domaine des MAELS* »	23.90€	-

33 % Grenache, 33% Carignan, 33% Syrah.
Au-dessus du village d'Argens, au lieu-dit du Montesclat, ce minervois s'exprime sur un sol calcaire à argiles rouges.
La robe est tissée de rouge cerise plutôt sombre. Le premier nez est floral, puis, l'aération permet la perception olfactive de notes grillées et épicées. On pense au pépin craquant et croquant des grains de raisin à l'origine de ce vin.
Le nez chaleureux s'ouvre encore peu à peu développant un caractère fruit rouge avec une pointe de garrigue.
La bouche est franche et structurée à la palette aromatique bien méridionale.
Point de zèle, Point de sur extraction ; l'ensemble est de caractère, équilibré et harmonieux.
La finale est remarquable par une belle persistance aromatique sur les fruits rouges et les épices.

A.O.P Faugères « *La Tour PENEDESSES* » *Montagne Noire*	33.50€	19.90€

60% Syrah, 20% Grenache, 12% Mourvèdre, 4% Cinsault, 4% Carignan.
Ce Cru exclusivement constitué sur des schistes détritiques et marbriers, la structure superficielle et sombre de ces terroirs de coteaux aura donné son nom à la parcellaire « LA MONTAGNE NOIRE ».
La robe est profonde de couleur grenat avec de très nombreux pleurs rendant une information importante sur la sur-maturité de ces vendanges.
Au nez, le bouquet est assez aromatique et très diversifié. Nez velouté où se devine le mariage de la barrique avec les notes épicées, garrigue, olives noires, le ciste et le petit fruit noir (mûre et cassis). Des arômes de réglisse avec quelques notes délicates kirschs.
La bouche est concentrée due aux tanins structurants liés au mariage des Syrah et Carignan. Première bouche fraîche et d'une belle générosité, la structure concentrée et soyeuse où se devine l'élevage montre une garde de 3 à 7 ans pour ce cru de belle distinction.

A.O.P Minervois « *Domaine des MAELS* » *Clos du Pech Laurié*	39.90€	-

80% Grenache, 20% Syrah (l'assemblage est déjà fait sur la parcelle).
La robe est pourprée avec de légers reflets rouge brique. Le nez, ouvert et chaleureux apparaît de suite complexe avec une large gamme aromatique.
« L'animal » (cuir) se bouscule avec les herbes de la garrigue (romarin), les notes mentholées le boisé et le Zan (réglisse). Mêlées, toutes ces odeurs se superposent aux notes de sous-bois créant un vrai cocktail de fragrances. Les mots finesse, élégance, velours s'imposent après la mise en bouche. C'est un vin puissant et tendre à la fois. Rond et racé, il délivre une trame serrée aux tanins mûrs et veloutés.
La finale longue relève de la réglisse et de l'épice. Un grand vin pour un vrai petit bonheur…

Vins Rosés

	75CL	37,5CL
A.O.P Minervois « *Domaine des MAELS* »	27.50€	-

50% Syrah, 50% Grenache.
Sa robe est pâle et brillante parée de rose framboise un peu groseille. Le nez est frais et friand de petits fruits rouges acidulées évoquant la fraise avec une pointe de grenadine.
La bouche est légère et souple, équilibrée et sans aspérité, à la chair rafraîchissante et acidulée.
Aux beaux jours, ce vin rafraîchira les palais autour de viandes grillées, de salades printanières ou simplement d'un apéritif…

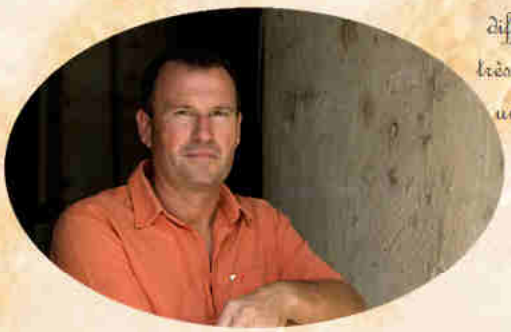
La Provence

Chantal & Serge Portal : Château de La Tour Saint-Honoré

Ancienne propriété d'une riche famille de notables locaux, la Tour Saint-Honoré est aujourd'hui emmenée par Serge et Chantal Portal.

Depuis 1988, ils écrivent l'histoire de ce domaine qui produit des crus à fort tempérament « capricieux et chaleureux » et s'occupent d'un vignoble de 30 hectares.

Ils y sont aidés par une nature généreuse. Planté sur des sols schisteux, le vignoble est implanté sur trois sites différents : les Borrels, veinés de schistes de quartz, aux jus très minéraux, Notre Dame des Maures, terroir qui produit un vin blanc de grande qualité, et enfin au nord, le Haut-Pansard, où se mêlent schiste et argile.



Vins Blancs

	75CL	50CL
A.O.P Côtes de Provence « *Château TOUR SAINT-HONORÉ* » *Cuvée T.S.H*	22.30€	16.50€

70% Vermentino, 30% Ugni Blanc.
Le nez est fringant, dominé par les agrumes, citron frais, cédrat puis évoluant à l'ouverture vers la fleur d'oranger, l'amande et le miel avec quelques notes de fenouil et de poivre blanc.
La bouche est élancée, alliant rondeur et fraîcheur. Très désaltérant !
Se sert frais sur des crustacés, du poisson ou tout simplement sur du fromage.

Vins Rouges

	75CL	37,5CL
A.O.P Côtes de Provence « *Château TOUR SAINT-HONORÉ* » *Cuvée T.S.H*	22.30€	16.50€ 50CL

40% Grenache, 30% Syrah, 15% Cinsault, 10% Carignan.
Robe intense aux reflets violines. Puissant et élégant, le nez marie des notes de fruits rouges et d'épices.
La bouche est sur le fruit et la fraîcheur, étayée par des tanins fins et soyeux.
Se sert chambré sur une viande telle que le Punta de Lomo, le médaillon de cerf, le Suprême de Pigeon, des Côtes d'agneau rôties…

A.O.P Bandol « *Château ROMASSAN* » *Domaine OTT*	39.50€	25.90€

80% Mourvèdre, 20% Grenache.
Ce terrain pauvre est constitué de calcaire, de grès et de marnes du crétacé supérieur marin.
La Robe de couleur « grenat », reflète un nez complexe aux notes de fruits rouges, fraise des bois, cuir, épice mais aussi de la fraîcheur avec des notes réglissées. Belle attaque, tanins ronds, l'ensemble est suave et on retrouve en bouche une belle expression.

Vins Rosés

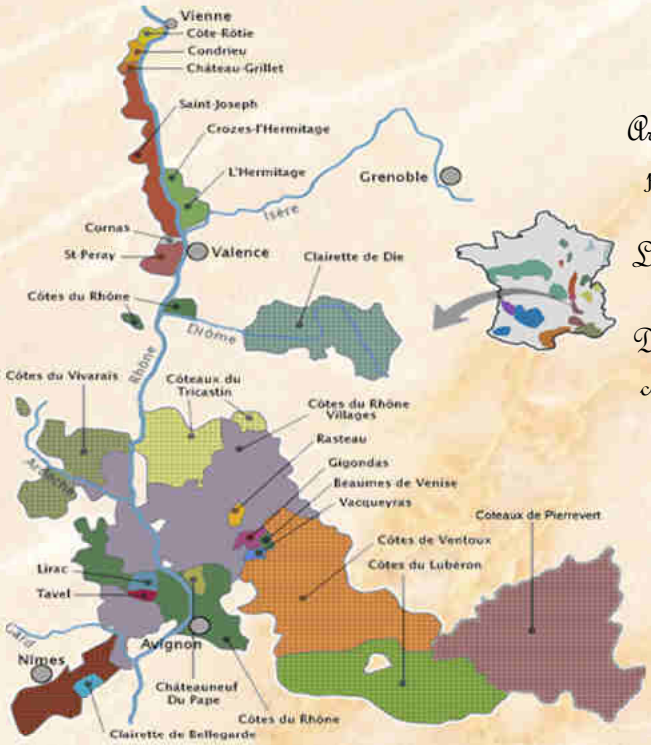
	75CL	37,5CL
A.O.P Côtes de Provence « *Château TOUR SAINT-HONORÉ* » *Cuvée T.S.H*	22€30	15.50€

40% Grenache, 40% Cinsault, 10% Mourvèdre, 5% Rolle, 5% Tibouren
Ce rosé est paré d'une belle robe pâle et lumineuse aux reflets saumonés Son nez délicat dévoile des notes de fruits frais aux nuances exotiques, agrémentées d'une pointe d'agrume. La bouche fraîche et gourmande présente une bonne longueur aromatique.
Se sert frais, 10° à 12° sur un poisson grillé, sur des petits farcis…

A.O.P Bandol « *Château ROMASSAN* » *Domaine OTT Cœur de grain*	39.50€	25.90€

58% Mourvèdre, 32% Cinsault, 10%Grenache.
Terrain pauvre, constitué de calcaire, grès et marnes du crétacé supérieur marin.
La Robe rosé pâle avec reflet églantine reflète, au premier nez, le terroir Bandol au travers des arômes du mourvèdre avec des notes d'agrumes et l'expression de notes plus fraîches, réglissées. Le nez évolue vers les fleurs blanches (lilas). En bouche, bel équilibre entre fraîcheur et vivacité avec des arômes de fruits à chair blanche. Le côté acidulé, à la fois soyeux et frais, avec une belle longueur.

La Vallée du Rhône



Annie & Bernard Garayt :
Domaine Bernard Garayt

Arboriculteur dans la Région de Valence, Annie & Bernard Garayt se sont peu à peu dirigés dans le domaine de la Viticulture en achetant une petite exploitation viticole dans les côtes du Rhône nord en 1986.
Le domaine s'étend sur 6 hectares dont 2 hectares en Condrieu, 2 hectares en Saint Joseph, 1 hectare en Côte Rôtie, 1 hectare en vin de pays.
Dans la logique d'un développement durable, le domaine Garayt, s'efforce de cultiver la vigne en agriculture raisonnée. Notre leitmotiv est de vous offrir toujours plus de plaisir, en vous garantissant des vins d'exception ».

Vins Blancs

	75CL	37,5CL
A.O.P Châteauneuf du Pape « *Domaine André MATHIEU* »	39.90€	25.90€

Cépages : Clairette 50%, Grenache Blanc 40%, Picpoul 5%, Bourboulenc 5%, 1 hectare.
Robe jaune pâle éclatante et cristalline avec de légers reflets verts. Le Bouquet est fin et délicat d'arômes fleuris et de fruits à chair blanche, suivi d'une note rafraîchissante d'agrume et d'anis.
Une bouche ronde et onctueuse qui évolue avec une belle fraicheur sur des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de poire accompagnés d'une pointe anisée. Il sera le parfait compagnon de vos apéritifs, poissons en sauce et fromages…

Vins Rouges

	75CL	37,5CL
A.O.P Côtes du Rhône « *Domaine André MATHIEU* » *Seriziers*	22.90€	16.90€ 50CL

80% Grenache, 20 % Syrah, 4 hectares.
Une robe « Rubis » intense, profonde et brillante avec des reflets violines ; Des arômes fruités de cerises et fraises cuites sont accompagnées de notes d'épices et de réglisse. La bouche est friande et gourmande avec une belle fraîcheur et longueur en bouche. Très bel équilibre en bouche pour ce vin généreux et ample, les tannins sont souples et soyeux.

A.O.P Saint-Joseph « *Domaine Bernard GARAYT* » *Cerisiers*	35.80€	18.50€

Le Saint Joseph rouge est à la base du cépage syrah.
C'est un vin très aromatique à la fois souple et d'une longueur incomparable il accompagnera beaucoup de plats (grillades, viandes, charcuteries et fromages). Le Saint-Joseph est un vin particulièrement fruité et qui peut vieillir 4 et 5 ans dans une bonne cave.

A.O.P Châteauneuf du Pape « *Domaine André MATHIEU* »	42.90€	29.90€

Les 13 cépages de l'appellation en majorité du Grenache, 9 hectares.
Une Robe « Rubis » aux reflets violines. Un Bouquet expressif de fruits rouges compotés ainsi que d'épices douces et de réglisse.
Une bouche ronde et équilibrée évoluant avec une belle fraicheur sur des notes de framboises et cerises confites, de musc et de garrigue.

A.O.P Côte Rôtie « *Domaine Bernard GARAYT* » *Valdebert*	65.50€	-

Le Côte rôtie est à base de syrah et de viognier.
Il est plus tannique et deviendra au fil des années un vin soyeux aux arômes extraordinaires et vous laissera une délicatesse incomparable en bouche. Le viognier (cépage blanc) lui apporte beaucoup d'arôme et de finesse. Ce vin peut vieillir jusqu'à 10 ans.

Vins Rosés

	75CL	37,5CL
A.O.P Tavel « Château LA GESNESTIÈRE »	24.60€	18.20€

90% Grenache, 10% syrah.
Sa robe est rose grenat avec des reflets violacés. Le nez est délicat et complexe sur des notes d'épices (poivre blanc) et de fruits rouges gourmands et frais. La bouche est riche et équilibrée. Grande persistance aromatique. Il s'agit d'un rosé de gastronomie qui accompagnera, à merveille, une cuisine relevée et épicée, des plats salés-sucrés ou de la nourriture asiatique.

ACCORD « METS & VINS » : LES CONSEILS DE MARYLINE

Maryline LE COINTE, passionnée de vins, est à votre disposition pour mettre en lumière
Quelques-unes de nos références grâce à ses suggestions.

N'hésitez pas à me demander conseil !

	VIN BLANC	VIN ROUGE	VIN ROSÉ
- Harmonie de Foie gras au jambon persillé, Chutney oignons-tomates - Foie Gras au Cacao et Magret de Canard fumé « Maison », Compotée de tomates	- Coteaux du Layon - Gewürztraminer - Pacherenc du Vic Bihl - Chateauneuf-du-Pape	- Bourgogne Pinot Noir - Givry 1er Cru - Chateauneuf-du-Pape - Pomerol rouge	- Bandol - St-Nicolas-de-Bourgueil
- Noix de Saint-Jacques juste poêlées À l'effeuillé de Saumon fumé - Duo de Langoustines rôties, Tartare mi cuit de rouget	- Riesling - Riesling Bildstoëcklé - Minervois - Faugères Blanc	- St-Nicolas-de-Bourgueil - Menetou Salon rouge - Côtes de Provence rouge - Givry 1er Cru	- Beaujolais Villages - Bordeaux rosé - Bandol
- Assiette de Saumon fumé « Maison » - Saumon et Magret de Canard fumés par nos soins…	- Savennières - Beaujolais blanc - Côtes de Provence Blanc	- Moulin à Vents - Fleurie - Pinot Noir d'Alsace	- Minervois - Bordeaux rosé
- Médaillon de Lotte au lard, Crème de Potimarron épicée - Dos de Cabillaud rôti à la chapelure d'andouille	- Chablis - Chablis 1er Cru - Minervois Blanc - Pinot Blanc d'Alsace - Bourgogne Blanc	- Moulin à Vents - Fleurie - Bourgogne Pinot Noir - Graves Rouge - Chateauneuf du Pape rouge	- Beaujolais Villages - Bordeaux rosé - Bandol
- Punta de Lomo à la Moutarde Violette - Tournedos de Bœuf au lard fumé, nappé d'une Poivrade de Cèpes - Brochette de Bœuf grillée à la Crème Béarnaise		- Bandol rouge - Madiran *« Cuvée Chiffre »* - Minervois rouge - Minervois *« Clos Pech Laurié »* - Saint Joseph - Graves rouge - Pomerol - Margaux - Mercurey	- Tavel - Irouléguy
Assiette de fromages : 1) Pâtes à croûte lavées 2) Croûtes fleuries 3) Pâtes persillées 4) Pâtes pressées cuites	1-Gewürztraminer 2-Cidre 3-Coteaux du Layon 3-Pacherenc du Vic Bihl 4-Muscadet Sur Lie	1-Faugères 1-Madiran 2-Saint-Émilion Grand Cru 3-Porto Rouge 4-Menetou Salon	1-Bandol 4-Irouleguy
- Tarte aux Pommes à la Cannelle - Nougat glacé au Miel sur Framboises	- Coteaux du Layon - Pacherenc du Vic Bihl	- Saumur Champigny - Menetou Salon	- Beaujolais villages - Minervois
- Barre d'excellence chocolatée à l'espuma de Bailey's - Crème brûlée au Caramel beurre salé - Sablé breton aux fruits rouges - Gâteau « Nocturne aux Framboises » - Charlotte aux Fruits exotiques	- Pineau de Charentes - Crémant d'Alsace - Champagne - Champagne millésimé	- Madiran tradition - Madiran « Chiffre » - Minervois rouge - Minervois *« Clos Pech Laurié »*	- Pétillant Rosé de Touraine - Pineau de Charentes *Rubis*

Le vin est la partie intellectuelle d'un repas,

les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle...

Alexandre DUMAS