

Notre Carte des Vins

VINS BLANCS SECS

Au verre Bouteille
14cl 75cl

Menetou-Salon, Domaine Bernard Fleuriet & Fils, Cuvée Tradition 2020

6 € 28 €

- Région de Sancerre (Loire).
*Ce pur Sauvignon présente une belle attaque minérale et mentholée.
Les agrumes se développent en bouche et la finale est douce et légère.
Parfait à l'apéritif !*

Cassandre, Domaine Ventenac 2020

8 € 36 €

- Région de Cabardès (Languedoc).
*Ce pur Vermentino est un "Dissident" de sa région. Le nez présente
des arômes agréables de poire au sirop, puis la bouche se redresse
sur le citron léger pour dessiner finalement un grain fin de poire.
Très original !*

Géraldine, Château Haut-Mongeat 2020

8 € 36 €

- Région des Graves de Vayres (Bordeaux).
*Ce vin Bio joue avec les Sauvignon Gris et Blanc,
un peu de sémillon, pour exhaler des touches de miel et de porto.
La bouche fait ressortir des notes de fruits confits, enveloppante,
et finit sur de légères notes de vanille.*

VINS BLANCS MOELLEUX

Au verre Bouteille
14cl 75cl

Coteaux de Saumur, Domaine des Glycines 2011

12 € 54 €

- Région de Saumur (Loire)
*Fraîcheur et complexité. Rhubarbe, pêche, abricot se mêlent à des notes
de fleurs blanches pour un vin à la fois vif et onctueux, mais sans excès de sucrosité.*

Notre Carte des Vins

VINS ROSES

Au verre	Bouteille
----------	-----------

14cl

75cl

Les Terrisses, Domaine des Terrisses 2021

- Région d'Entrecasteaux (Provence)
Ce Côte de Provence frais et léger s'associe avec tous les plats.

5 €

25 €

Clairet, Château Haut-Mongeat 2021

- Région des Graves de Vayres (Bordeaux)
Un rosé ou un rouge clair ? C'est tout le plaisir de ce vin de fruit, bonbon anglais et fraise, sur une trame solide qui en fait un vrai vin.

6 €

29 €

PÉTILLANTS

La coupe	Bouteille
----------	-----------

12cl

75cl

Méthode traditionnelle, Domaine des Glycines

- Région de Saumur (Loire)
Robe jaune intense. Le nez découvre des arômes intenses de fruits blancs compotés puis de fruits secs. En bouche ce Saumur Brut a une belle attaque et un bon équilibre. Un vin agréablement rond en bouche.

6 €

26 €

Champagne, Domaine de Nuisement, Cuvée Le Classique

- Région de Troyes (Champagne).
Un joli nez d'amande fraîche en guise d'introduction sur de fines bulles. Puis quelques agrumes, la pêche de vigne complètent les arômes perçus. L'attaque est vive, serrée, les agrumes doux persistent en fin de bouche.

10 €

55 €

Notre Carte des Vins

VINS ROUGES

Au verre Bouteille
14cl 75cl

Cuvée N°7, UBY 2021

- IGP Côte de Gascogne – Merlot Tannat
*Souple et léger. La mure et la Myrtille sont les arômes qui mènent la danse.
La bouche est souple, gourmande et équilibrée.*

5 € 24 €

Saumur Champigny, Domaine des Glycines 2018

- Région de Saumur (Loire)
*Complexe aux arômes de fruits rouges et fruits noirs ou de fleurs (iris, violette)
et parfois accompagné de notes épicées et empyreumatiques.
Le tuffeau apporte finesse et légèreté.*

5 € 24 €

Madiran, Château Viella 2019

- Région du piémont pyrénéen.
*Son nez de fruits rouges relevé par de subtiles notes d'épices.
Ce vin est équilibré et suave est à ouvrir pour une dégustation en toute convivialité !*

6 € 28 €

Sancerre, Domaine Bernard Fleuriet & Fils, 2020

- Région de Sancerre (Loire)
*Le nez offre des arômes de cerise noire et de cassis.
Les tanins sont discrets mais enveloppant en bouche et confirment les fruits noirs.
Sa douceur permet différentes associations.*

9 € 39 €

Isabelle, Château Haut-Mongeat 2015

- Région des Graves de Vayres (Bordeaux).
*Isabelle est une charmeuse avec ses cerises noires bien mûres et juteuses,
sa bouche explose de chocolat et de cuir.
Une viande rouge ou en sauce lui ira très bien !*

10 € 47 €

Notre Carte des Vins

VINS ROUGES

Bouteille

75cl

Morgon Tradition, Domaine Le Petit Perou, 2020

27 €

- Région de Morgon (Beaujolais)
*Cette cuvée dévoile sa jolie robe rubis et un riche bouquet composé d'arômes de groseille, mûre ou encore de framboise.
Cela confère une bouche fruitée tout en conservant sa légèreté et son élégance.*

Ventoux, Domaine Pesquié, cuvée Les Terrasses 2020

38 €

- Région du Ventoux (Côtes du Rhône).
*Une entrée en matière très "chocolat" (marque du Grenache)
et une puissance très Syrah donnent le ton.
C'est rond et solide, on attend la viande rouge !*

"Z", Domaine de l'Arjolle 2019

49 €

- Région de l'Hérault (Languedoc).
*Le seul hectare français de Zinfandel, à (re)découvrir !
Pour son nez de violette et de caramel, ses notes de raisin de Corinthe,
et finir sur son charme boisé, pruneaux en fin de bouche...*

Château Saint-Georges, Saint-Georges Saint-Emilion 2019

58 €

- Région de Saint Emilion (Bordeaux).
*Voilà l'archétype des vins sérieux du Libournais !
Un savant mix de fruits noirs et de fruits rouges sur une bouche bien charpentée.
Quand le Merlot dominant s'associe aux Cabernets...*

Pinot Noir de Moselle, Domaine Markus Molitor 2019

68 €

- Région de Wehlen (Moselle allemande)
*Sa robe claire et brillante renvoie des arômes fruités et animaux à la fois (prune et cuir) !
La bouche est agréablement enveloppée sur une finale légèrement fumée.*

Crozes-Hermitage, Domaine Laurent Combier – Cuvée les grives 2017

108 €

- Région des Côtes du Rhône.
*Cette cuvée réputée nous en met plein le nez !
Une plénitude hors-norme, de la rondeur, de l'ampleur digne des grands Crozes-Hermitage.
Un moment magique et délicat et ferme à la fois !*