

# CARTE DES VINS

## NOS VINS AU VERRE

### ROUGE :

**Montagne Saint-Emilion**

9€

Terre Rouge,  
Bordeaux  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

**Pinot Noir, Vin de France**

9€

Domaine Perraud,  
Bourgogne

**Bourgueil "déchainé"**

10€

Lamé Delisle Boucard,  
Vallée de la Loire  
Cabernet franc

**Crozes Hermitage "Esquisse"**

12€

Domaine des Hauts chassiss BIO,  
Vallée du Rhône  
Syrah

**"Les Creisses"**

13€

Domaine des Creisses  
Languedoc  
Syrah, Cabernet sauvignon, grenache



# CARTE DES VINS

## NOS VINS AU VERRE

### BLANC :

**IGP Loire Chenin** 9€  
Domaine Roc de  
L'Abbaye  
Vallée de la Loire  
Chenin blanc

**Monbazillac** 9€  
Grand chais St Laurent  
Vallée de Dordogne  
Sémillon, muscadelle,  
cabernet sauvignon

**Macon-Vinzelles** 11€  
Domaine Perraud  
Bourgogne  
Chardonnay

**Petit chablis** 11€  
Domaine Capleia  
Bourgogne  
Chardonnay

### ROSÉ :

**AOC Maur and More** 9€  
Château St-Maur  
Côtes de Provence  
Grenache, Cinsault



# CARTE DES VINS

## NOS VINS ROUGE

### BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

***Vin de France***, Domaine Perraud - Pinot Noir 35€

Ce vin exhale des arômes de cerise rouge, de champignon, de fruits rouges acidulés et d'épices. En bouche, il est tout aussi expressif, frais et structuré par des tanins veloutés.

**Accords mets / vin :** Viande rouge - fruits rouge - Fromages - Poisson

***Morgon*** - Jean Foillard - Gamay 49€

Contient une robe rouge assez foncée. Nez plutôt discret, peu expressif, avec des notes de mûre, de cerise et de terre.

**Accords mets / vin :** Plats en sauce -viande rouge - charcuterie - Fromage affinés

***Hautes cotes de Beaune 2022*** , Domaine Roux 55€  
- Pinot Noir

Le nez s'ouvre sur des arômes éclatants de cerise, framboise et fraise, avec une expression nette et pure du fruit. En bouche, le vin est souple, juteux et équilibré, avec une acidité fraîche et des tanins fins.

**Accords mets / vin :** Viande blanche - poisson fin - Fromage



# CARTE DES VINS

**Mercrey les "charmés",** Domaine Brintet - Pinot Noir 69€

Des rouges solaires, accomplis, avec une robe noire cerise et des tanins ronds et soyeux.

**Accords mets / vin :** Canard - viandes blanche - Fromage - charcuterie

**Chassagne-Montrachet** -Vincent Bachelet - Pinot Noir 80€

Robe d'une couleur rouge intense aux reflets violets. Vin aux notes épicées et fruitées, expressif et intense.

**Accords mets / vin :** Fruits de mer - Agneaux - gibier - Fromages

**Gevrey-Chambertin** -Domaine Marchant Grillot - Pinot Noir 95€

Vin aux notes boisée et vanillée avec des fruits rouges, comme la cerise et la framboise, très présentes, de même que la structure, typique et caractéristique de l'appellation.

**Accords mets / vin :** Gibiers - volailles - fromages - desserts



# CARTE DES VINS

## BORDEAUX

**Montagne St Emilion** - Terre Rouge - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 39€

Vin expressif et fort. Notes aromatiques et fruitées qui persistent en fin de bouche.

**Accords mets / vin :** Viande rouge - Viande blanche - charcuterie

**Saint Estephe** - D'ormes de Pez - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot 69€

Robe pourpre foncée. Au nez, arômes de cassis et mûr et d'herbes aromatiques. Bouche savoureuse, herbacée, avec une finale moyennement persistante.

**Accords mets / vin :** Plats en sauce - viandes rouges grillées - gibiers

**Saint-Emilion Grand Cru** - Château des rêves - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 75€

Vin riche et structuré avec des tanins souples et fins. Vin équilibré avec une note boisée et fruitée qui apporte fraîcheur et rondeur.

**Accords mets / vin :** Viandes rouge - viande blanche

**Margaux** - Baron de Brane - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot 90€

Robe rouge sombre et notes de cerises et fruits noirs. Longue tenue en bouche et aromatique.

**Accords mets / vin :** Viande blanche, volaille, viande rouge



# CARTE DES VINS

## LANGUEDOC

**Les Creisses** - Domaine des Creisses - Syrah, Grenache, cabernet sauvignon 49€

Robe sombre, avec un festival de fruits rouges au nez. La bouche est puissante et expressive, sur des tanins ronds et frais poursuivi par une finale gourmande et de très belle longueur.

**Accords mets / vin :** Plats en sauce - gibier - cuisine méditerranéenne

## LOIRE

**Bourgueil "déchainé"** - Lamé Delisle Boucard - Cabernet Franc 32€

Vin très léger et fruité, d'une belle couleur rouge avec des tanins souples.

**Accords mets / vin :** Gibier - viande rouge - fromage

**Sancerre "Les belles vignes"** - Domaine Fournier - Pinot Noir 42€

Vin aux notes de fruits rouge et de cuir, aux tanins subtiles et floraux. Très agréable et léger.

**Accords mets / vin :** Charcuterie - fromage - poisson à chair dense - viande blanche



# CARTE DES VINS

## VALLÉE DU RHONE

**Côtes du Rhône** - Domaine Cristia - Grenache 32€

Robe sombre et intense, avec un nez épicé et puissant. En bouche, il dévoile ses arômes de fruits rouge, de vanille et de chocolat.

**Accords mets / vin :** Plats en sauce - fromage - viandes grillées

**Crozes Hermitage "Esquisse"** 45€  
Domaine des Hauts chassis BIO - Syrah

Robe dense, aux notes poivrées et mentholées, accompagnée d'arômes de cassis et de myrtilles. Tanins souples ronds en bouche.

**Accords mets / vin :** Charcuterie - viande rouge - viande blanche - fromages

**Côte Rôtie "les champon's"** -Domaine 103€  
Stéphane Pichat - Syrah

Eventail de fruits rouges et noirs entremêlés d'herbes épicées. Il est bien équilibré et sa bouche est bien concentrée et élégante. Il offre un nez charbonné et aux notes d'olives noires.

**Accords mets / vin :** Fromages affinés - viandes grillées - gibiers



# CARTE DES VINS

## NOS VINS BLANCS

### BOURGOGNE

**Macon-Vinzelles**, Domaine Perraud - Chardonnay 44€

Ce vin minéral exhale des arômes de pomme, ananas et citron, avec une légère acidité.

**Accords mets / vin** : Volaille - pâtes - légumes marinés - poissons

**Petit Chablis "Capleia"** - Domaine Gueguen-Chardonnay 49€

Une robe jaune éclatante, un nez fin et très fruité évoquant les fruits blancs et les agrumes. La bouche est souple et surprenante par sa fraîcheur. Elle révèle le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes.

**Accords mets / vin** : Volaille - veau - fruits de mer - poissons

**Hautes cotes de Beaune 2022**, Domaine Roux - Chardonnay 55€

Robe jaune paille pâle aux reflets or pâle. Arômes de fleurs blanches mêlés de miel, évoquant le pain d'épices. En bouche, élégant et délicat, il conserve toute la fraîcheur du raisin.

**Accords mets / vin** : Risotto - fromage à pâtes molles - viande blanches



# CARTE DES VINS

## **Pouilly Fuissé " le clos du Roy de croix",**

69€

Domaine Perraton - Chardonnay

Ce vin minéral exhale des arômes de fleurs blanches qui se marieront avec beaucoup de plats. Son côté fruité reste en bouche de manière légère.

**Accords mets / vin :** Poissons - Tomates - fromage de chèvre

## **Meursault, Domaine Bouzereau - Chardonnay**

105€

Robe jaune dorée. Arômes de vanille, avec des notes de beurre et de brioche. Bouche ronde aux accents de noisettes grillées et de miel d'acacia.

**Accords mets / vin :** viande blanche, fromage forts - poisson

## VALLÉE DU RHONE

### **Condrieu "Lieu-dit Chanson",** Domaine

85€

Chomel - Viognier

Vin au nez dense, aux fleurs épicées et aromatiques. Sa longueur en bouche fini par des notes de miel et lui assure un bel équilibre

**Accords mets / vin :** Fruits de mer - volailles



# CARTE DES VINS

## VALLÉE DE LA LOIRE

**IGP Loire "Chenin",** Domaine Roc de l'Abbaye - 35€  
Chenin

Il allie fraîcheur, précision et gourmandise. La robe est claire et lumineuse, tandis que le nez séduit par des arômes de fruits (poire, pomme) et d'agrumes, soulignés par une subtile touche florale et minérale.

**Accords mets / Vin :** Plats épicés - fruits de mer

**Pouilly Fumé,** Nicolas Gaudry - Sauvignon blanc 43€

Ce vin a un nez expressif et complexe, avec des notes de fruits mûrs et de vanille. Minéralité élégante et fondue, finale pure et persistante.

**Accords mets / vin :** Fruits de mer - poissons - fromage de chèvre

**Sancerre " Les Belles Vignes",** Domaine Fournier - 49€  
Sauvignon blanc

Vin blanc sec et minéral, avec des notes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron. Rafratchissant et explosif en bouche.

**Accords mets / vin :** Volailles - fruits de mer - légumes

## ALSACE

**Riesling Wunsch et Mann,** Domaine Chomel - 33€  
Viognier

Vin au nez dense, aux fleurs épicées et aromatiques. Sa longueur en bouche fini par des notes de miel et lui assure un bel équilibre.

**Accords mets / vin :** Fruits de mer - fromage de chèvre - canard - pintade



# CARTE DES VINS

## NOS VINS ROSÉS

### PROVENCE

**AOC Cotes de Provence "Maur and More** - Grenache, Cinsault 32€

Robe cristalline, très brillante, d'une couleur pêche aux reflets dorés. Le nez est expressif et fruité, offrant des arômes de pêche blanche et de baies rouges telles que la groseille. En bouche, c'est une sensation fraîche et désaltérante.

**Accords mets / vin** : Poisson - brochettes de bœuf - porc

**AOC Cotes de Provence "Cuvée M"** - Château Saint Maur - Cru classé - Cinsault, grenache et Syrah 42€

Issu d'un terroir d'exception, ce vin séduit par sa robe pâle éclatante et son équilibre parfait entre intensité aromatique et délicatesse en bouche. Expressif et raffiné, il dévoile des arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire), d'agrumes et une subtile touche florale.

**Accords mets / vin** : Fruits de mer - Poissons - légumes

**Domaine d'OTT**, Château Romassan- Chardonnay - Alicante, Grenache noir 69€

Ce rosé au teint pétale de rose se livre sans réserve sur des parfums élégants de glycine, de pêche blanche et de cerise. L'amande grillée et les épices, s'ajoutent à cette palette raffinée : une attaque fraîche, de la structure, de l'amplitude, une pointe de sucrosité et une longue allonge parfumée.

**Accords mets / vin** : cuisine du monde - volaille



# CARTE DES VINS

## NOS VINS D'EXCEPTION

**Baron de Brane** -Margaux-  
Merlot, Cabernet sauvignon

90€

Nez ouvert, franc et bouqueté, marqué par des notes de fleurs séchées, de pivoine, d'eucalyptus et de chocolat noir. En bouche, l'attaque est souple et satinée, portée par des tanins longs et gras et une tension agréable. Finale satinée, souple, au corps léger, avec une petite finesse et une persistance moyenne.

**Accords mets / vins** : Viande blanche, volaille, viande rouge

**Roc de Cambe** - Côtes de Bourg- Château Mitjavile-  
Merlot, cabernet sauvignon

180€

Le cabernet sauvignon apporte à l'aromatique une touche presque médocaine particulièrement appétente : réglisse, cuir de Russie, menthe fraîche et une jolie touche de cuir noble. En bouche, l'attaque veloutée développe beaucoup de matière parfaitement équilibrée par des tanins traçants et bien fondus.

**Accords mets/ vin** : Viande rouge grillée, fromages à pâtes molles.

**Pauillac** , Château Lynch Bages- Grand Cru classé -  
Merlot, Cabernet Sauvignon

290€

Des arômes fruités de fruits rouges et noirs mêlés à des notes épicées. L'ensemble est frais, riche avec souplesse. Vin puissant et racé doté d'une réelle profondeur, d'une intensité aromatique incroyable ainsi que d'une texture d'une rare volupté.

**Accords mets / vin** : Viande rouge - gibier

