

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS

CÔTE DU RHÔNE

CONDRIEU — VIN DE VIENNE 58,00 €

100% Viognier
Forte expression aromatique avec des notes de violette, pêche et abricot
Grande longueur en bouche et fraîcheur
Poissons au beurre citronné, sauce Nantua et abas

SAINT-JOSEPH L'ÉLOUÈDE 39,00 €

70% Roussanne 30% Marsanne
Nez d'aubépine, amande et noix
Bouche puissante et boisée
Plat épicé ou en sauce

CHÂTEAU PAUL BLANC — COSTIÈRES DE NÎMES 25,00 €

80% Roussanne 20% Viognier
Notes de fleurs blanches et fruits murs
Bouche ample et fraîche
Plat en sauce, curry, miel, anis et foie gras

CÔTE DU RHÔNE RÉSERVE PERRIN 24,00 €

..... 48,00 € (1,5L)

50% Grenache 20% Viognier 15% Marsanne 15% Roussanne

Notes de pain grillé et fleurs blanches
Bel équilibre de fraîcheur et onctuosité
Accompagne les plats méditerranéens

BOURGOGNE

MEURSAULT 1^{er} CRU — LES CRAS 77,00 €

100% Chardonnay
Notes amande et noisette
Bel équilibre de fraîcheur et onctuosité
Parfait pour les poissons et viandes blanches

SAINT-AUBIN 1^{er} — EN MONCEAU 59,00 €

100% Chardonnay
Délicatement épicé et minéral
Bouche élégante et grasse
S'associe avec les plats en sauce de poisson, volaille et viande blanche

SAINT-VÉRAN — DOMAINE DES DEUX ROCHES 35,00 €

100% Chardonnay
Note boisée et florale
Finesse sur une minéralité citronnée
Pour l'apéritif, salade avec fromage de chèvre et poisson

GIVRY — BUISSONNIER 34,00 €

100% Chardonnay
Note de citron et miel
Belle harmonie entre la pêche blanche et la noisette
S'associe avec les poissons et volailles en sauce ou terrine

LANGUEDOC

LAFAGE — CENTENAIRE 32,00 €

90% Grenache 10% Roussanne
Attaque de pierre à fusil et une pointe de vanille
Riche en bouche, minéral et mélange d'agrumes
Poissons gras en sauce, blanquette de veau

LES PARCELLES — CROS-PUJOL 20,00 €

100% Chardonnay
Vif avec une note boisée
Légère acidité et fruit frais
Convient pour l'apéritif, les moules et poissons grillés

MINERVOIS BLANC — LAURENT CABARET 20,00 €

40% Maccabeu 30% Marsanne 30% Grenache
Note d'aubépine et fruits à chair blanche
Bel équilibre de fraîcheur et finesse
S'associe avec les salades acidulées

LES GITES 15,00 €

50% Chardonnay 50% Vermentino
Frais avec des notes d'agrumes
Bouche parfumée ronde et grasse
Parfait avec l'apéritif, cuisses de grenouille et poissons poêlés

VALLÉE DE LA LOIRE

POUILLY-FUISSÉ — CHÂTEAU DES RONTETS (BIO) 39,00 €

100% Chardonnay
Épices dominantes
Bouche longue et minérale
Convient pour l'apéritif, poissons crus et crustacés

POUILLY-FUMÉ — LES ADELINS 37,00 €

100% Sauvignon
Expressif sur les agrumes et fleurs blanches
Vif et fruité
Accompagne le fromage de chèvre, saumon fumé et moules

SANCERRE — CHÂTEAU DE THAUVENAY 34,00 €

100% Sauvignon
Arômes vifs d'agrumes et fleurs blanches
Vin sec et élégant (sans sucre résiduel)
Convient pour les salades, poissons et crustacés

VOUVRAY — CUVÉE SILEX 27,00 €

100% Chenin
Notes d'agrumes et fleurs
Vin sec, vif et légèrement fruité
Parfait pour les apéritifs tapas, charcuteries et poissons grillés

SAUMUR — ELÉGANCE 21,00 €

100% Chenin
Floral avec une complicité aromatique
Vin souple avec une belle fraîcheur
Pour l'apéritif et entrée froide, crustacés, poissons

SUD-OUEST

CUVÉE DES CONTI — CHÂTEAU TOUR DES GENDRES 30,00 €

70% Semillon 20% Sauvignon 10% Muscadelle
Notes de groseilles vertes et pêches blanches
Frais et doux en bouche
Accompagne les poissons à chair blanche

JURANÇON SEC — DOMAINE LAPEYRE 27,00 €

100% Gros Manseng
Fruit à chair blanche et noisette verte
Attaque franche et fruitée
Accompagne les plats épicés au curry et les saucissons

GRAP-G 18,00 €

100% Chardonnay
Notes agrumes, pamplemousse et citron
Bouche vive et beurrée
Parfait pour les poissons en sauce

ALSACE

GEWURZTRAMINER — TURCKHEIM 35,00 €

100% Gewurztraminer
Senteur de rose fanée, miel et épices douces
Fine note sucrée en équilibre
Parfait pour l'apéritif, foie gras et cuisine exotique

PINOT GRIS — TURCKHEIM 30,00 €

100% Pinot Gris
Riche palette aromatique et fruits surmurs
Belle harmonie entre la vivacité et la suavité résiduelle
Parfait pour le saumon béarnaise, poulet rôti

RIESLING — TURCKHEIM 28,00 €

100% Riesling
Nez citronné, floral avec une touche minérale
Très belle fraîcheur sur les agrumes
Parfait pour les moules, truites et choucroute

PINOT BLANC — TURCKHEIM 27,00 €

100% Pinot Blanc
Arômes de poire et amande légère
Franche en bouche avec une belle acidité
Parfait pour les salades, œufs et saumon

BORDEAUX

CHÂTEAU CARBONNIEUX — PESSAC LEOGNAN 69,00 €

75% Sauvignon 25% Sémillon
Arômes de verveine et tilleul
Dynamique et frais avec du gras
Pour les poissons et crustacés

CHÂTEAU FONTAINE — SAUTERNES 42,00 €

90% Sémillon 5% Muscadelle 5% Sauvignon
Nez de fruits confits et brioche à la cannelle
Complexe en bouche avec un beau sucre résiduel
Accompagne les viandes blanches associées aux agrumes et épices

CHÂTEAU LASSALLE — GRAVES 34,00 €

50% Sémillon 50% Sauvignon
Arômes de mangue et fleurs
Note minérale avec une belle finesse
Parfait pour les fruits de mer et poissons gras

BELGIQUE

CHÂTEAU GENOELS-ELDEREN 32,00 €

100% Chardonnay
Belle note de fruits secs et agrumes
Bouche souple avec de la fraîcheur et du gras
Parfait pour l'apéritif

ITALIE

TERRE DI CHIETI 29,00 €

100% Pecorino
Note de thé vert et pêche blanche
Belle fraîcheur en bouche
Accompagne les viandes blanches et volailles en sauce

ESPAGNE

LACRUZ — LA MANCHA 21,00 €

100% Verdejo
Note de poire, pomme et ananas
Bien équilibré avec de l'acidité
Parfait pour la paëlla

VINS ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE

LES BOMBINES 28,00 €

..... 58,00€ (1,5L)

50% Tibouren 30% Cinsault 20% Grenache
Arômes de fruits rouges, cerise, fraise et groseille
Gourmand et fruité
Convient pour les salades et plats méditerranéens

MIRAVAL — BRAD PITT ET ANGELINA JOLIE 39,00 €

50% Cinsault 20% Grenache 20% Syrah 10% Rolle
Note de fruits frais et fleurs printanières
Bouche fraîche et minérale
Pour l'apéritif, salades et gambas

ALSACE

PINOT NOIR — TURCKHEIM 32,00 €

100% Pinot Noir
Arômes de petits fruits rouges
Bouche souple et légère
Parfait pour les volailles, charcuteries, salades variées

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES GITES 15,00 €

50% Grenache 50% Cinsault
Fruits rouges et note florale
Bouche fruitée et intense
Parfait pour les charcuteries et salades composées

GRAP-G 17,00 €

70% Cinsault 30% Syrah
Note de mûres et épices
Bouche fine et ronde
Parfait pour l'apéritif, tapas, grillades et barbecue

MIRAFLORES — LAFAGE 32,00 €

..... 78,00€ (1,5L)

70% Mourvèdre 30% Grenache
Légèrement iodé et minéral
Épice bien présente belle rondeur
Accompagne les tapas, grillades et cuisine orientale

ESPAGNE

BODEGAS TEMPORÉ — TERRAE JOVEN (BIO) 21,00 €

100% Grenache
Arômes de baies sauvages
Bouche volumineuse et balancée
S'associe avec les poissons grillés et tapas

BULLES

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GARDET — BRUT TRADITION	58,00 €
.....	123,00 € (1,5L)
45% Pinot Noir 45% Pinot Meunier 10% Chardonnay Note briochée et fruits à chair blanche Attaque forte en bouche et belle fraîcheur Accompagne divers amuse-bouches ou saumon	
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT — BRUT YELLOW	78,00 €
55% Pinot Noir 30% Chardonnay 15% Pinot Meunier	
Arôme de fruits séchés et pêche Bouche vineuse fraîche et suave Parfait pour l'apéritif, foie gras, volaille	
CHAMPAGNE ROEDERER — BRUT PREMIER	79,00 €
.....	160,00 € (1,5L)
40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% Pinot meunier Belle palette aromatique sur les agrumes et fruits confits Bulle fine et persistante avec des notes de poire et chevreuille Apéritifs, poissons et crustacés	
CHAMPAGNE RUINART — R DE RUINART	88,00 €
.....	180,00 € (1,5L)
60% Pinot Noir 40% Chardonnay Note d'agrumes et fruits à chair blanche Bouche vive et soutenue Accompagne les huitres, poissons de la mer, volaille et fromage	
CHAMPAGNE DON PERIGNON — BRUT 2006	260,00 €
60% Chardonnay 40% Pinot Noir Note fumée et toastée Grande élégance, une bouche crémeuse et finale minérale Accompagne parfaitement l'apéritif, les crustacés et fromage affiné	

ESPAGNE

CAVA PÈRE VENTURE	28,00 €
50% Macabeo 30% Xarel-lo 20% Parellada Arômes de pomme et fleurs blanches Bouche fine et fraîche Parfait pour l'apéritif, saumon fumé et divers amuse-bouches	

BELGIQUE

PERLE NOIR — CHÂTEAU GENOELS-ELDEREN	34,00 €
100% Chardonnay Arômes de fruits exotiques Belle fraîcheur avec des notes d'ananas et pamplemousse A l'apéritif ou avec des sushis	

VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE

CÔTE RÔTIE — VIN DE VIENNE	78,00 €
.....	139,00 € (1,5L)
100% Syrah Nez boisé avec des notes de mûres, cassis Bouche arrondie et tannique Accompagne les côtes à l'os, l'agneau et filet pur	
CHÂTEAUNEUF DU PÂPE — ROGER PERRIN	48,00 €
.....	86,00 € (1,5L)
.....	190,00 € (3L)
70% Grenache 15% Mourvèdre 10% Syrah 3% Cinsault 2% Clairette Note de lavande et estragon suivi de la cerise Bouche ronde et tannique Parfait pour les gibiers ou les grillades de viande rouge	
VACQUEYRAS — VIELLES VIGNES	18,00 €
.....	78,00 € (1,5L)
60% Grenache 20% Syrah 20% Mourvèdre Arômes prunes et mûres Bouche veloutée et tanins serrés Accompagne les gibiers et viandes en sauces	
GIGONDAS — RÉSERVE PERRIN	38,00 €
80% Grenache 20% Syrah Note de sous-bois et fruits confiturés Bouche ample et tanin agréable Parfait pour une côte de bœuf aux champignons	
SAINTE-JOSEPH — VIN DE VIENNES	37,00 €
100% Syrah Parfums de cerise noire, cassis et réglisse Bouche fine et gourmande avec des tanins mûrs Parfait pour les viandes grillées et plats en sauces	
CROZES-HERMITAGE — CAVE DE TAIN (BIO)	34,00 €
100% Syrah Puissants fruits noirs, mûres Persistant avec une belle fraîcheur Accompagne le boudin noir, magret de canard	
RASTEAU — DOMAINE DES BANQUETTES	33,00 €
50% Grenache 20% Syrah 20% Mourvèdre 10% Carignan Fruits rouges et touche de cuir Bouche ronde et épicée Parfait pour le coq au vin, l'agneau ou civet de biche	
CÔTE DU RHÔNE — RÉSERVE PERRIN	28,00 €
.....	59,00 € (1,5L)
60% Grenache 20% Syrah 20% Mourvèdre Note de petits fruits rouges, caramel et muscade Bouche ample avec des tanins fins Accompagne les plats épicés, tajines	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

MAS DE LA SERANNE — LARZAC (BIO)	58,00 €
40% Syrah 20% Grenache 20% Mourvèdre 20% Carignan Nez complexe et minéral avec des notes de graphite Bouche épicée mentholée Pour les viandes rouges grillées et viandes de caractère	
FAUGÈRES — OLLIER TAILLEFER (BIO)	32,00 €
50% Grenache 30% Carignan 20% Syrah Nez de fruits rouges frais et épices Attaque gourmande, charnue et ronde Parfait pour les charcuteries et grillades	
GRAP-G	17,00 €
100% Carignan Note de fruit rouge et vanille Bouche gourmande et tanins fins Parfait pour les plats mijotés	
LES GITES	15,00 €
50% Grenache 20% Cinsault 20% Merlot 10% Cabernet-sauvignon Arômes délicats de fruits rouges Note d'olive noire, curry et safran Accompagne le cochon et gigot d'agneau	

SUD-OUEST

BERGERAC — MAGIE D'AUTOMNE	24,00 €
75% Merlot 15% Malbec 5% Cabernet-sauvignon 5% Cabernet-Franc Note de fruits noirs et boisés Bouche enrobée avec des tanins mûrs Parfait pour les viande rouge et fromage à pâte molle	
CAHORS TRADITION — D'HOMS	22,00 €
80% Malbec 20% Merlot Note de réglisse et mûres Arôme puissant et complexe Accompagne les cassoulets, bœuf	
MALBEC — CEDRE HÉRITAGE	22,00 €
95% Malbec 5% Merlot Belle palette d'épices Bouche fruitée et élégante Pour les viandes rouges et grillades	

VAL DE LOIRE

SANCERRE — LES BONNES BOUCHES	39,00 €
100% Pinot Noir Note de fruits rouges, griottes, cerises Belle rondeur et boisé Parfait pour vos viandes blanches et viandes rouges braisées	
SAUMUR CHAMPIGNY — CUVÉE TUFFES (BIO)	31,00 €
100% Cabernet-franc Arômes de violette Belle longueur en bouche et bonne garde Accompagne les volailles, viandes blanches et poissons	
PINOT NOIR — LIEUBEAU	27,00 €
100% Pinot Noir Petit fruit rouge et côté animal Bouche souple et fraîche avec des tanins fondus S'associe avec toutes charcuteries et salade légère	
CHINON PRESTIGE — CHARLES PAIN	24,00 €
100% Cabernet-franc Note de fruits rouges Bouche riche et fruitée Pour les viandes rouges en sauces	

BEAUJOLAIS

SAINTE-AMOUR — DOMAINE PIRON	36,00 €
100% Gamay Note fruitée Bouche ronde et riche Accompagne les viandes blanches et grillades	
LES GRANDS EPARCIEUX (BIO)	32,00 €
100% Gamay Nez intense de fruits rouges et épices Bouche gourmande avec beaucoup de fraîcheur Pour les terriens de gibier, pot-au-feu et fromage	

BORDEAUX

CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE — PAULLAC	110,00 €
79% Cabernet-sauvignon 21% Merlot Arômes de fruits noirs intenses Bouche suave, dense et complexe Parfait pour les viandes de caractère	
CHÂTEAU PHÉLAN SEGUR — SAINT-ESTÈPHE	90,00 €
.....	146,00 € (1,5L)
60% Cabernet sauvignon 35% Merlot 5% Cabernet franc Arômes de prune et mine de crayon Bouche puissante et souple avec une faible acidité S'associe avec le lièvre, chevreuil et rognons	
CHÂTEAU CLARKE — MÉDOC	49,00 €
.....	103,00 € (1,5L)
70% Merlot 30% Cabernet sauvignon Arôme de café, réglisse et cassis Bouche boisée et tanins fins Parfait pour le steak béarnaise, magret, foie gras pomme chaude	

CHÂTEAU PEYMARTIN — SAINT-JULIEN	47,00 €
65% Cabernet sauvignon 25% Merlot 5% Cabernet franc 5% Petit Verdot Arômes de prune, réglisse, cassis Belle harmonie entre le fruit et le bois Pour les blanquettes de veau et osso buco	
CHÂTEAU LAROZE — SAINT-EMILION	42,00 €
70% Merlot 30% Cabernet Franc Arômes de pruneau et cacao Bouche équilibrée et soyeuse Pour les volailles, viandes grillées et pot au feu	

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN — HAUT MÉDOC	50,00 €
80% Cabernet sauvignon 20% Merlot Arômes de cassis et cerise noire Bouche souple et fraîche Parfait pour les viandes grasses	

CHÂTEAU PERRON — POMEROL	47,00 €
80% Merlot 10% Cabernet sauvignon 10% Cabernet francs Bouquet complexe et généreux Bouche tanique et suave Parfait pour toutes les viandes rouges	

CHÂTEAU LASSALLE — GRAVES	36,00 €
50% Merlot 50% Cabernet sauvignon Arômes de fruits noirs et torrifications Bouche longue et épicée Accompagne les volailles en sauce et gibiers à plumes	

CHÂTEAU LE TRETRE — LABELLE	21,00 €
80% Merlot 20% Cabernet franc Nez de pruneau confit et fruit rouge Bouche complexe et boisée S'associe avec les viandes blanches rôties ou en sauces	

BOURGOGNE

VOSNE-ROMANÉE — JOSEPH DROUHIN	110,00 €
100% Pinot noir Arôme de pivoine et violette Bouche fine, fraîche et fruitée Parfait avec une fricassée ou escalope de veau	

CHAMBOLLE-MUSIGNY	92,00 €
100% Pinot noir Note animale et cerise Bouche fraîche et équilibrée Parfait pour tous les gibiers à plumes	

FIXIN — M MAGNIEN	59,00 €
100% Pinot noir Nez boisé et petits fruits rouges Bouche puissante monacale Accompagne les gibiers	

RULLY — BUISSONNIER	59,00 €
100% Pinot noir Bouquet de fruits noirs Au palais on retrouve la finesse des tanins Parfait pour les pâtes ou risotto	

ALSACE

PINOT NOIR — WUNSCH ET MANN (BIO)	26,00 €
100% Pinot noir Arôme de fruits rouges Bouche légère Parfait pour les charcuteries et fromage de chèvre	

ESPAGNE

LACRUZ — TEMPRANILLO (BIO)	21,00 €
100% Tempranillo Combinaison entre les fruits des bois et fruits rouges Belle structure et fraîcheur Idéal pour les viandes rouges et ragout	

YECLA — CASTANO	38,00 €
80% Monastrell 20% Cabernet sauvignon Arôme myrtille et cassis Bouche charnue et boisée Parfait pour le steak au poivre	

ITALIE

CONFRONTO — ABRUZZES	39,00 €
50% Montepulciano 50% Primitivo Nez de fruits rouges, tabac et laurier Bouche moelleuse et tanins fondus Idéal pour les viandes rouges grillées	

ROSSO TOSCANA — TERRE NATUZZI	20,00 €
90% Sangiovese 10% Merlot Note florale et fruits rouges Bouche fruitée, ronde et équilibrée Convient pour l'osso-bucco et côte de veau	

BELGIQUE

PINOT NOIR - CHÂTEAU GENOELS-ELDEREN	56,00 €
100% Pinot noir Assez boisé et petits fruits rouges Bouche gourmande et pleine de fruits Idéal avec l'andouillette, caille et pigeonneau	