



LES VINS AU VERRE ...

Une carte des vins et à votre disposition relatant toutes nos cuvées et appellations

Les Champagnes

Blanc

Champagne Jérôme Dehours « Brut Réserve »

Vigneron indépendant en vogue depuis 10 ans, il respecte ses sols en utilisant aucun produit chimique, limite les sulfites et prône la biodiversité... Cette cuvée représente l'expression du terroir et de la dominante du Pinot meunier. La subtilité de la bulle, sans dominante de sucrosité, même s'il s'agit d'un brut, et le dosage parfait pour ne pas avoir de lourdeur, en font un excellent champagne d'apéritif, gourmand à souhait !

La coupe (12 cl)	12 €
La bouteille	70 €
Le magnum	145 €

Rosé

Champagne Deutz « Brut rosé »

Au terme de 5 années de vieillissement, cette cuvée possède une robe d'un rose chatoyant et d'une étonnante luminosité.

Sa bouche ample est voluptueuse et harmonieuse, où la puissance porte un registre fruité de baies rouges...

La coupe (12 cl)	18 €
La bouteille	98 €

Offre pour les amoureux (200 €)

30 grammes de caviar « Oscietre prestige » et ses blinis
1/2 bouteille (37,5 cl) de champagne Deutz « Cuvée Amour de Deutz » 2010



LES VINS AU VERRE ...

Les vins blancs

Rhône

Vt des collines rhodaniennes 50/50 (Chardonnay, Viognier) – Domaine Louis Chèze 2019

Quelle gourmandise sur cette cuvée issue de deux cépages complémentaires, le cépage viognier (aromatique, fruits blancs et agrumes très exubérants) et Chardonnay (avec toujours son équilibre lié aux acidités).

Un vin blanc gourmand, flatteur et aérien, tout en gardant une belle longueur...

Idéal à l'apéritif.

Le verre (12 cl)6 €
La bouteille25 €

Condrieu « Pagus Luminus » - Domaine Louis Chèze 2019

Située au sud de Lyon, cette appellation exclusivement en blanc est issue du cépage emblématique Le Viognier, cépage surprenant par cette complexité aromatique de fleurs blanches, de violettes, et de fruits blancs (pêche et abricot) ... Sa bouche reconnaissable par ce gras, et ce volume qui caresse et tapisse le palet, en font le vin blanc le plus charmeur !
Idéal pour ouvrir l'appétit et pour accompagner les asperges blanches, et surtout pour lui tout seul !

Le verre (12 cl)15 €
La bouteille70 €

Languedoc

Igp Pays d'Oc « Chardonnay » - Les Turitelles Antugnac - Domaine Collovray 2019

Cépage le plus courant dans le monde, il excelle divinement bien dans cette région du sud. Elaborée par des négociations d'éleveurs bourguignons, cette cuvée légèrement mielleuse avec des petites notes d'épices, révèle tout de suite en fin de bouche cette droiture propre à ce cépage sec et minéral...

Le verre (12 cl) 6 €
La bouteille25 €



LES VINS AU VERRE ...

Loire

Quincy « Domaine des Ballandors » 2019

Issu du cépage sauvignon, cépage emblématique de la Loire, son expression aromatique de fleurs blanches, d'acacia, et mentholée, et cette amplitude de droiture en bouche, liée à ce cépage caractéristique des terroirs argilo calcaires, en font un pur bonbon acidulé ...
Approprié avec les poissons marinés et le côté iodé des huîtres, ainsi que les fromages de chèvre.

Le verre (12 cl)8 €
La bouteille36 €

Bourgogne

Saint-Véran « Tradition » - Domaine des deux roches 2018

Du sud de la Bourgogne, cette petite appellation basée toute proche de la Roche de Solutré incarne ce que l'on attend de cette région mâconnaise sur ce cépage unique : le Chardonnay. Elevé en cuve inox afin de préserver cette énergie, et minéralisé, sa bouche nous fait saliver...
Idéal avec les huîtres, coquillages, ceviche.

Le verre (12 cl) 8 €
La bouteille39 €

Haute côte de Beaune - Domaine Philippe Germain 2019

Sur les hauteurs de Beaune, ce domaine de 10 hectares reconverti en agriculture biologique élabore ces jolis vins avec des élevages soutenus donnant à ce chardonnay des notes de boisés et de grillés... Belle persistance en bouche.

Le verre (12 cl)8 €
La bouteille 36 €



LES VINS AU VERRE ...

Le blanc « moelleux »

Monbazillac « Jour de fruit » - Domaine l'ancienne cure 2018

Issu de cépages à dominante sémillon, ramassés par tris successifs, les raisins botrytisés et passerillés lui apportent ces arômes de pêche blanche, de fruits confits et de miel, tout en gardant l'équilibre de la sucrosité.

Vin issu de l'agriculture biologique.

Le verre (12 cl)	6 €
La bouteille	35 €

Les vins rosés

Domaine Saint-André de Figuière « Igp Méditerranée » 2019

Domaine appartenant à la famille Combard, qui depuis 10 ans travaille la viticulture biologique. Cette cuvée hors appellation est issue des cépages à dominante de grenache, cinsault, syrah et cabernet...

Sa robe est pâle, rose saumonée, son nez offre des notes de fleurs blanches puis se métamorphose en peau de pêche blanche et fruits blancs.

En bouche, on ressent le velouté d'une peau d'agrumes, de mandarine et de citron, ce qui lui confère une belle tension et de la fraîcheur...

Le verre (12 cl)	5 €
La bouteille	25 €



LES VINS AU VERRE ...

Côte de Provence - Domaine de La Croix « Cru classé » - Cuvée irrésistible 2019

Situé en bordure maritime sur la commune de La Croix Valmer sur la presqu'île de Saint-Tropez, ce domaine élabore cette cuvée irrésistible issue en dominante des cépages grenache et cinsault sur des terroirs sableux et schisteux. Ce terroir exceptionnel lui confère une robe lumineuse et rose pâle, un nez expressif aux arômes de pêche et petits fruits rouges...

Bel équilibre en bouche mêlant fraîcheur aux notes d'agrumes.

Un peu de fraîcheur après votre journée harassante...

Le verre (12 cl)	7 €
La bouteille	29 €
Le magnum	65 €

Les vins rouges

Loire

Touraine « cépage gamay » Les Tassins - Domaine Foucher 2018

Voilà un rouge printanier... issu du cépage gamay, un cépage emblématique du Beaujolais. De l'aspect visuel à la bouche, voici un vin frais, d'un rubis vif, avec des reflets violacés, un nez de cassis, de framboise ... En bouche, une amplitude de rondeur...

Idéal pour l'apéritif et les salades composées. Ce vin peut être servi frais ...

Le verre (12 cl)	5 €
La bouteille	25 €



LES VINS AU VERRE ...

Chinon « Domaine Buisse » 2018

Appellation de Touraine, proche de la ville de Tours, issue du cépage cabernet franc, cette cuvée est élaborée pour la fraîcheur et la gourmandise...

Une robe rubis, un nez de fruits rouges et de poivrons verts, avec des notes minérales dues au terroir de Tuffeau ...

La bouche est souple et harmonieuse, dense et équilibrée.

Ce vin peut être servi plus frais...

Le verre (12 cl)6 €
La bouteille26 €

Rhône

Igp « Collines rhodaniennes » « Syrahvissante » - Domaine Louis Chèze 2018

Quel bonheur de goûter ce cépage syrah sans artifice, une pure gourmandise, un nez très aromatique avec des nuances épicées et de fruits noirs, une bouche fraîche, subtile, gourmande, un plaisir simple...

Vous pouvez même le déguster plus frais

Le verre (12 cl)6 €
La bouteille24 €

Crozes Hermitage « Certitude » - Domaine François Villard 2017

Cette cuvée porte bien son nom : Certitude !!! D'abord par ce vigneron qui depuis 30 ans nous propose des cuvées magnifiques avec cette bonhomie, son sourire et sa recherche constante de la qualité du terroir et des élevages ... Cette cuvée de Crozes Hermitage apporte cette richesse et amplitude du cépage syrah élaboré avec des maturités singulières et des élevages en fût bien maîtrisés ... Un nez épicé avec des notes de grillé et boisé, une bouche ample, volumineuse, et cette longueur amenée par la trame naturelle d'acidité.

Le verre (12 cl)9 €
La bouteille44 €



LES VINS AU VERRE ...

Bourgogne

Givry « Les Dracy » - Domaine Sarrazin 2019

Domaine reconnu depuis de nombreuses années, Michel Sarrazin élabore ces pinots noirs sur la gourmandise et le croquant fruits rouges et confiture...

Idéal pour l'apéritif et avec les viandes rouges...

Le verre (12 cl)10 €
La bouteille55 €

Languedoc Roussillon

Château d'Anglès « Cuvée classique » - La Clape 2018

Situé sur les massifs calcaires de La Clape, ce domaine en conversion à l'agriculture biologique, est issu des cépages syrah (40%), grenache (40%) et mourvedre (20%), avec des rendements à 35 h/l ha ... La robe est rouge à reflets noirs, le nez exhale des arômes de petits fruits rouges et noirs bien mûrs, de poivre et de réglisse... La bouche est souple et fruitée, fraîche et structurée par des tannins très soyeux ...

Le verre (12 cl)6.80 €
La bouteille29 €



LES VINS AU VERRE ...

Bordeaux

Château La Comédie - Côte de Castillon - « Les Confidentielles » du Petit Boulevard - 2016

Voici la sélection d'une grande série... La chance de connaître des œnologues et des propriétaires, nous permet de sélectionner dans leurs domaines les meilleurs lots que nous mettrons sous notre propre étiquette et que nous dupliquerons l'année prochaine en blanc et en rosé.

Cette année, c'est un grand plaisir de sélectionner cette cuvée sur un joli domaine racheté par un ami nordiste ...

Sur les bords de la Dordogne, cette cuvée élaborée à 90% de Merlot et 10% de Cabernet Sauvignon lui confère sur ces terroirs argilo calcaires et ce millésime exceptionnel, cette complexité aromatique de boisé, de fumé, une énorme attaque en bouche et une amplitude de longueur liée au cépage Merlot.

Le verre (12 cl)	7 €
La bouteille	35 €

Château Citran « Cru bourgeois » - Haut Médoc 2014

Voici un cru bourgeois égal sur les derniers millésimes de la décennie, un travail minutieux sur ce domaine important puisque ce château possède 92 hectares répartis sur 2 cépages : 48% de cabernet sauvignon et 52 % de merlot.

De couleur limpide, rubis à reflets violacés, avec un nez de fruits frais gourmands et de cassis. Après aération, apparaissent des arômes légers de torréfaction liés aux élevages à 1/3 de fût de chêne neuf.

En bouche l'attaque est franche, la matière est présente, enveloppante, les cabernets sont dominants, mais élégants, avec une finale persistante due au merlot...

Un joli Bordeaux avec un style classique...

Le verre (12 cl)	10 €
La bouteille	47 €
Le magnum (1,5 litres)	98 €
L'impérial (6 litres)	565 €