

Champagnes



75cl

75 cl

flûte

Francis Orban brut

49

9

Le Pinot Meunier révèle toute l'ampleur de son fruit issu de nos terroirs de Leuvrigny. Brut Réserve convient parfaitement à l'apéritif, à des plats légers comme un poisson ou une viande grillée.



75cl

Taittinger brut

74

13

Robe brillante, nez fruité, brioché, notes de pêche et de fleurs blanches, bouche vive, fraîche, où les bulles s'expriment délicatement. Le champagne de tous les instants.



75cl

Ruinart brut

103

19

Effervescence soutenue, parfums variés fruité et floral. Noisette et biscuit. Bouche charnue, finale parfumée et fraîche des plus séduisantes. Il passe volontiers de l'apéritif à la table.



Les Vins blancs

75 cl 37,5 cl Verre

Savoie

Chignin Anne de Biguerne

Appellation Chignin Protégée

29

5

Vin ample et complexe. Note de fleurs blanches.
Bouche ronde et minérale.
Poissons grillés, viandes blanches, charcuterie.



2018

Alsace

Riesling Domaine Schlumberger

Appellation Riesling Protégée

37

7

Nez très expressif et représentatif de son cépage. Frais et gouleyant.
Pamplemousse, citron.



2016

Languedoc

Altugnac Chardonnay-Mauzac

IGP Pays D'Oc

19

4

Robe jaune paille aux reflets verts. Nez complexe de fruits blancs,
et de fleurs. Bouche ample, structurée, sur le fruit.
Apéritif, fromages de chèvres, crustacés, saumon.



2018

Viognier Castelnau

IGP Pays D'Oc

22

4

Robe jaune clair aux reflets vert, saveurs fruitées de banane, d'agrumes,
Notes pêche jaune et de mangue. Finale beurrée et citronnée.
Apéritif, poisson, sandre, lotte.



2018

Moelleux

Tariquet Premières grives

IGP Côtes de Gascogne

22

4

Blanc Demi-sec. Robe jaune à reflets dorés. Agrumes, fruits exotiques,
raisin frais. Bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse, exotique.
Apéritif, foie gras, viande blanche, desserts aux fruits.



2019

Sauternes Domaine Puy Domine

Appellation Sauternes Protégée

55

10

Robe dorée, ambrée. Nez subtil et harmonieux, notes d'amandes, de pêches et
d'agrumes. Bouche ample, onctueuse et puissante. Desserts fruités, fromage bleu



2015

Les Vins blancs

75 cl 37,5 cl Verre

Bourgogne



2017



Bourgogne Domaine Chapelle

35

6

Appellation Bourgogne Protégée

Vin brillant d'un jaune or pâle. Nez vanillé toasté, avec des notes de fleurs blanches, agrumes, et des notes exotiques. Bonne attaque avec de la fraîcheur et bonne minéralité



2018

Saint-Véran Domaine 2 roches

35

23

6

Appellation Bourgogne Protégée

Parfums d'amandes fraîches, de citron vert et de fleurs blanches. Délicatement acidulé, incisif, croquant, bonne persistance. Minéral. Sushis, apéritif, fromages de chèvre frais ou des poissons gras.

Loire



2018

Sauvignon Petite Perrière

18

6

IGP Pays d'Oc

Blanc Sec souple et fruité. Robe jaune claire aux reflets légèrement dorés. Nez assez vif sur les arômes de fruits jaunes, de fruits exotiques. Bouche précise, nette avec une trame de minéralité rafraîchissante. Belle expression aromatique. A déguster à tout instant.



2017

Rhône

Sancerre Vallons

48

9

Appellation Sancerre Protégée

Sancerre de terroir. Expression aromatique puissante et franche. Arômes d'agrumes et de pêches blanches. Attaque en bouche ample, tout en rondeur, notes minérales typiques des vins de Sancerre. La finale est longue et agréable. Poissons grillés, crottins de Chavignol, poulet tandoori, sushis et sashimis.



2018

Viognier Louis Chèze

30

6

IGP Pays des collines rhodaniennes

Or pâle, limpide. Nez abricot, poire william. Bouche subtile, avec une belle fraîcheur de fruits à chair blanche. Apéritif, salades composés, viande blanche.



2018

Saint-Joseph Domaine Durand

49

9

Appellation Saint-Joseph Protégée

Arômes fruités, notamment de pamplemousse, rose, mangue. Équilibré et surtout d'une grande fraîcheur. Viande blanche ou rouge grillées, poisson en sauce.

Les Vins Rosés

75 cl 37,5 cl Verre



2019

Luberon Amountanage

20

4

Appellation Luberon Protégée

Vin rosé bio de plaisir immédiat, produit en Lubéron
Robe d'un rose clair aux traits saumonés, assez fin, pointes de groseilles.
Entrée en bouche franche avec une sensation de densité bien présente.
Finale aérienne et légèrement épicée. Salades et grillades



2019

Côteaux d'Aix

Terre d'Aixpression

19

4

Appellation origine Protégée

Jolie couleur rose pâle. Ce rosé, tout en finesse, révèle un vin fruité, avec des notes de petits fruits rouges et noirs (cassis, fraise) qui ne manquera pas de vous séduire.
A déguster sur des salades estivales, un aïoli ou une bouillabaisse.
Et même sur un roquefort, essayez c'est magnifique !



2019

Provence Ch. Pas du Cerf

Cuvée merle

22

16

4

Appellation Côtes de Provence Protégée

Robe légère aux teintes rubis. Nez intense et gourmand de fruit frais autour de la cerise et une touche de menthol. Vin est léger, friand. Tanins discrets et le côté acidulé proposent un vin tendre, frais et juteux.
Loup à griller, côtes de porc marinées, charcuterie Corse



Les Vins rouges

75 cl 37,5 cl Verre

Rhône

Syrah Castelnau IGP Pays D'Oc 16 3

Robe est rouge intense aux reflets violines. Fruits rouges murs, notes balsamiques camphre, eucalyptus, réglisses, poivre, cannelle et de violette.
Viande rouge grillée : côte de bœuf ou magret de canard



2018

Luberon Amountanage 21 5

Appellation Luberon Protégée

Robe rubis. Nez jeune et ouvert de fruits frais, framboise, cassis.
Attaque suave avec une matière enrobée où l'on retrouve les arômes de fruits frais. Finale nette et fraîche. Sur une viande rouge, de l'agneau ou du veau.



2018



Crozes-Hermitage 39 19 7

Beaumont David Reynaud

Appellation Crozes-Hermitage Protégée

Nez explosif de violette, de litchi et de rose, bouche souple, nette, rafraîchissante.



2018



Crozes-Hermitage Jalets 49 9

Jaboulet

Appellation Crozes-Hermitage Protégée

Gourmand. croquant, petits fruits rouges, robe soutenue et brillante Lapins volailles, canard, viandes rouges, gibiers charcuteries. Saint-marcellin.



2016

Saint-Joseph Domaine Bonarieux 29 6

Appellation Saint-Joseph Protégée

Rouge profond, limpide, reflets pourpres, très dense. Nez complexe et puissant, arômes de cuir, de violette et de réglisse. Boisé, tannins charnus, chocolaté.
Viandes en sauce et petits gibiers.



2018

Saint-Joseph Fagottes 26 5

Appellation Saint-Joseph Protégée

Robe grenat, nette. Arômes de petits fruits rouges, très frais et charmeur.
bouche délicate et fruitée. Viandes grillées ou rôties, petits gibiers, fromages.



2019

Saint-joseph Grand Pompée Jaboulet 49 9

Appellation Saint-Joseph Protégée

Robe rubis violacé. Nez complexe et intense, dominante aromatique de fruits rouges et d'épices douces. Magrets de canard, chevreuil, lapereau rôti, ongllet à l'échalote, filet mignon de veau.



2017

Côte rôtie Secret d'un cépage Vernay 89 15

Appellation Côte Rôtie Protégée

Attaque légèrement animale, notes de cassis, de fraise écrasée, toasté Bouche ample, douce et riche, tanins présents mais fins, belle intensité en finale.
Navarin d'agneau, viande de bœuf, grillades, gibier et fromages.



2015

Les Vins rouges

75 cl 37,5 cl Verre

Bordeaux



2016

Bordeaux Château la Freynelle 25 5

Appellation Bordeaux Protégée

Belle robe rubis. Nez de fruits rouges. Le Cabernet apporte une belle longueur le fruit typique du Merlot est lui tout en finesse Viandes grillées, plats en sauce, fromages affinés.



2015

St Emilion grand cru Clos Menuts 59 10

Appellation Saint-Emilion grand cru Protégée

Rond et puissant, aux tannins subtils. Robe profonde, fruit d'une extraction bien maîtrisée. Nez de raisins mûrs, boisé, élégant aux notes grillées et vanillées. Élégance, équilibre et harmonie. Viandes, volailles, gibiers et fromages.



2011

Pessac-Léognan Ch. laLouvière 89 15

Appellation Pessac-Léognan Protégée

Robe sombre et profonde. Nez puissant, baies noires et rouges, délicate perception fumée. Petites notes de vanille, de grillé et d'épices, bouquet riche et complexe, grande structure, harmonieux, très séduisant. C'est une très grande bouteille. Pigeon cuisiné ou toute viande rouge de caractère.



2015

Graves Château les Clauzots 37 7

Appellation Graves Protégée

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. En finale, les notes de poivre gris et mentholé procurent une sensation de fraîcheur. Foie gras poêlé, épaule d'agneau et autres viandes rouges.



2017



Bourgogne Domaine Chapelle 35 6

Appellation Bourgogne Protégée

Robe cerise noire, vin brillant. Nez de fruits rouges, et secs, assez ouvert. La bouche est dense et élégante, belle matière et beaucoup de longueur.



2015



Pommard Domaine Chapelle 89 15

Appellation Pommard Protégée

Belle robe cerise noire, vin brillant. Nez de fruits noirs, avec des notes toastées. La bouche est dense, structurée, une belle longueur et une finale persistante. Vin avec beaucoup de matière et une belle structure.

Les Vins rouges

75 cl 37,5 cl Verre



2019

Perrière Pinot noir IGP Loire 19 4

Jolie robe intense couleur rubis. Nez de fruits rouges, cerise et violette. Bouche ample et gourmande. Finale fruitée. Apéritif, charcuteries, fromages.



2016

**Cahors Héritage
Château Le cèdre** 24 5
Appellation Cahors Protégée

Robe rubis soutenue légèrement violacée, nez intense et flatteur, cassis, violette et épices. Bouche tendue et douce, viandes grillées, fromages



2018

**Moulin à vent
Domaine Chatelus** 34 6
Appellation Moulin à vent Protégée

Robe rubis, nez épicé, partagé entre le cassis et des notes vanillées. Bouche fine, équilibrée, de bonne longueur. Charcuterie, fromage, viande de bœuf



2019



Vin du sorcier Borie de Maurel 22 4
IGP Pays D'Oc

Robe grenat, reflets pourpres, arômes primeurs de baies rouges, framboise, cerise. Bouche gourmande, veloutée, mûre sauvage, légèrement épicée. Charcuterie, tajine de poulet, veau et agneau.



2019

En passant Domaine Gayda 26 5
IGP Pays D'Oc

Syrah-cinsault. Robe rubis. Nez de fruits frais, framboise, cassis. Bouche souple et gourmande. Viande rouge, volailles, charcuterie, fromages



2017

**Provence Château Pas du cerf
Cuvée Merle** 23 5
Appellation Provence Protégée

Robe rubis. Nez intense et gourmand de fruit frais, cerise, menthol. Bouche légère, friande, tanins discrets, tendres, Barbecue, loup à griller, côtes de porc marinées, charcuterie Corse



Pichets

	<i>1/2</i>	<i>1/4</i>	<i>verre</i>
Blancs			
Sauvignon	7	5	3
Chardonnay	7	5	3
Macon	16	9	6
Uby moelleux	16	9	6
Rouges			
Gamay	7	5	3
Merlot	7	5	3
Saint Joseph	26	14	10
Crozes Hermitage	21	12	8
Rosés			
Principauté Orange	7	5	3
Sud IGP Méditerranée	7	5	3