



## Carte des Vins

**LA SELECTION DE LA MAISON**  
Au verre, en 0,50cl, à la bouteille

### NOS VINS BLANCS

**ZABU Grillo IGP Terre Siciliane** : Le nez est fin aux notes d'agrumes et à la minéralité expressive due à son terroir volcanique (Etna).

**Le verre** 6,00€

**0,50cl** 19,00€

**La bouteille** 26,50€

**PETIT CHABLIS La Chablisienne** : Mise en bouche riche, fraîche et équilibrée. Un beau volume est présent. Belle finale de fruits blancs. Bonne longueur. Petit Chablis parfaitement présenté.

**Le verre** 7,50€

**0,50cl** 21,00€

**La bouteille** 33,00€

### NOS VINS ROUGES

**Cuvée "Mathilde" Vin du Pays du Vaucluse**

**Domaine de L'Amandine J-P Verdeau & Fils** : Vin harmonieux, de couleur soutenue, aux tanins mûrs, aux arômes de framboises et d'épices

**Le verre** 6,00€

**0,50cl** 19,00€

**La bouteille** 26,00€

*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*

**Pinot Noir « Longue Route » IGP Pays d'Oc** : Magnifiques arômes de cerises noires et d'épices. La bouche est ample et équilibrée. Vin frais, léger et ensoleillé. À boire légèrement frais.

**Le verre** 6,50€

**0,50cl** 19,00€

**La bouteille** 27,50€

### **Château Penin Bordeaux Supérieur P. Carteyron**

*Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris, Médaille d'argent au Concours de Bordeaux - Comment résister à ce fruité omniprésent aux arômes de cerise, de fraise et de framboise qui inonde une bouche souple et suave aux tanins ronds et fins ?*

**Le verre** 7,00 €      **0,50cl** 21,00€      **La bouteille** 27,00€

**Carignan Vieilles Vignes « Roqueterre » IGP Pays d'Oc** : Sa robe violette et son nez fait d'arômes de petits fruits rouge intense avec notes de vanille vous transporte en pleine garrigue. La bouche douce mais corsée avec une finition lisse.

**Le verre** 7,00 €      **0,50cl** 21,00€      **La bouteille** 27,00€

**Negroamaro Duca di Carosino IGP Puglia**: Couleur rouge pourpre avec des reflets noir-violet; arôme intense et persistant, avec des notes de cassis et de baies sauvages, épicé, avec des notes de thym. Vin corsé, velouté et harmonieux, avec une belle longueur.

**Le verre** 6,50 €      **0,50cl** 19,00€      **La bouteille** 26,00€

### **Les 3 couleurs de la Cuvée des Chartreux – Vin de Pays du Gard**

Entre Provence et Languedoc, le Cellier des Chartreux vous fait découvrir des vins issus de la sélection de différents cépages cultivés avec passion. Vous découvrirez des vins de couleur agréable, mêlant à la fois de fines nuances et une belle concentration aromatique.

**Blanc** Cépage : Chardonnay.

**Rosé** Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah.

**Rouge** Cépage : Merlot.

**Le verre** 5,00€      **0,50cl** 16,00€      **La bouteille** 22,50 €

*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*

**NOS BULLES** **75cl**

**Prosecco DOC Treviso Brut Millesimato** **40€**

Bulles vives et fines. Senteurs florales intenses de fleurs d'acacia et arômes fruités de pomme jaune. Bonne intensité. Frais, agréable et harmonieux.

**Champagne Gruët Brut à Buxeuil** **70 €**

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Ce Champagne Brut cuvée Tradition se distingue par sa belle robe dorée, associée à de petites bulles fines et vives. Il est généreux et bien structuré en bouche, et viendra facilement accompagner vos apéritifs et vos repas.

**NOS VINS ROSÉS** **37,5cl**      **75cl**

## PROVENCE

---

**Cuvée « Rosalie » Terre De Mistral** 50cl 23€ 30€

(IGP) Côtes de Provence Montagne Sainte Victoire

Une jolie robe rose pâle nuancée pêche, un nez délicat une complexité rare, des notes de cassis mûr et de fruits de la passion. Un vin haute couture tel un parfum de printemps

**R de Ramatuelle** le verre 6€ 28€

Bouquet frais et complexe ou dominant l'agrumes et la groseille. Ce vin sec plutôt souple et minéral, possède un bel équilibre un joli gras complété par les arômes de fruits avec une touche épicée

**M de Minuty** le verre 8€ 34€

Ce vin est une invitation à partager la Provence, une combinaison de fraîcheur, de respect du fruit et intensité des saveurs. Ils vous transportent dans la presqu'île de Saint-Tropez, sous le soleil exactement

**Château Rosé Cru Classé Provence La Londe** 32€



**Château Sainte-Marguerite**

Son nez est gourmand et mêle des notes de confiseries à la fraise, d'agrumes et de pêche à d'élégantes notes florales. Sa bouche est généreuse et équilibrée, la bouche séduit par ses notes fruitées (fraise, pomelo juteux) et sa rafraichissante salinité. La finale est marquée par de gourmandes notes zestées et légèrement épicées. **BIO & Vegan.**

**NOS VINS BLANCS** 37,5cl 75cl

## ALSACE

---

**Pinot Gris Réserve Henry Obermeyer** 18€ 29€

Médaille d'or au Concours des Grands Vins de France

Finement bouqueté, fruité, au nez de fleur, légèrement épicé comme il se doit. Bonne bouche persistante.

## VALLÉE DE LA LOIRE

---

**Sancerre Blanc Domaine François Crochet** 28€ 44€



Vin Bio (Agriculture Biologique Certifiée)

Issu d'une terre blanche de type argilo-calcaire. Nez caractéristique de tilleul et d'amandes, téré, fruité, dense et de bouche persistante

**Pouilly Fumé Villa Paulus** 27€ 40€

**Domaine Masson Blondelet**

Provenant de terres d'argiles blanches, ce vin a un parfum peu commun pour un vin blanc sec: des arômes puissants de musc et de fumé.

## BOURGOGNE

---

**Chablis** 25€ 39€  
**Domaine Corinne & Jean-Pierre Grossot**  
Typé et parfumé, un vin classique, de bouche persistante, au nez de fruits secs caractéristique.

**Rully "Millebuis" Vignerons de Buxy** 43€  
Entièrement issue de cépage de Chardonnay, couleur colorée avec reflets verts, le nez est franc et net, le palais est rond et caressant, sa minéralité apporte fraîcheur et éclat.

## SUD-OUEST

---



**Château La Brie Bergerac (moelleux)** Le verre : 7,00€ 27€  
Médaille d'Argent au concours agricole des vigneron  
Savoureux, au bouquet fleuri, avec ces notes caractéristiques de noisette et de miel.



*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*



**NOS VINS ROUGES** 37,5cl 75cl



## VALLÉE DE LA LOIRE (à boire tempéré ou frais)

---

**Sancerre Rouge Domaine François Crochet** 28€ 44€    
Vin Bio (Agriculture Biologique Certifiée)  
De robe grenat, qui fleure bon les fruits frais, un vin à la fois puissant et savoureux.

**St Nicolas de Bourgueil** 22€ 31€    
**Les Rouillères F. Mabileau**  
Vin Bio (Agriculture Biologique Certifiée)  
Nez complexe exhalant des parfums de petits fruits rouges. Un vin harmonieux riche et fin à la fois.

**Saumur Champigny** 18€ 29€    
**Château de Villeneuve S.C. Chevalier**  
Vin Bio (Agriculture Biologique Certifiée )  
Bien typé, très fruité, de belle robe rubis profond, tout en nuances aromatiques où dominant l'humus et les fruits rouges.

**Chinon Domaine Bernard Baudry** 29€    
Vin Bio (Agriculture Biologique Certifiée )  
Fruité, charpenté, charnu et coloré, au nez de griotte mûre, légèrement épicé, intense en bouche.

## ALSACE (à boire tempéré ou frais)



---

**Pinot Noir Henry Obermeyer** 18€ 29€  
Médaille d'or Concours International de Lyon  
Fin et bouqueté, bien rond, très fruité au nez comme en bouche. La typicité de l'Alsace dans votre verre.

## BOURGOGNE (à boire tempéré ou frais)

---

**Bourgogne Pinot Noir Chanson Père & Fils** 36€  
Belle couleur rubis avec des nuances pourpres profonde. Arômes de violette et de réglisse sur une pointe légèrement épicée. Concentré et bien équilibré. Frais et vif.

**Hautes Côtes de Beaune Domaine Chevrot** 40€    
Vin Bio (Agriculture Biologique certifiée)  
Un bouquet pur fruit de framboises et cerises, mêlé de notes épicées.  
Ce vin offre un bel équilibre entre maturité et fraîcheur.

*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*

**37,5cl** **75cl**

## BEAUJOLAIS

---

**Saint-Amour Domaine du Moulin Berger** 30€  
Médaille d'OR Grand Concours des Beaujolais 2019  
Très fin et riche en couleur comme en arômes, aux connotations diverses où dominent les senteurs fruitées et végétales.

**Brouilly « Pisse Vieille » Domaine Lathuilière-Gravallon** 31€  
Le côté de ce vin aux arômes complexes de cassis de mûres sauvages et de violettes. Les tanins sont souples avec une bonne longueur en bouche.

## BORDEAUX

---

### MÉDOC

**Château La Gorce Cru bourgeois supérieur R. Fabre** 34€  
Médaille d'or au Grand Concours des vins de France  
Couleur profonde et intense, belle teinte rubis foncé, arôme amples et généreux avec des notes de fruits rouges, d'épices se terminant sur un discret boisé. Bonne attaque riche et puissante sans agressivité, une finale longue qui se termine sur des notes boisées.

### LALANDE DE POMEROL

**Château de La Commanderie P. Lafon** 24€ 39€  
Le nom « Commanderie » provient de l'ordre des chevaliers établis à Pomerol et Lalande-de-Pomerol lors de leur retour des croisades, qui ont fondé un nombre d'hôpitaux et de foyers pour les pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Ce Pomerol est Concentré, intense, au bouquet très développé avec des nuances épicées et des notes fruitées de mûrs. Un vin « Plaisir » !

### GRAVES

**Château Tour De Calens** 35€  
Médaille d'or au Concours de Bordeaux  
Le Graves rouge, ciselé par la finesse du cabernet-sauvignon bien mûr, offre à la fois concentration et élégance. Bien typé, épicé en bouche, avec des tanins bien équilibrés alliant finesse et charpente. Élevé en fût de chêne.

*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle*

**37,5cl**

**75cl**

## SAINT ESTEPHE

### **Château Petit Bocq Cru bourgeois Supérieur**

57€

#### **G. Lagneaux**

De vendange manuelle, vinification traditionnelle, ce vin trouve un équilibre des saveurs, des fragrances de sous-bois, tanins fermes. Vin de très grande qualité, privilégiant la finesse et l'équilibre plutôt que la puissance et la concentration.

## ST-EMILION

### **Château Lamarzelle-Cormey Grand Cru**

26€

44€

Vin coloré, charnu et gras, riche, aux notes de fruits mûrs et d'humus. Dense et ample en bouche. Un coup de chapeau à Coraline Moreaud-McAllan, jeune vigneronne qui reprend les rênes du domaine familial en nous offrant une cuvée puissante et délicate à la fois.

### **Les Hauts de la Gaffelière**

34€

#### **Maison Malet Roquefort**

Robe foncée aux beaux reflets rubis. Arômes légèrement épicés agrémentés d'une fine note boisée. La bouche est marquée par une attaque vive, très marquée par les fruits rouges.

### **Château Grand Pey Lescours Grand Cru**

46€



Vin Bio (Agriculture Biologique certifiée)

D'une couleur très intense c'est un vin très subtil, ses arômes évoquent la figue, les fruits noirs, très fin et souple en bouche il permet de le boire assez jeune avec beaucoup de plaisir.

## PESSAC LÉOGNAN

### **L De La Louvière**

49€

Bouquet de fruits rouges et de vanille. Des notes de framboise sont aussi perceptibles à l'attaque dont la vivacité est prometteuse. Ce vin est pur, net avec des tanins fins et élégants. L'élevage d'un an en barriques a assoupli sa finale, qui reste suave et fruitée.

### **Château La Louvière**

65€

Une robe sombre et profonde, un nez qui évoque les baies, en bouche on ressent une très grande structure, tout se mêle avec fond et harmonie. C'est une très grande bouteille.

*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*

**75cl**

## SAINT JULIEN

### **Connétable De Talbot**

61€

Puissance, élégance et concentration sont les maîtres mots de ce vin. Comme son aîné, il offre un nez frais et élégant aux accents fruités et floraux. En bouche, le vin dégage une belle

puissance avec des tanins d'une belle maturité et se poursuit sur les épices jusqu'à sa finale élégante, tout en fruité.

## MARGAUX

### **Le Zédé de Labégorce**

57€

Second vin du château Labégorce à Margaux. Le nez est marqué par des arômes de petits fruits rouges et une pointe boisée. En bouche, le vin se révèle rond et suave avec une finale droite. Un vin qui enchante les palais.

## LANGUEDOC

---

### **Cuvée « L'Enclos » Domaine Des 2 Ânes M.& D. Terrier**

37€



Vin Bio (Agriculture Biologique Certifiée)

Grande palette aromatique qui se révèle progressivement. Les senteurs de fruits rouges, de cassis et de framboise, évoluent vers des notes fruits confits. Un millésime riche et complexe.

## VALLEE DU RHÔNE

---

### **Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu**

29€

#### **Domaine La Bastide St Vincent G. Daniel**

Médaille d'Or au Concours de Paris

Ce vin est concentré en arômes, à saveur riche alliant fruits rouges, épices et parfums de garrigue, qui évoluent avec le temps vers des tonalités de sous-bois et de réglisse...

### **Gigondas Domaine Raspail - Ay D. Ay**

45€

Au nez, il dévoile un bouquet de fruits rouges (cerise bigarreau, fraise écrasée) et de fruits noirs très mûrs (mûre, cassis, myrtille). En bouche, le Gigondas est corsé avec une attaque charnue.

*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*

75cl

### **Côtes du Rhône Villages Cairanne Domaine Roche**

31€

Ce vin est d'une couleur violette soutenue ainsi que de superbes notes de fruits noirs bien mûrs, myrtilles, graphites, poivre noir et terre brûlée. Profond, charpenté, souple et incroyablement charmeur, avec des tanins doux

### **Vacqueyras "Les 2 Monardes" Domaine La Monardière**

37€



#### **Martine & Christian Vache**

Vin Bio (Agriculture Biologique Certifiée)

Vendanges manuelles. Robe rubis, arômes de baies noires et de violette, de mûre et de cassis. Une note minérale légèrement fumée apparaît dans une finale longue, avec des tanins fondus.

**Saint-Joseph "Les Pierres Sèches"**

49€

**Cave Yves Cuilleron**

Un Saint-Joseph qui démontre toute la typicité de son terroir. A la dégustation, on reconnaît la patte d'Yves Cuilleron : flatteur, friand de fruits, avec une bouche des plus souples et des plus délicates.

*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*

**NOS VINS ITALIENS**

75cl

**PUGLIA**

---

**Gran Trio Rosso IGT Salento Cantina San Marzano**

33€

d'une couleur rubis profond, un arôme intense avec Des notes de prune et cerise, il est doux et facile à boire.

**TOSCANE**

---

**Chianti La Vigna DOCG**

29€

Ce vin, de la région de Montepulciano, est fruité et souple, au nez il est plutôt cerise et cassis, en bouche il se montre fruité et velouté.

**Pelofino Fattoria Le Pupille IGT**

32€

Couleur rouge rubis. Au nez, des arômes de fruits rouges et une pointe de cassis se développent pour donner des arômes épicés. Un vin, fruité et moelleux, agréable en bouche et bien structuré.



## ABRUZZO

---

### **Palio Montepulciano d'Abruzzo Codice Citra**

29€

Discrètement boisé, charnu avec une belle ampleur en bouche et des tanins ronds. Ce vin est toujours récompensé dans les concours et dégustations. Un bel italien qui ne peut que plaire.

## PIEMONTE

---

### **Barbera D'alba Giacomo Vico**

35€

La Barbera d'Alba a une couleur profonde rouge rubis et des arômes agréables de fruits noirs et de chocolat. Bouche pleine avec des impressions fruitées fines. Beau boisé. Finale longue et riche.

## SICILIA

---

### **Nero d'Avola Il Passoverdi Zabù**

31€



Vin Bio (Agriculture Biologique Certifiée)

Ce vin particulièrement élaboré présente une robe rubis profond, une attaque fruitée très agréable rappelant un beau pinot noir, une belle fluidité.

*Pour les millésimes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle.*