

Les Vins rouges

	75cl	Verre
Vallée du Rhône		
Syrah La Croix des Mariniers 2021	22€	5€
Robe rouge profond. Arômes de fruits noirs, cassis et mûre. Déliçates notes florales. Rond en bouche avec des tanins soyeux. Sur une volaille, du veau ou un plat en sauce.		
Luberon Amountanage 2020 Appellation Luberon protégée	21€	5€
Robe rubis. Nez jeune et ouvert de fruits frais : framboises, cassis. Attaque suave avec une matière enrobée où l'on retrouve ces notes de fruits frais. Finale nette et fraîche. Sur une viande rouge, de l'agneau ou du veau.		
Crozes-Hermitage Mise en bouche - Emmanuel Darnaud 2021 Appellation Crozes-Hermitage Protégée	39€	7€
Robe pourpre. Nez aux arômes de cassis et de mûre avec quelques notes poivrées. Bouche fraîche et gourmande, tanins légers. Sur une viande rouge, du gibier, de la charcuterie ou du fromage.		
Crozes-Hermitage Les Jalets - Paul Jaboulet Aîné 2020 Appellation Crozes-Hermitage Protégée	49€	9€
Robe rubis intense. Une belle structure et des tanins fins. Nez aux arômes de sous-bois, fruits rouges confits et une fin sur des notes épicées. Sur une viande rouge, du gibier, de la charcuterie ou du fromage.		
Saint Joseph Fagottes 2021 Appellation Saint Joseph Protégée	33€	7€
Robe grenat. Arômes de fruits mûrs et d'épices. Bouche structurée, délicate et fruitée. Sur une viande grillée ou rôties, petits gibiers ainsi que du fromage.		
Saint Joseph Domaine Bonarieux 2020 Appellation Saint Joseph Protégée	39€	8€
Robe rouge profond, limpide, reflets pourpres et très dense. Nez complexe et puissant. Arôme de cuir, violette et de réglisse. Bouche boisée, tanins charnus et saveurs chocolatées. Sur du gibier ou une viande rouge grillée.		



	75cl	Verre
Saint Joseph Grand Pompée - Paul Jaboulet Aîné 2020 Appellation Saint Joseph Protégée	49€	9€
<p>Robe rubis violacé. Nez complexe et intense aux fruits rouges et épices douces. Bouche harmonieuse avec des tanins bien intégrés et un belle longueur Sur un magret de canard, un ongllet de bœuf, du gibier et du veau.</p>		
Côte Rôtie Secret d'un Cép'age Vernay 2019 Appellation Côte Rôtie protégée	89€	16€
<p>Attaque légèrement puissante, note de cassis, de fraises écrasées, toasté. Bouche ample, douce et riche, tanins présents mais fins avec une belle intensité finale. Sur de l'agneau, viande de bœuf, grillades et fromages.</p>		
Bordeaux		
Bordeaux Château la Freynelle 2019 Appellation Bordeaux Protégée	25€	5€
<p>Belle robe rubis. Nez de fruits rouges. Le Cabernet apporte une belle longueur et le Merlot une élégante finesse. Viandes grillées, plats en sauce, fromages affinés.</p>		
Saint Emilion Grand Cru Clos Menuts 2016 Appellation Saint Emilion Grand Cru Protégée	59€	11€
<p>Rond et puissant, aux tanins subtils. Robe profonde, fruits d'une extraction maîtrisée. Nez de raisins mûrs, boisé, élégant aux notes grillées et vanillées. Élégant, équilibré, harmonieux. Sur une viande grillée, un plat en sauce ou du gibier.</p>		
Pessac-Léognan Château la Louvière 2017 Appellation Pessac-Léognan Protégée	89€	15€
<p>Robe sombre et profonde. Nez puissant, baies noires et rouges. Délicate perception fumée. Légères notes vanillées, grillées et d'épices. Bouquet riche et complexe, grande structure, harmonieux et très séduisant. Un vin supérieur. Sur un pigeon cuisiné ou toute viande rouge de caractère.</p>		
Graves Château les Clauzots 2016 Appellation Graves Protégée	37€	7€
<p>Robe rubis profond aux reflets pourpres. Nez mûr tout en finesse, fruits rouges et épices, soutenues par un boisé grillé-fumé. Vin généreux et velouté aux notes de poivre gris. Sur du foie gras poêlé, épaule d'agneau et autres viandes rouges.</p>		

Bourgogne

	75cl	Verre
Bourgogne Domaine Chapelle 2020 Appellation Bourgogne Protégée	35€	6€
<p>Robe cerise noire, vin brillant. Nez de fruits rouges, et secs, assez ouvert. Une bouche dense et élégante, belle matière et beaucoup de longueur. Sur du veau, de la volaille ou du gibier (cerf, chevreuil, faisan)</p>		
Hautes-Côtes de Nuits Les Dames Huguettes - Albert Bichot 2020 Appellation Hautes-Côtes de Nuits Contrôlée	62€	11€
<p>Robe grenat, vin brillant. Nez ravissant de fruits rouges des bois. Une structure tannique mais qui reste légère. Une délicate acidité pour un vin tout en gourmandise. Sur une viande rouge, petits gibiers et fromages légers.</p>		
Pommard Domaine Chapelle 2019 Appellation Pommard Protégée	89€	16€
<p>Belle robe cerise noire, vin brillant. Nez de fruits noirs, avec des notes toastées. Une bouche dense et structurée, une belle longueur et une finale persistante. Sur du bœuf, de la volaille ou du veau.</p>		

Vin de France

	75cl	Verre
La Petite Perrière Pinot Noir 2021 IGP Loire	19€	4€
<p>Jolie robe intense couleur rubis. Nez de fruits rouges, cerises et violette. Bouche ample et gourmande avec une finale fruitée. Pour l'apéritif, sur de la charcuterie ou du fromage.</p>		
Cahors Malbec Héritage Château le Cèdre 2021 Appellation Cahors protégée	24€	5€
<p>Robe rubis soutenue légèrement violacée. Nez intense. Arômes de fruits rouges et d'épices. Bouche tendue et douce. Sur une viande grillée et fromages.</p>		
Moulin à vent Domaine Chatelus 2021 Appellation Moulin à vent protégée	34€	7€
<p>Robe rubis. Nez épicé, partagé entre cassis et des notes vanillées. Une acidité gourmande. Bouche fine, équilibrée et une belle longueur. Sur de la charcuterie, du fromage ou de la viande rouge.</p>		
Beaujolais Domaine Chatelus 2021 Appellation Beaujolais protégée	19€	4€
<p>Robe grenat. Nez épicé, notes de fruits des bois, légèrement terreux. Tanins fins, belle acidité et long en bouche. Sur de la charcuterie, du fromage ou de la viande rouge.</p>		
Vin du Sorcier Borie de Maurel 2021 IGP Pays d'Oc	22€	5€
<p>Robe grenat, reflets pourpres. Arômes primeurs de baies rouges. Bouche gourmande et veloutée, mûres sauvages, légèrement épicé. Sur de la charcuterie, volaille, veau ou de l'agneau.</p>		

Les Vins Blancs

	75cl	Verre
Chignin Anne de Biguerne 2022 Appellation Chignin Protégée - Savoie	29€	6€
<p>Vin ample et complexe. Note de fleurs blanches. Bouche ronde et minérale. Sur un poisson grillé, viandes blanches ou de la charcuterie.</p>		
Riesling Domaine Schlumberger 2021 Appellation Riesling protégée - Alsace	37€	7€
<p>Nez très expressif et représentatif de son cépage. Frais et gouleyant, notes de pamplemousse et citron. Sur un poisson, des crustacés et fruits de mer.</p>		
Tariquet Premières Grives 2021 IGP Côtes de Gascogne	22€	5€
<p>Blanc Demi-sec. Robe jaune à reflets dorés. Agrumes, fruits exotiques, raisins frais. Bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse. Apéritif, foie gras, viandes blanches et desserts aux fruits.</p>		
Sauternes Domaine Puy Domine 2016 Appellation Sauternes Protégée	55€	10€
<p>Robe dorée, ambrée. Nez subtil et harmonieux, notes d'amandes, de pêches et d'agrumes. Bouche ample, onctueuse et puissante. Sur un foie gras, fromage bleu ou desserts aux fruits.</p>		
Bourgogne		
Bourgogne Domaine Chapelle 2021 Appellation Bourgogne Protégée	35€	7€
<p>Vin brillant d'un jaune or pâle. Nez vanillé, toasté avec des notes de fleurs blanches, agrumes et exotiques. Attaque fraîche et bonne minéralité. Sur du fromage, du poisson ou de la viande blanche.</p>		




Saint Véran Domaine Deux Roches 2021 Appellation Bourgogne Protégée	75cl 37€	Verre 8€
<p>Vin brillant, d'un jaune clair. Nez floral, notes fleurs blanches et citron vert. Déliatement acidulé, incisif et minéral. En apéritif, sur un fromage de chèvre frais ou une daurade grillée.</p>		
Rouquet's Chardonnay 2022 IGP Pays d'OC	18€	4€
<p>Robe or pâle aux reflets dorés. Nez aux arômes beurrés, briochés. Bouche riche et opulente sur des arômes de mandarine en finale. Sur des pâtes au saumon ou du fromage de chèvre frais.</p>		
Viognier Trias Cave de Lablachère 2022 IGP Coteaux Ardèche	22€	5€
<p>Robe jaune claire, limpide. Un vin d'une grande finesse. Arômes de fleurs blanches, pêche et abricot. En apéritif, sur des fruits de mer ou un poisson de rivière.</p>		
Loire		
Sauvignon La Petite Perrière 2021	19€	4€
<p>Blanc sec, souple et fruitée. Robe jaune claire aux reflets légèrement dorés. Nez vif sur arômes de fruits jaunes et fruits exotiques. Bouche précise, nette avec une minéralité rafraîchissante. A déguster à tout instant.</p>		
Vallée du Rhône		
Saint-Joseph Domaine Durand 2021 Appellation Saint-Joseph Protégée	49€	9€
<p>Arômes fruités, notamment de pamplemousse, rose, mangue. Equilibré et d'une grande fraîcheur. Sur une viande blanche ou rouge grillée et du poisson.</p>		
Viognier Louis Chèze 2021 IGP Pays des collines rhodaniennes	33€	6€
<p>Robe or pâle, limpide. Nez abricot, poire William. Bouche subtile, avec une belle fraîcheur de fruits à chair blanche. Apéritif, salade composée, viande blanche.</p>		

Les Vins Rosés

	75cl	37.5cl	Verre
Luberon Amountanage 2021	20€		4€
Appellation Luberon Protégée – Vallée du Rhône			

Vin rosé bio produit en Luberon.
Robe d'un rose clair aux traits saumonés, assez fin, pointes de groseilles.
Entrée en bouche franche avec une belle densité.
Finale aérienne et légèrement épicée. Sur une Salade ou des grillades.

Côteau d'Aix	
Terre d'Aixpression 2021	
Appellation d'origine Protégée	

Robe rose pâle. Un vin tout en finesse, fruité,
avec des notes de petits fruits rouges et noirs, qui ne manquera pas de vous séduire.
En apéritif, sur une salade composée ou du fromage.

Provence Ch. Pas du Cerf		16€	5€
Cuvée Diane 202			
Appellation Côtes de Provence Protégée			

Robe légère aux teintes rubis. Nez intense et gourmand de fruit frais. Vin est léger, friand.
Tanins discrets et le côté acidulé proposent un vin tendre, frais et juteux.
Sur un loup à griller, côtes de porc marinées, charcuterie.

Galabert	22€	5€
Pic Saint Loup 2021		
Appellation Pic St Loup Protégée		

Robe rose pâle aux reflets pêche. Nez floral sur les fruits à chair blanche.
Bouche élégante avec des arômes de pêche et fruits acidulés.

Languedoc	18€	4€
Devois de Perret 2021		
Appellation Languedoc Protégée		

Robe rose brillant. Nez puissant de fruits frais.
Bouche souple sur des arômes de soupe de fruits rouges.
En apéritif, sur des fruits de mer ou calmar à la plancha.

Les Champagnes

	75cl	Verre
Goussard-Delagneau Sélection Brut Appellation Champagne Contrôlée	52€	10€
<p>Robe jaune pâle. Bouche charnue et désaltérante aux arômes de fruits frais, pêche blanche. Une bulle fine avec une belle longueur en bouche, sur une finale d'orange sanguine et de pomme. En apéritif ou sur un dessert.</p>		
Taittinger Brut Appellation Champagne Contrôlée	76€	/
<p>Robe brillante. Nez fruité, brioche, notes de pêche et de fleurs blanches. Bouche vive et fraîche où les bulles s'expriment délicatement. Un champagne de tous les instants.</p>		
Ruinart Brut Appellation Champagne Contrôlée	105€	/
<p>Effervescence soutenue, parfums variés, fruités et floraux. Bouche charnue, finale fruitée et fraîches des plus séduisantes. De l'apéritif à la table ainsi qu'au dessert.</p>		

Les Vins Au Pichet

Rouges :

Gamay – IGP Côteaux d’Ardèche	50cl	7€	25cl	5€	Verre	3€
Merlot – IGP Méditerranée	50cl	7€	25cl	5€	Verre	3€
St Joseph – Appellation St Joseph Contrôlée	50cl	20€	25cl	12€	Verre	7€

Blancs :

Sauvignon – IGP Pays d’Oc	50cl	7€	25cl	5€	Verre	3€
Chardonnay – IGP Vaucluse	50cl	7€	25cl	5€	Verre	3€
Mâcon – AOC Mâcon	50cl	15€	25cl	8€	Verre	4€

Rosés :

Principauté d’Orange - IGP Vaucluse	50cl	7€				
Sud - IGP Méditerranée	50cl	7€				



Tous nos vins sont d’Appellations d’Origines Contrôlées et/ou Protégées et d’Indication Géographiques Protégées