



Carte des Vins

Tous les vins figurant dans cette carte sont également en **vente à emporter**.

Les Vins Blancs

1. **Côtes du Rhône Domaine Saint-Amant « La Borry »18 €**

Cépages : Viognier et Roussanne (Rhône Méridional)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe aux reflets verts se distingue par ses notes de pêche blanche et d'agrumes. L'intensité se prolonge au palais sur des nuances fraîches de citron.

2. **1ères Côtes de Blaye Château Les Jouberts18 €**

Cépages : Sauvignon (Bordeaux)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe légèrement dorée présente des arômes de pêche blanche, d'écorce d'orange et de miel. La bouche est vive et ample.

3. **Pacherenc / Vic Bilh Sec D. Berthoumieu « Vieilles Vignes »24 €**

Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng et Petit Courbu (Sud-Ouest)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe jaune d'or aux reflets verts présente de subtils arômes d'agrumes, de fruits exotiques, d'épices et de fleurs. La bouche est fraîche, riche et fruitée.

4. **Gewurztraminer Domaine Stirn27 €**

Cépages : Gewurztraminer (Alsace)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe paille présente un nez complexe de rose, d'épices et de fruits exotiques. La bouche est ample, aromatique et bien équilibrée.

5. **Sancerre Domaine Jean Thomas « Ultimus »36 €**

Cépages : Sauvignon (Loire)

Notes de dégustation :

Ce vin présente une jolie robe aux reflets verts, un nez minéral, aux notes d'agrumes, de fruits exotiques, d'ananas confit, ainsi qu'une touche végétale qui lui donne de la fraîcheur. La bouche est ample, longue et grasse, avec beaucoup de fraîcheur.

6. **Pouilly-Fuissé Domaine Saumaize-Michelin « Ronchevats »45 €**

Cépages : Chardonnay (Bourgogne)

Notes de dégustation :

Ce vin du Maconnais présente un nez puissant, alliant les fruits blancs, les agrumes ainsi que des arômes de pâtisserie et beurrés. La bouche est ample, minérale, complexe et fraîche, avec une subtile touche boisée et de fruits exotiques.

7. **Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Vide Bourse » Dom. Jouard75 €**

Cépages : Chardonnay (Bourgogne)

Notes de dégustation :

Ce vin issu d'un terroir situé à côté du Grand Cru « Batard-Montrachet » présente un nez intense de fleurs blanches et de fruits jaunes. En bouche, il présente complexité et fraîcheur, avec une belle rondeur et une finale longue.

Les Vins Rouges

8. **Côtes du Rhône Mas Pouperas « Pour toi, je décrocherai la lune » 18 €**

Cépages : Grenache et Syrah (Rhône Méridional)

Notes de dégustation :

Ce vin tout en velouté et en séduction présente au nez une farandole de fruits gourmands : cerise, framboise, myrtille et cassis. La bouche est fraîche, ample et très aromatique (fruits et garrigue).

9. **Côtes du Rhône Villages Mas Pouperas « Je fais un rêve »39 €**

Cépages : Syrah et Grenache (Rhône Méridional)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe profonde présente un nez puissant et complexe de fruits rouges et noirs bien mûrs, d'épices, de garrigue et de torréfaction. La bouche est ample, racée et fraîche, avec un boisé mettant en évidence le fruit.

10. **Chateauneuf du Pape Domaine Raymond Usseglio48 €**

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Counoise et Cinsault (Rhône Méridional)

Notes de dégustation :

Ce vin riche et sèveux présente des arômes d'une belle complexité (fruit, épices et torréfaction). La bouche est concentrée, puissante, minérale (tabac et fumée) élégante et longue.

11. **Côte Rotie Domaine François Villard « Le Gallet Blanc »90 €**

Cépages : Syrah (Rhône Septentrional)

Notes de dégustation :

Ce vin aromatique et profond se distingue par ses notes de fruits très précises, ainsi que ses arômes de poivre et de violette. La bouche est élégante, concentrée, racée, aromatique et longue, avec un boisé très intégré dans une matière riche et profonde.

12. **Saumur-Champigny Domaine de Val Brun « Bay Rouge »18 €**

Cépages : Cabernet Franc (Loire)

Notes de dégustation :

Ce vin présente un nez très précis alliant les épices à un fruit bien mûr. La bouche est fraîche, croquante et fruitée, avec une jolie matière et une belle expression du terroir.

13. **Saint-Chinian Mas de Cynanque « Acutum »27 €**

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache et Carignan (Languedoc)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe profonde présente un nez de cerise, d'olive noire, de fruits mûrs et d'épices douces. La bouche est pleine, fine et concentrée, sur des notes de fruits mûrs, de moka et de cuir, légèrement grillés et vanillés.

14. **Côtes du Roussillon Mas Mudigliza « Carminé ».....27 €**

Cépages : Grenache, Syrah et Carignan (Roussillon)

Notes de dégustation :

Ce vin présente un nez puissant et complexe dévoilant des notes de fruits noirs mûrs, de vanille et d'épices douces. La bouche est onctueuse, puissante, tout en étant fraîche avec une pointe de minéralité.

15. **Madiran Domaine Berthoumieu « Charles de Batz »27 €**

Cépages : Tannat et Cabernet Sauvignon (Sud-Ouest)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe rouge sombre presque noire présente un nez d'épices mêlé à des notes de mûres et de sureau. La bouche est puissante et concentrée avec des tannins fins et gourmands.

16. **Lussac Saint Emilion Château Munch.....39 €**

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot (Bordeaux)

Notes de dégustation :

Ce vin présente des arômes de fruits rouges (fraises, fraises des bois), d'épices ainsi que des notes toastées, fumées. La bouche est souple avec une belle fraîcheur et une belle vivacité. La finale est fraîche et longue, avec des tannins mûrs et fondus.

17. **Haut-Médoc Château Mille Roses39 €**

Cépages : Merlot et Cabernet Sauvignon (Bordeaux)

Notes de dégustation :

Ce vin présente un superbe nez de torréfaction et de fruits. En bouche l'ensemble est sur le fruit noir, le cassis mais aussi donne des arômes de chocolat noir et d'orange amère. La finale est poivrée. L'ensemble est dense, la bouche grasse et volumineuse, l'équilibre est bien frais.

18. **Pommard Domaine Fernand et Laurent Pillot « Tavannes »51 €**

Cépages : Pinot Noir (Bourgogne)

Notes de dégustation :

Issu d'une parcelle de 80 ares, ce vin présente un nez très précis de fruits rouges (cassis, groseille, mûre, cerise) et d'épices. La bouche est minérale, complexe et vineuse, avec des tannins d'une grande finesse.

Les Vins Rosés

19. **Bordeaux Château Lamothe-Vincent.....18 €**

Cépage(s) : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe brillante présente un nez bien mûrs de fruits rouges, de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est onctueuse et fraîche avec une belle longueur en finale.

Les Vins Moelleux

20. **Muscat de Beaumes de Venise Domaine de la Pigeade.....30 €**

Cépages : Muscat à Petits Grains (Rhône Méridional)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe or clair brillante présente une palette aromatique complexe associant la poire à l'eau de rose et aux fruits exotiques. La bouche est soyeuse avec un remarquable équilibre entre sucrosité et vivacité.

21. **Maury Mas Mudigliza33 €**

Cépages : Grenache (Roussillon)

Notes de dégustation :

Ce vin doux naturel présente une robe limpide, un nez complexe mêlant les fruits rouges, le caramel et les épices douces. La bouche est ample, puissante, tout en finesse et en équilibre.

22. **Jurançon Château de Rousse36 €**

Cépages : Petit Manseng (Sud-Ouest)

Notes de dégustation :

Ce vin à la robe dorée présente au nez une belle fraîcheur avec des arômes d'ananas et de fruits exotiques et de torrification. La bouche est ample, s'une superbe fraîcheur, avec une belle longueur en finale.

Les Effervescents

23. **Montlouis sur Loire D. de la Taille aux Loups «Brut Tradition»33 €**

Cépages : Chenin (Loire)

Notes de dégustation :

Cette méthode traditionnelle se distingue par sa bulle d'une belle finesse, son nez de fruits blancs et de fleurs et sa bouche minérale, fine, vineuse et aromatique.

24. **Champagne 1er Cru Frédéric Maletrez.....45 €**

25. **Champagne 1^{er} Cru Frédéric Maletrez Magnum :90 €**

Cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay (Champagne)

Notes de dégustation :

Ce Champagne de terroir se distingue par son nez praliné, de noisette et de fruits rouges. La bulle est fine et la bouche est vineuse, aromatique et élégante.