

Carte des Vins

Vins Maison

Coteaux du Languedoc « La Grange Réserve »

Rouge – Blanc – Rosé

<u>Bouteille</u>	<u>0.50</u>	<u>0.25</u>	<u>Verre</u>
19.00	15.00	10.00	4.50

Vins Blancs

1/2

3/4

Vin de Pays d'Oc

Viognier « Domaine de la Baume »

26.00

La puissance aromatique de ce vin est une surprise complète. Un nez au zeste de citron, abricots frais et oranges confites. Cette sensation aromatique se poursuit en bouche, supporté par un palais ample, caractéristique du viognier, qui se développe sur une finale fraîche et épicée.

Loire

Vouvray sec

26.00

Nez sur le coing et l'amande. Bouche avec une bonne fraîcheur, note de citron et de pamplemousse. Ce vin est ample avec une assez bonne longueur en bouche.

Sancerre « Beau Roy »

24.00

36.00

Vin très fruité, aux arômes « florales », fruité et bien équilibré en bouche. Il accompagne parfaitement les fruits de mer et les poissons, ainsi que les fromages de chèvre.

Pouilly Fumé « La Renardière »

36.00

La gamme aromatique est variée, avec ses notes florales, fruitées ou plus minérales. On y retrouvera notamment le genêt, le buis, le lys, les agrumes mais aussi la rose, la noisette, la pistache ou le coing.

Vins Blancs

	<u>1/2</u>	<u>3/4</u>
<u>Alsace</u>		
Pinot Gris « Giersberger » Développe une opulence et une saveur caractéristique. Rond et long en bouche, il présente des arômes complexes, parfois légèrement fumés. Accompagne parfaitement les poissons, volaille, canard et gibiers.	18.00	26.00
<u>Rhône</u>		
Costières de Nîmes "Château Beaubois" Cuvée Expression BIO Robe jaune aux reflets argentés. Nez floral et citronné. Bouche fraîche, acidulée et désaltérante, notes de citrus et poivre blanc.		25.00
<u>Bourgogne</u>		
Viré Clessé Son nez est d'une grande intensité, il mélange des notes d'épices avec du poivre et du gingembre, mais aussi des agrumes confits comme le citron ou la mandarine, une note de rose lui confère typicité et élégance. L'attaque de sa bouche est à la fois franche et tonique, le milieu de bouche présente beaucoup d'amplitude.		35.00
Pouilly Fuissé « Domaine des Vieux Murs » Vin au nez complexe à dominante de fleurs blanches, ample et suave en bouche. C'est un vin très typé. Il accompagnera à merveille toutes les entrées, les poissons ainsi que les viandes blanches.		45.00
<u>Chili</u>		
Korta Irune (Viognier, Riesling, Sauvignon) Il a un bouquet délicat qui dévoile le fruit blanc comme des pêches avec un ensemble de notes subtiles. Le fruit du viognier, la texture du Roussanne et la fraîcheur du Sauvignon blanc et le Sauvignon gris se combine bien.		25.00

Vins Rosés

1/2

3/4

Bordeaux - Clairet

Château La Bretonnière

26.00

Très aromatique, vif et suave et déployant des trésors de séduction... Remarquable par sa belle robe couleur cerise soutenue, son nez très aromatique de fruits rouges, cassis, mûre et framboise, sa bouche riche et vineuse, marquée là aussi par les fruits rouges et une très bonne longueur.

Côtes de Provence

Château du Galoupet – Cru Classé

32.00

A la jolie robe aux reflets roses cristalline et brillante, c'est un vin au nez de fraise et de grenade, au fruité puissant avec une belle fraîcheur en bouche. Il sera excellent avec les grillades, les barbecues et les repas froids assez relevés

Alsace

Pinot Noir « Giersberger »

18.00

26.00

Nez aux fruits rouges, cassis ; bouche élégante fin de bouche bien ample et bien structurée. A déguster en accompagnement de viandes rouges, gibiers, fromages à pâte pressée.

Vins Rouges

Languedoc

Faugères – Domaine de Cébène « Les Bancèls » **BIO**

43.00

Senteurs d'été juste chahutées par la brise... Arômes de fumé propres aux schistes, graphite, réglisse, girofle, garrigue, cades, poivre blanc. Puis en bouche explosion de fruit, minéralité, finesse, vivacité, qualité, sensualité des tanins..

Côtes du Rhône

Laudun « Domaine de Rabusas »

17.00

26.00

Magnifique robe rouge profond. Nez Fin et élégant où se mêlent cerises griottes et épices. Vin ample et gras sur des notes de cassis et d'épices, aux tanins soyeux.

Vins Rouges

1/2

3/4

Côtes du Rhône

Gigondas « Domaine Saint-Damien » Vieilles Vignes **BIO**

45.00

Nez aux arômes d'agaric, de cèpe et de bolet. Bouche riche et puissante sur des arômes de mirabelles avec une note poivrée et clou de girofle. Se marie très bien avec les mets à base de sanglier, chevreuil, canard sauvage, essentiellement le gibier.

Vinsobres « Domaine de Coriançon »- **BIO**

35.00

Nez épicé rappelant des fruits cuits, épices, cerises. Une bouche tendre, vin ample aux tanins présents, assez ferme avec du fruit en final. Accompagnera à merveille vos viandes grillées et gibiers.

Beaujolais

Chiroubles « Domaine Cheysson »

50cl

25.00

32.00

Robe rouge rubis soutenue. Nez très parfumé de petits fruits rouges. Bouche longue et vineuse avec un finale pleine de gourmandise.

Loire

Bourgueil « Cuvée des Alouettes »

16.00

25.00

Vin souple, fruité, gouleyant et apprécié dès son plus jeune âge, il accompagnera divinement vos charcuteries, rôtis, viandes blanches et même les poissons. »

Saumur Champigny « Château de Chaintres » **BIO**

29.00

Le nez exhale beaucoup de fraîcheur fruitée (baies sauvages). Cette sensation aromatique friande se retrouve en bouche au sein d'un ensemble frais, très souple avec beaucoup de croquant. Vin rouge convenant à tous les plats du quotidien

Sancerre « Cellier de la Thibaude »

38.00

De couleur griotte, brillant, au bouquet complexe de fruits rouges, c'est un vin bien équilibré en bouche, frais avec une belle harmonie fruité/boisé. Il accompagnera divinement vos viandes rouges en grillades et les viandes blanches, également vos fromages.

Vins Rouges

1/2

3/4

Bordeaux

Château Lalande-Méric

18.00

25.00

Bouquet naissant évocateur de l'automne et des fruits rouges. Belle matière en bouche et beaucoup de finesse. Vin élégant, dont la finale rappelle à la fois le tabac et le fruit.

Château La Gorce / Médoc

21.00

36.00

Arôme amples et généreux. Notes de fruits rouges et d'épices se terminant sur un discret boisé. Bonne attaque riche et puissante sans agressivité, bonne structure tannique avec des tanins solides et d'une bonne puissance. Finale boisée.

Château Crusquet-Sabourin / 1ères Côtes de Blaye

28.00

L'expression aromatique de fruits noirs (myrtille, cassis) confirme la maturité des raisins. Le boisé est présent, mais fondu. La bouche est charnue, généreuse et les tanins sont élégants.

Château Crabitey / Graves

38.00

Un fruité intense de baies noires, teinté de notes boisées, de cuir, de tabac, dans une bouche droite et ferme, avec une finale fraîche et longue, aux tanins particulièrement fins. Un vin classique, harmonieux et agréable.

Château la Croix Gachet / Lalande Pomerol

43.00

Ce vin a une attaque franche, le terroir est présent. Belle longueur en bouche. A déguster sur viandes rouges, gibiers et fromages.

La Devise de Lilian / St-Estèphe

52.00

Les tanins des cabernets se fondent dans la suavité du merlot pour laisser place à un vin gourmand et fruité. Il accompagne parfaitement les pièces de bœuf en sauce, les plats de gibiers préparés ainsi que les fromages à pâtes tendres.

Château Grand Pey Lescours / St-Emilion Grand Cru

28.00

53.00

Vin très parfumé (fruits noirs, sous-bois). Très fin et très souple en bouche, il permet de le boire assez jeune avec beaucoup de plaisir. Sa structure permet également un bon vieillissement.

Vins Rouges

3/4

Bourgogne

Gevrey Chambertin « Domaine Dufouleur »

69.00

En bouche, généreux et bien structuré. Belle combinaison aromatique sur le fruit. Boisé bien construit. Tannins puissants. Fin de bouche de belle amplitude.

Languedoc – Roussillon

Minervois « Domaine Cros » - Vieilles Vignes

38.00

Vin racé, élégant, complexe. A boire dans sa jeunesse pour savourer les arômes de fruits mûrs ou, laisser s'épanouir pour découvrir les notes de grillés, de fruits confiturés et de garrigue.

Corbières « Château Saint-Estève »

26.00

Nez complexe et subtil de pain d'épice, de caramel, cerise mûre et olive noire. Bouche ample portant toute la finesse des arômes du nez et finissant sur des notes de fruits rouges. Conseillé sur les gibiers et viandes en sauce.

Vins Rouges Etrangers

Rioja « Garcia de Olano » / Espagne

26.00

L'arôme fondamental de fruit mûr se mélangeant avec un peu de réglisse, baume et chêne. Au palais, chaud, délicieux et bien structuré.

Candela Classic – Malbec Syrah / Argentine

27.00

Arômes de fruits rouges sauvages et de prunes noires. Epicé, avec une petite touche de vanille.

Korta – Petit Verdot Réserve / Chili

28.00

Beaucoup de personnalité, complétée par la bonne évolution du processus de vieillissement en baril. L'entrée en bouche est large et puissante. Le chocolat et des saveurs de vanille renforcent son caractère.

Montepulciano d'Abruzzo « Punto » / Italie

26.00

Vin de corps et bien structuré, parfum intense à la saveur sèche. Plein en bouche, savoureux avec une légère touche de tanin.

Champagne



Piper Heidsieck

La Bouteille 65.00

La coupe 10.00

Suggestions fonds de cave

Bordeaux – Grands Crus

Château Lynch Moussas 2009 / **Pauillac** 70.00
Grand Cru Classé

Clos du Marquis 2012 / **St Julien** 92.00

Confidence de Prieuré Lichine 2010 / **Margaux** 73.00

Bourgogne – Grands Crus

Pommard « Les Cras » (Roger Belland) 2014 76.00