



Nos |
Vins

LES VINS **BLANCS**

Vins de Loire – A.O.C.

Bouteille

Au verre

Muscadet Sèvre et Maine-sur-Lie 19,50 € 4,50 €

Domaine Le Fief de la Brie

Un fruité franc, aux tonalités exotiques, une bouche ronde et généreuse, ce Muscadet bonhomme et agréable saura accompagner un poisson grillé ou des coquillages.

Pouilly Fumé Les Greffeux 39,00 € 6,50 €

Marcel Langoux & Fils

Robe jaune or limpide, arômes racés et minéraux, saveurs de fruits blancs, fruits exotiques, la bouche est fine et longue.

Sancerre Blanc 39,00 € 6,50 €

Domaine Moreux

Robe or pâle et reflets verts brillants, nez frais et vif aux arômes de buis, de fougères de silex typiques du cépage. En bouche, l'attaque est tendre, la finale est acidulée avec une note discrète de bourgeon de cassis.

Vins de Bourgogne – A.O.C.

Bouteille

Au verre

Chablis 49,00 € 7,50 €

Domaine Chevallier

Le premier nez évoque des odeurs de citron, de fleurs d'acacia, de crème d'amande. Il évolue à l'aération vers des notes minérales marneuses, de fruits de la passion, de rose fraîche et d'ananas.

Saint-Véran 39,00 € 6,50 €

Domaine Guegnon Remond

Robe dorée ornée de reflets jade, ce Saint-Véran distille d'intenses senteurs de fleurs blanches, d'abricot et de vanille. Le palais se révèle fin et bien équilibré, souligné et allongé par une trame minérale. Tout indiqué pour l'apéritif.



Condrieu Les Valins 79,00 €

Domaine Christophe Blanc

Le nez est sur les fruits exotiques, la pâte de coing avec un joli volume. En bouche, la complexité de ce Condrieu se fait sentir par une farandole de fruits frais et compotés sur une trame remarquablement fraîche. Notes mielleuses.

Chassagne Montrachet 129,00 €

Domaine Bachelet

Une robe aux reflets dorés, un nez doux et floral avec des notes d'épices ; en bouche, une belle maturité associant fraîcheur et tension. Ce vin à la structure riche et généreuse accompagnera à merveille les poissons à chair blanche.

LES VINS **BLANCS**

Vins d'Alsace – A.O.C.

Bouteille

Au verre

Riesling

31,00 €

Burghart Spettel

Ce Riesling a une couleur brillante aux reflets verts, le bouquet est d'une grande finesse, florale, avec une nuance minérale.

Gewurztraminer

39,00 €

Burghart Spettel

Corsé et charpenté, le Gewurztraminer (traduit par "Traminer épicé", ou "Savagnin rosé épicé") développe un fort caractère de fruit et de fleur. Rond et délicat, mettant en évidence une belle puissance aromatique. L'attaque est franche, laissant apparaître en bouche un bouquet d'arômes (lychees, mangue, rose ...).

Edelzwicker

19,50 €

4,50 €

Burghart Spettel

Un vin de soif, gouleyant et plaisant. Un assemblage de minéralité et de fraîcheur avec le Sylvaner et le Riesling, associé au fruité du Gewurztraminer et Muscat. Une finale sur un bel équilibre des saveurs.

Vins du Sud-Ouest - I.G.P.

Bouteille

Au verre

Colombard-Sauvignon Blanc N°3

25,00 €

4,50 €

Domaine Uby

Assemblage de 80% Colombard et 20% Sauvignon. Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche. L'attaque fraîche et ronde, s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées. Belle longueur.

Gros et Petit Manseng Doux N°4

36,00 €

6,50 €

Domaine Uby

Nez d'ananas et de fruits de la passion. En bouche franchement ronde et fraîche. Finale nette.

Picpoul de Pinet

29,00 €

5,50 €

Moulin de Gassac

Une robe jaune pâle, limpide et brillante avec un nez délicat, sur l'aubépine, l'iode, touche d'agrumes. Bouche vive et sapide ! Idéal pour la dégustation d'huîtres.

Vin **Coup
de cœur**



Idéal avec avec
les huîtres

LES VINS ROSÉ

Vins de Provence – A.O.P.

Bouteille

Cuvée Prestige Rose

45,00 €

Château Minuty

Au nez précis et délicat aux notes de fleurs et de melon. En bouche puissante et équilibrée, aux notes d'agrumes et de fruits rouges, le tout souligné par une agréable minéralité.

Méditerranée – I.G.P.

Bouteille

Au verre

Studio by Miraval

25,00 €

5,50 €

Une robe pâle, des effluves d'agrumes, des notes de fleurs blanches et une finale iodée. Miraval est fortement influencé par les embruns et la proximité de la mer Méditerranée. Ces sols salins lui confèrent un caractère unique et une finale presque iodée.



LES VINS ROUGE

Vins de Loire – A.O.C.

Bouteille

Au verre

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

27,00 €

6,50 €

Domaine Bellevue Vieilles Vignes

Robe rubis soutenue. Nez de cerises noires, fraises, réglisse et poivre. En bouche, les tanins sont fins et soyeux, l'acidité mordante et la finale de bonne longueur. C'est un vin de plaisir avec une finale marquée par des épices.

Sancerre Rouge

39,00 €

7,50 €

Domaine Tassin

100 % pinot noir, vin d'une grande fraîcheur, léger, notes de fruits rouges.

Vins du Rhône

Bouteille

Au verre

Crozes-Hermitage

39,00 €

6,50 €

Gabriel Meffre

Robe pourpre et brillante aux reflets violine. Nez raffiné, ouvert sur des arômes de réglisse et violette. Bouche soyeuse, charnue, sur des notes de fruits noirs compotés et finale épicée.

Vins du Beaujolais

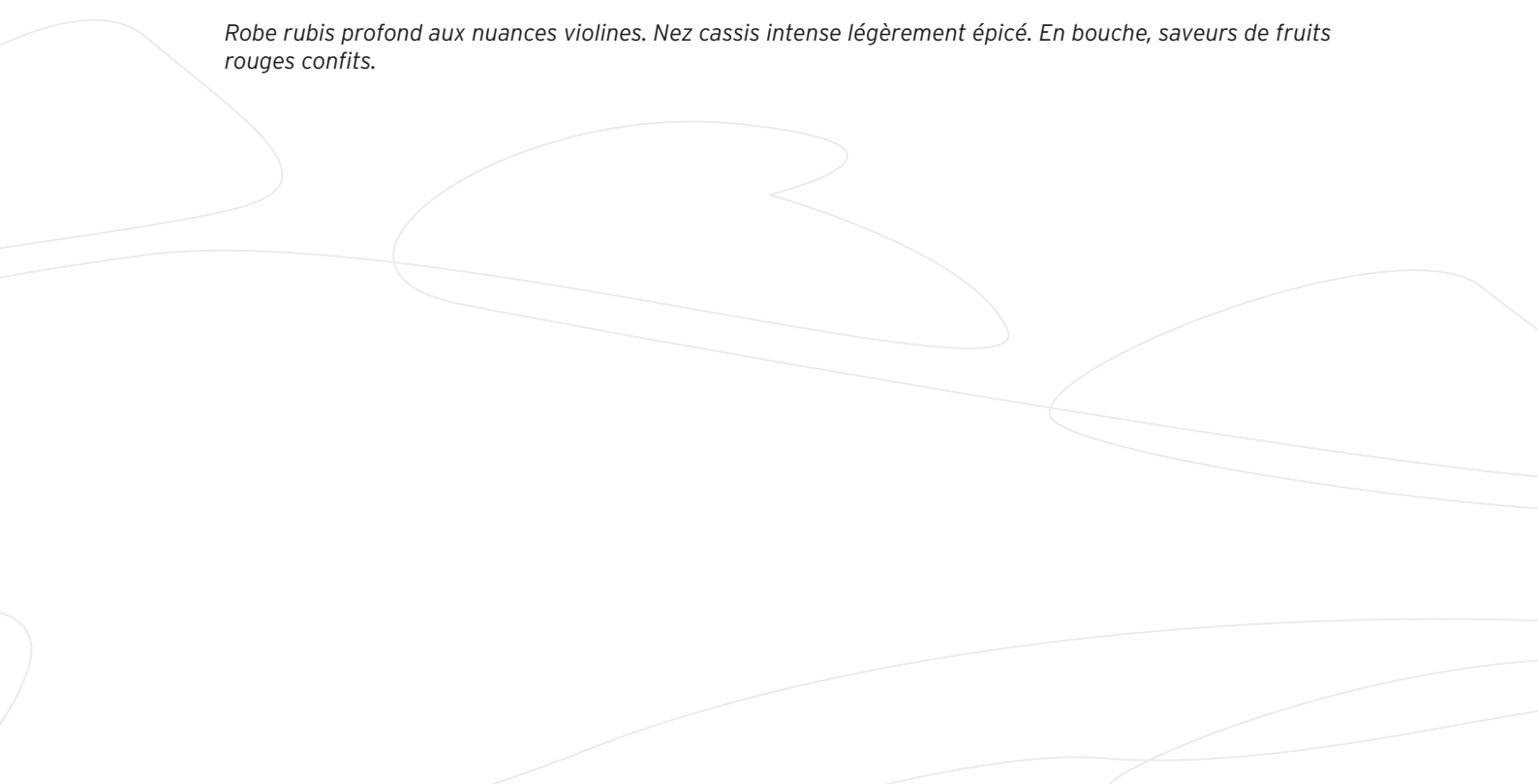
Bouteille

Brouilly

32,00 €

Domaine Pastel

Robe rubis profond aux nuances violines. Nez cassis intense légèrement épicé. En bouche, saveurs de fruits rouges confits.



LES VINS ROUGE

Vins de Bourgogne

Bouteille

Passetoutgrain 35,00 €

Domaine Albert Bichot

Robe intense et d'un beau rouge vif. Nez dominé par les notes fruitées (framboise, fraise des bois) et quelques notes de fruits exotiques frais. La bouche est tout en plaisir : souple, avec de la finesse et une matière harmonieuse. Finale sur la fraîcheur avec quelques notes de tabac blond.



Mercurey 63,00 €

Domaine Albert Bichot

La robe est profonde, d'une couleur rubis vive et pure. Au nez, ce Mercurey rouge exhale des arômes sauvages et fruités avec des notes de fruits rouges et noirs mais aussi de prune et de pêche. En bouche, ce vin gourmand est plein de finesse. La finale est harmonieuse et persistante.

Vins de Bordeaux

Bouteille

Au verre

Bordeaux Supérieur 22,00 € 4,50 €

Château Lapourcaud-Bellevue

Nez avec des notes de fruits rouges. Bouche avec une belle amplitude.

Saint-Émilion 36,00 €

Chapelle de la Trinité

Une robe aux couleurs pourpre, un nez intense avec des arômes de truffe blanche. Une bouche ample et veloutée avec des notes de vanille et une finale légèrement boisée.

Saint-Estèphe 51,00 €

Château Cossieu-Coutelin

Une robe élégante avec de beaux reflets rubis. Le nez complexe et riche est dominé par des notes de bois brûlé et de fleurs séchées. En bouche, ce cru révèle une grande harmonie avec la race des grands terroirs.

Margaux 89,00 €

Château Les Graviers

Ce vin développe au nez des notes complexes de fruits rouges auxquels s'ajoutent de subtiles notes épicées (vanille, réglisse) et boisées (cèdre). Ample, la bouche fait la part belle à l'élégance, grâce à la finesse et à la délicatesse de ses tanins. Si l'attaque est souple, le vin se révèle au fil de la dégustation, plus profond et avec de jolies notes de fruits rouges et d'épices.

Pomerol Cadet de Gombaude 89,00 €

Château Gombaude Guillot

Un vin au nez fruité, avec un joli bouquet d'arômes de fruits rouges. En bouche, un bel équilibre entre douceur et tanins biens présents. Issu de jeunes vignes, ce vin est récolté manuellement avec le plus grand soin.

LES VITIMARCHANDS

Les Vitimarchands
Bihorel (76)



Bono
Oissel (76)



Carte des vins élaborée par
Mathieu MICAUX, *notre Sommelier*