Vins au verre

12.50 cl

Vin Blanc :

Apremont « cuvée thomas » *Thomas Blard* ❤ _____ **5,50**

Charme de Colombelle *Producteur de Plaimont* ❤ _____ **5,50**

Mâcon village roche des fées *cave d'azé* _____ **5,50**

Bourgogne Aligoté Buissonnier *Vignerons de Buxy* _____ **5,00**

Chignin Bergeron *J.Perrier et fils* _____ **7,50**

Vin rouge :

Côtes du Rhône le Vieux Clocher *Arnoux&fils* _____ **5,50**

Gamay vieilles vignes *J.Perrier et fils* _____ **5,00**

St Joseph Fût de chêne « Cuvée Côte Diane » _____ **7,50**

Cave de St Désirat ❤

Lalande de Pomerol Château de Roquebrune _____ ***6,50***

L.Lurton et fils

Côtes du Roussillon château l'ou *S.Bourrier* ❤ _____ **6,00**

Vin rosé :

Mas de cadenet *famille Negrel* _____ ***6,50***

Les pierres roses *Domaine Bouvet* _____ **5,00**

M de Minuty *Famille Matton* _____ **7,50**

Bandol les Baumes *Moulin de la Roque* _____ **7,00**

Pive Gris *Vignoble Jeanjean* ❤ _____ **5,50**

Vin pétillant :

Brut Alpin *Thomas Blard* _____ **6,00**

Nos prix sont exprimés en euro TTC, service compris (15%). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins blancs

75 cl

Nos vins locaux :

Apremont « cuvée Thomas » *Thomas Blard* — **28**
Assemblage des plus vieilles vignes du domaine jacquère. Vin sec, salin, arôme agrumes et petit degré.

Monterminod *J.Perrier et fils* — **39**
Vin équilibré, puissant aux arômes de fruits blancs et d'agrumes.

Roussette « une Hirondelle » *Domaine les 13 lunes* — **30**
Elevage court en cuvée pour arriver à préserver un joli fruit et un équilibre gras et acidulé.

Roussette Altesse *Jacquin&fils* — **23**
Une robe limpide, brillante, une bonne intensité sur des notes de fruits blancs, ce vin évolue sur des parfums de miel..

Chignin Bergeron *J.Perrier et fils* — **39**
Vin élégant, arômes de fruits blancs, poire ainsi que des notes de noisettes fraîches.

Château de Candie Viognier *J.Perrier et fils* — **28**
Vin très aromatique, exalte des arômes floraux avec des notes d'abricots.

Apremont *Patrice Rat-Patron* — **22**
Vin équilibré et de bonne longueur avec des arômes de citron, pomme verte, fleurs blanches.

Jacquère Aligoté *Domaine des Cordullés* — **31**
Vin minéral où l'agrume domine notamment avec de belles notes de citron.

Monemvasia *Thomas Blard* — **36**
Cent pour cent Malvoisie. Cépage le plus précoce, vin très original par son absence d'acidité et sa gamme aromatique très large.

Nos prix sont exprimés en euro TTC, service compris (15%). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins blancs

75 cl

Bourgogne :

Bourgogne Aligoté Buissonnier *Vignerons de Buxy* — **26**

Vin tout en fraîcheur, robe or pale, aux reflets brillants.
Le nez s'ouvre sur des notes florales et de fruits frais.

Mâcon village roche des fées *cave d'azé* — **27**

Vin blanc sec s'accorde généralement bien avec un plat végétarien.

Puligny-Montrachet *Louis Jadot* — **70**

Vin offrant un ensemble d'arômes nobles très racés. En bouche l'acidité est plutôt discrète, laissant s'exprimer un moelleux intense et une persistance impressionnante.

Pays d'oc :

IGP Quartier libre *Calmel et Joseph* — **23**

Vin avec des arômes de fleurs blanches, d'anis et de pommes verte .
La bouche est fraîche, gourmande et la finale est minérale.

Vallée de la Loire :

Menetou-Salon *Cave Alain Assadet* — **32**

Vin avec une belle fraîcheur, arômes intenses de litchi, fruit de la passion notes florales et fruitées.

Vallée du Rhône :

Château neuf du Pape *le clos de l'oratoire des papes Advini-Ogier* — ***70***

Vin d'une rare finesse et doté d'une minéralité très agréable à la dégustation.

Côtes de Gascogne :

Charmes de Colombelle *Producteur de Plaimont* ❤ — **26**

Un joli vin moelleux sur des notes de fruits exotiques gourmandes et originales.

Vallée du Rhône :

La Redonne *Jean-Luc Colombo* ❤ — **32**

En bouche belle concentration des arômes avec des notes de fruits frais exotique et de fruit blanc.

Nos prix sont exprimés en euro TTC, service compris (15%). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins rouges

75 cl

Nos vins locaux:

Mondeuse Arbin avalanche *F.Trosset* — **33**
Vin fin et élégant qui offre un fruit frais des plus charmeur, porté par une structure de soie.

Persan *Domaine de Méjane* — **28**
Vin à la robe foncée affiche un nez de fruits mûrs et de framboises, mûres et violettes.
Sa bouche est tonique certes mais aussi longue et généreuse.

Pinot «Bergin» *Jacquin&fils* — **29**
Sa robe rouge rubis bordée de reflets violacés, le nez présente une belle complexité sur des notes de cassis, de fruits noirs et de notes boisées.

Gamay vieilles vignes *J.Perrier et fils* — **24**
Robe rubis clair, vin très fruité et léger avec des notes de fruits rouges.

Giac'Potes *Domaine Giachino* — **32**
Un mariage réussi de Mondeuse et de Gamay. C'est un vin gourmand et généreux, au nez de fruits rouges et à la bouche marquée par des notes intenses de fruits noirs.

Amariva *domaine Bouvet* — ***40***
Robe aux reflets rouges foncé, nez aux arômes d'épices poivrés et de fruits rouges.

Bordeaux:

Lalande de Pomerol Château de Roquebrune *L.Lurton et fils* — **32**
Un vin à l'arôme de fruits noirs avec des notes d'épices douces aux tanins mûrs et savoureux.

Bordeaux château Malbec *Maison Castel* — **25**
Vin présentant un profil aromatique étonnant, complexe et riche. Présence de notes intenses et fruitées de cerises noires et mûres.

St Emilion grand cru château le cros *Scea-Cros Figeac* — **40**
Vin souple et doux, notes de fruits noirs et de fruits rouges.

Nos prix sont exprimés en euro TTC, service compris (15%). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins rouges

75 cl

Vallée du Rhône:

Côtes du Rhône le Vieux Clocher *Arnoux&fils* — **23**
Vin bouqueté aux arômes subtils de fruits rouges avec des notes d'épices et de garrigues.

Côtes du Rhône le Château des Coccinelles — **28**
Château des coccinelles
Joli robe rose groseille lumineuse, nez à dominance de fruits rouges, vin équilibré.

Costière de Nîmes fleur de Syrah *Domaine Gassier* — **28**
Vin puissant en bouche avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

St Joseph Fût de chêne «Cuvée Côte Diane» — **42**
Cave de St Désirat
Une robe rouge soutenue aux reflets violets, le nez est aromatique, sauvage sur des notes de cassis et de fruits rouges, bois léger et bien maîtrisé. Vin agréable et souple en bouche.

Vacqueyras Domaine de la Verquières *Th. Chamfort* — **38**
Robe soutenue grenat, nez rapppelant les fruits à noyau (cerise, prune) et le chocolat. présence épicée délicate. La bouche est fondue et soyeuse.

Crozes Hermitage « Marc et Marlène » *Domaine Mélody* — **41**
Vin au grand caractère, typique. Une texture crémeuse et moelleuse, une profusion de fruits dès l'entrée en bouche en gardant une jolie finesse mais toujours cet esprit charpenté.

Beaumes de Venise Terrissimo *Cave de gigondas* — **37**
Une robe éclatante, vive et lumineux, en bouche il revèle des notes de fruits rouges et d'épices. Pimpant et frais, ce rouge gourmand préserve finesse et fraîcheur.

Rasteau Domaine de Verquière *Th. Chamfort* — **33**
Nez sur le fruit, cassis, prunelle, cerises noires et discrète note épicée, en bouche fraîcheur exprimant les notes de fruits rouges matures, de réglisse et de poivre avec une puissance maîtrisée.

Cornas Terre Brûlées *Jean-Luc Colombo* — **80**
Vin doté d'un fruit impeccable, de tanins puissants mais fin, d'un nez dominé sur des arômes de fruits noirs et d'une note fumé.

Nos prix sont exprimés en euro TTC, service compris (15%). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins rouges

75 cl

Bourgogne :

Hautes Côtes de nuits *Nuiton-Beaunoy* ❤ — **37**

Robe pourpre aux reflets violines. Au nez il offre une large palette aromatique de petits fruits rouges , noirs et révèle également de fines notes toastées. Souple et délicat.

Bourgogne pinot noir «Buissonnier» *Vignerons de Buxy* — **29**

Sa robe présente une bonne intensité et des nuances rubis. Il offre une palette impressionnante d'arômes dominés par la griotte et les fruits rouges.

Passe tout Grain *Domaine de terres gentilles* — **29**

Joli nez de fruits rouges avec quelques arômes de mousse fraîche de compote de fruits et une pointe de réglisse.

Marsannay «Les Récilles» *Domaine du vieux collège* — **48**

Robe d'une bonne intensité, limpide et brillante sur le rubis, assortie de touches violines. Arômes de fruits rouges, ce vin a une bonne consistance et une texture soyeuse.

Pommard 1er cru le clos de la Commaraine *Louis Jadot* — **97**

Vin riche assez typique de Pommard, par sa masculinité, sa profondeur et sa tension aromatique.

Languedoc Roussillon :

Pic Saint Loup «cuvée Carra» *Château Lascaux* — **35**

La robe est cristalline, la couleur rubis aux reflets grenat, bouche ample ronde et fraîche avec une bonne structure de tanins avec des arômes fleuris et fruits rouges et noirs.

Côtes du Roussillon château l'ou *S.Bourrier* ❤ — **30**

Vin gourmand, notes de fruits noirs et d'herbes poivrées et quelques touches de violette, vin équilibré.

Cahors château de Flore *Jean Luc Baldès* — **25**

Ce vin 100 % du cépage Merlot, en bouche ce vin est puissant avec beaucoup de tanins présent en bouche.

Vallée de la Loire :

St Nicolas de bourgueil *domaine L.Mabileau* ❤ — **28**

Robe grenat profond, joli nez mûr et poivré de beaux fruits noirs, en bouche la matière est bien mûre et développe une ossature opulente toujours gorgée d'un fruité pulpeux.

Saumur Champigny *Domaine des haut Sanzier* — **23**

Vin qui possède une couleur rubis,arômes de fruits rouges et bien mûrs, vin de bonne tenue,stucturé.

Nos prix sont exprimés en euro TTC, service compris (15%). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins rosés

75 cl

Bandol :

Bandol les Baumes *Moulin de la Roque* — **36**

Vin avec un côté épicé, souligné par des grenache et cinsault frais et charnus, vin léger.

Provence :

M de Minuty *Famille Matton* — **42**

Vin de plaisir, l'harmonie aromatique du grenache et cinsault lui confère des notes de pêches et d'oranges confites.

Mas de Pampelonne *Camille Coste-Gal* ❤ — **33**

Robe légèrement ambrée, son nez de fruits secs lui confère une bouche à l'attaque franche puis assez ample.

Mas de cadenet *famille Negrel* — **34**

Belle fraîcheur minérale, arôme d'agrumes de fruits rouges et de fleurs.

Domaine de Pontfract *famille Breban* — **23**

Fruits rouges, pêche blanche. Agréable et léger, vin fin à la belle harmonie.

Savoie :

Les pierres roses *Domaine Bouvet* ❤ — **24**

Robe rose pâle. Vin très fruité, qui tend vers le bonbon, avec un équilibre remarquable.

Sable de Camargue :

Pive Gris *Vignoble Jeanjean* — **25**

Un rosé à la robe pâle qui offre une explosion de notes fraîches de fraises et d'agrumes mais aussi de bonbon anglais.

Nos prix sont exprimés en euro TTC, service compris (15%). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos bulles

Savoie:

Don Giachino Méthode Traditionnelle *Domaine Giachino* — **42**

Nez élégant avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes et d'amandes fraîches. Attaque droite et équilibrée, entre fraîcheur et vinosité, marquée par une touche minérale.

Brut Alpin *Thomas Blard* — **38**

Récolte manuelle en caisse. Assemblage Jacquère, Pinot et Chardonnay. Méthode champenoise élevée 30 mois sur latte pour des bulles très fines.

Champagne:

Brut Classic *Deutz* — **75**

Assemblage par tier des trois cépages champenois, nez élégant de fruits confits, de zeste d'orange et de pommes caramélisées, bouche tout en finesse.

Louis Tollet brut 1er cru *Charles Mignon* — **51**

Vin effervescent puissant avec une belle vivacité, une bulle fine et agréable.

Pichet : 50cl

ROUGE : **Côte du Rhône** Les chais du Lavier — **9.00**

BLANC : **Jacquère** domaine du Colombier — **9.00**

ROSE : **Casanova** *cave d'aghione* — **9.00**

Vous n'avez pas fini votre bouteille, repartez avec. Des sacs sont à votre disposition.

Nos prix sont exprimés en euro TTC, service compris (15%). L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.