

La Carte des Vins



NOS GRAND CRU

Château Cheval Blanc - St Emilion – 1er Grand Cru Classé “A” Rouge 2014.	680€
Aux Brulées - VOSNE-ROMANEE PREMIER CRU Rouge , Domaine Méo-Camuzet.	627€ en 2016 595€ en 2014
Angelus - St Emilion - 1er Grand Cru Classé Rouge 2008, Château Angelus.	348€
Tertre Roteboeuf - St Emilion - Grand Cru Rouge 2010, François et Emilie Mitjaville.	285€
Château Pontet-Canet - Pauillac - Grand Cru Classé Rouge 2014, Bio.	168€
Château Montrose - Saint Estephe - Grand Cru Classé Rouge 2014, Bio.	207€
Ducru Beaucaillou - Saint Julien- Grand Cru Classé Rouge 2013.	180€
Château Talbot - Saint Julien - Grand Cru Classé Rouge 2014.	91€
Château Pavie Macquin - St Emilion – Grand Cru Classé Rouge 2014.	150€
Château Troplong Mondot - St Emilion - 1er Grand Cru Classé Rouge 2014.	165€
Château Giscours – Margaux - Grand Cru Classé Rouge 2009.	140€
Château Giscours – Margaux - Grand Cru Classé Rouge 2015.	87€
Château Pedesclaux – Pauillac - Grand Cru Classé Rouge 2010.	81€
Château Gruaud Larose - Saint Julien- Grand Cru Classé Rouge 2012.	76€
Château Vieux Sarpe - St Emilion – Grand Cru Rouge 2005.	65€

NOS PEPITES

Terre Roteboeuf - St Emilion - Grand Cru Rouge 2010, François et Emilie Mitjaville.	285€
Roc de Cambes – Cotes de Bourg Rouge 2014, François et Emilie Mitjaville.	93€
Domaine de L'aurage – Castillon, Cotes de Bordeaux Rouge 2014, Caroline et Loulou Mitjaville.	63€
Château Martet – Sainte-Foy-Bordeaux Rouge 2015, Louis Loulou Mitjaville, Réserve de Famille	47€
Domaine de la Grange des Pères – Pays d'Herault Rouge 2009, Vaillé	207€
Cuvée Julien - Côtes du Jura Rouge 2016, Jean François Ganevat, Bio	77€
Cuvée Julien - Côtes du Jura Rouge 2017, Jean François Ganevat, Bio	67€
Grusse en Billat - Côtes du Jura Blanc 2015, Jean François Ganevat, Bio	51€
Les Amours Vendangeurs – IGP St Guilhem Le Désert Rouge 2017, Mas Foulaquier, Bio (Nature). Jus de goutte des plus beaux grenaches de Foulaquier, élevé en amphore de grès de 10 hl pendant 24 mois. La terre cuite, matière pure et naturelle, magnifie la minéralité du terroir, Un vin tout en dentelle, très florale et délicat.	47€
La goutte d'or, cuvée des fondateurs – Crépy Blanc , Domaine Grande cave Mercier. Ce vin d'un beau jaune pâle avec son odeur d'aubépines et d'amandes grillées. Il est particulièrement fruité et présente une grande souplesse.	32€

BOURGOGNE

Pommard Rouge , Didier Montchovet, biodynamique. Pinot noir, puissant mais délicat.	61.50€
Volnay Rouge , Didier Montchovet, biodynamique Pinot noir, délicatesse et finesse.	61.50€
Savigny les Beaune Rouge , Didier Montchovet, biodynamique Pinot noir, éclatant et petite structure.	41€
Haute côte de Beaune Rouge , Didier Montchovet, biodynamique Pinot noir, très fruité et souple.	27€
Haute côte de Beaune Blanc , Didier Montchovet, biodynamique Chardonnay, non boisé arômes beurrés.	27€

BORDEAUX

Sainte radegonde – Grand vin de Bordeaux Rouge , château Jean Faux. Souplesse de la dominance. Cépage Merlot.	31€
Les Pins Francs Blanc , château Jean Faux. Citronné, Bourgeon de Cassis. Cépages Sauvignon.	23€
Château Citran – Haut médoc Rouge , 2009 ou 2015 Puissants, sans être agressifs, allie finesse et personnalité	41€ en 2009 33€ en 2015

LOIRE

Pouilly Fumé Blanc , Domaine des rabichattes, Agriculture modérée. Sec, très aromatiques, ample et fruité.	24€
Sancerre Blanc , Caillottes, Agriculture modérée. Sec, rond et fruité.	27.50€

JURA

La croix des batailles Rouge , Anne et Jean François Ganevat.	37€
Le Jaja du Ben Rouge , Anne et Jean François Ganevat, Biodynamique.	34€
J'en veux encore ! Rouge , Anne et Jean François Ganevat,	104€ en Magnum
Le Sa Vient d'où ? Blanc , Anne et Jean François Ganevat,	44€
kopines ! Blanc , Anne et Jean François Ganevat,	43€
Suyquième Blanc , Anne et Jean François Ganevat. Micro cuvée issue de vieux cépages	55€ en 37.5cl
Sul Q... Blanc , Anne et Jean François Ganevat. Vin liquoreux. Micro cuvée d'ancien cépages passerillés sur paille pendant 5 mois.	70€ en 37.5cl

RHÔNE

Les Agathes - Syrah Rouge , Rémi Niero, Agriculture modérée. 100% syrah, super gourmand	21€
Côte-Rotie - Eminence Rouge , Rémi Niero, Agriculture modérée. 100% syrah, concentrée et fruité	54€
La muse Papilles - Côte du Rhône Rouge , Domaine Montirius, Agriculture modérée. Gourmand et souple.	16€
Le Village - Vacqueyras Rouge , Domaine Montirius, Agriculture modérée. Accessible et souple.	19€
Nostre País Rouge , Michel gassier. Très souple.	16.50€

Syrah Rouge , Michel gassier. Epicé, un peu structuré.	13.50€
Viognier Blanc , Michel gassier. Sec et aromatique	13.50€
Viognier Gourmand Blanc , Michel gassier. Un peu sucré, servi frais à l'appétitif.	13.50€
Friandise – Crozes Hermitage Rouge , Domaine Melody. 100% Syrah, très gourmand et fruité.	23€
Connivence – Collines rhodaniennes Rouge , Vignobles Verzier Chante-Perdrix, Bio. Souple.	17€
Empreinte – Saint-Joseph Rouge , Vignobles Verzier Chante-Perdrix, Bio. Syrah très accessible, beaux tanins souple.	27€
No vice – Côte du Rhône Rouge , Clos des Mourres, Bio. Structuré et belle concentration.	19.50€
A table – IGP Vaucluse Rouge , Clos des Mourres, Bio. 100% Syrah, super concentré, fruité, facile, notes de fruits noirs.	17€
Vin de pétanque – Ardèche Rouge , Mas de Libian, Bio (nature). Grenache majoritaire, Syrah, Mourvèdre.	14€

LANGUEDOC- ROUSSILLON

Les Montagnes Bleues – Cévennes Rouge , Mas Foulaquier, Biodynamique. Plein de gourmandise et des tannins très doux.	18€
Les Indiennes – Cévennes Rouge , Mas Foulaquier, Biodynamique. Tout en fruit et en fleur avec des tannins très souples.	18€
L'orphée – AOP Languedoc Rouge , Mas Foulaquier, Biodynamique. Jolie structure, élégantes épices et souple.	23€

<p>Les Calades - Pic Saint Loup 33€</p> <p>Rouge, Mas Foulaquier, Biodynamique.</p> <p>Les Calades sont idéales pour les plats méditerranéens, fruité, épicé et complexe à la fois.</p>
<p>Les Amours Vendangeurs – IGP St Guilhem Le Désert 47€</p> <p>Rouge 2017, Mas Foulaquier, Biodynamique.</p> <p>Jus de goutte des plus beaux grenaches de Foulaquier, élevé en amphore de grès de 10 hl pendant 24 mois.</p> <p>La terre cuite, matière pure et naturelle, magnifie la minéralité.</p>
<p>La chouette blanche – IGP St Guilhem Le Désert 33€</p> <p>Blanc, Mas Foulaquier, Biodynamique.</p> <p>Arômes de fruits à chair blanc, surtout la poire et sa trame minérale s'associent pour donner un vin à l'équilibre étonnant pour un blanc du Sud de la France.</p>
<p>Soif de Plaisir – Vin de France Roussillon 23€</p> <p>Rouge, Marc Barriot – Le clos de l'origine, Bio (Nature).</p> <p>Structuré, puissant et de jolis tanins présents.</p>
<p>Le p'tit Barriot – Vin de France Roussillon 19€</p> <p>Rouge, Marc Barriot – Le clos de l'origine, Bio (Nature).</p> <p>100% Syrah, super Fruité</p>
<p>Tradition – AOC Côte du Roussillon 15.50€</p> <p>Rouge, Domaine Ferrer Ribière, Biodynamique.</p> <p>Structuré mais tanins souples et fruités.</p>
<p>Le F – IGP Côtes Catalanes 13.50€</p> <p>Rouge, Domaine Ferrer Ribière, Biodynamique.</p> <p>Très accessible et souple.</p>
<p>Domaine de la Grange des Pères – Pays d'Herault 207€</p> <p>Rouge 2009, Vaillé</p>

ALSACE

<p>Vieilles Vignes – Riesling – AOC Alsace 26.50€</p> <p>Blanc, Mann, Bio.</p> <p>Sec, arômes pétrolés</p>
<p>Ortel – Pinot Gris Eguisheim – AOC Alsace 24.50€</p> <p>Blanc, Mann, Bio.</p> <p>Pointe de sucre, fruits secs.</p>
<p>Steinweg – Gewurztraminer – AOC Alsace 26.50€</p> <p>Blanc, Mann, Bio.</p> <p>Pointe de sucre, arôme de litchi.</p>

SAVOIE - HAUTE SAVOIE

La Ronzière – Mondeuse 16.50€
Rouge, Domaine Grande cave Mercier, Bio.
Epicé et concentré.

Les Avocates – Gamay 16.50€
Rouge, Domaine Grande cave Mercier, Bio.
Souple et facile.

Les Gravannes – Pinot noir 16.50€
Rouge, Domaine Grande cave Mercier, Bio.
Arômes cerise, très frais et léger.

La goutte d'or, cuvée des fondateurs – Crépy 32€
Blanc, Domaine Grande cave Mercier.
Ce vin d'un beau jaune pâle avec son odeur d'aubépines et d'amandes grillées. Il est particulièrement fruité et présente une grande souplesse.

Sansoufrir 22€
Blanc, LA GERBELLE QUENARD Claude et fils, Bio (nature).
100% sans soufre, sec et fruité donc pas de mal de tête.
Parfait à l'apéro et accompagne parfaitement fondu et raclette.

Sansoufrir 22€
Rouge, LA GERBELLE QUENARD Claude et fils, Bio (nature).
100% sans soufre, vin jeune, léger et facile à boire.
Porté sur le fruit.

PROVENCE

Charmes – IGP des Maures 15€
Rosé, Les Mesclances à La crau
Frais et charmant., parfait pour l'apéritif.

Château Gairoird – Côtes de Provence 24€
Rosé, Château Gairoird à Cuers, BIO
Des notes de pamplemousse, de pêche blanche et de fraise.
La bouche est ample et fine, finissant sur des notes florales.
A consommer dès l'apéritif et au cours du repas.

Château Sainte Marguerite – Côtes de Provence Cru Classé 33€
Rosé, Château sainte Marguerite à la Londe les Maures, BIO
Exotique et minéral, aux notes d'écorce d'orange. Attaque en bouche fruitée, puis des notes d'amandes grillées et d'épices.

Domaine de OTT– AOC Bandol - Grand cru Classé 56€
Rosé, Château Romassan.
L'attaque est vive, révélant des notes de pamplemousse rose, de fruits charnus, voire, lorsque ce vin s'ouvre, de tarte aux fruits.
La finale est complexe et persistante.

CORSE

Viva Corsica – Appellation Corse Contôlée 20€
Rosé
De couleur rosée de faible intensité avec des nuances tuilées, il est discret & très agréable en bouche. Sa légère émergence florale et fruitée lui donne un parfum incomparable.

ITALIE

Montepulciano di Abruzzo DOC 13€
Rouge, Terre degli eremi
Rondeur et souplesse

Lacrima christi del vesuvio DOC 15€
Rouge. 10 en 37.5cl
vin corsé cultivé et produit sur les pentes du Vésuve dans la Province de Naples. Agréablement vineux. Excellent en accompagnement de viandes rouges et fromages fort.

Lacrima christi del vesuvio DOC 15€
Rosé 10 en 37.5cl
De couleur rosé plus ou moins intense, il a un parfum agréablement vineux. Sec et harmonique, il accompagne parfaitement les viandes crues et légères type rosbiff et jambon.

Frescaripa – Bardolino DOC 27€
Rouge, Masi.
Il a une olfaction qui se distingue par des saveurs de prune et de cerise, suivies par de plaisantes nuances épicées de poivre noir.

Gran Passione Rosso de Vénétie IGT 24€
Rouge, Casa Vinicola Botter
Déliçats arômes de framboises écrasées, de cerises et prunes viennent éveillés les sens. structuré et bien équilibré.

Gran Passione Rossato de Vénétie IGT 24€
Rosé, Casa Vinicola Botter

Cipresseto rosato Toscana IGT 24€

Rosé, Santa Cristina

Des notes de framboises et de fraises des bois composent un bouquet frais et aromatique au nez. La bouche est douce, équilibrée et avec une note finale fruitée.

Campogrande – Orvieto Classico DOC 18€

Blanc, Santa Cristina.

Un vin blanc de l'appellation Orvieto avec les meilleurs raisins de trebbiano, procanico et grechetto

Villa Antinori – Toscana IGT 36€

Rouge.

Bouquet complexe avec des notes de fruits rouges, de menthol et d'épices, il révèle un goût rond aux tanins soyeux.

Villa Antinori – Toscana IGT 24€

Blanc,

Bouquet complexe avec des notes de fruits rouges, de menthol et d'épices, il révèle un goût rond aux tanins soyeux.

Bacaro- Nero D'avola Sicilia DOC 23€

Rouge, Cantina Cellaro.

Terre delle Grazie – Chianti Classico DOC 24€

Rouge, Cantina Cellaro.

Poglio al Casone – Chianti Riserva DOC 27€

Rouge, Castellani.

CA Vittoria - Appassimento – Puglia IGT 24€

Rouge.

Il Vino Degli Dei - Amarone Della Valpolicella DOC 56€

Rouge, Bottega.

Cala Reale - Vermentino di Sardegna DOC 36€

Blanc, Sella&Mosca.

La Touche - Vallée d'Aoste 18€

Rouge, Anselmet.

SUISSE

77€

Cuvée Julien - Côtes du Jura

Rouge 2016, Jean François Ganevat, Bio

Grusse en Billat - Côtes du Jura

Blanc 2015, Jean François Ganevat, Bio

51€

VINS DU MONDE

Chili - Carménère Rouge , Viu manent - valle de colchagua. Epicé et souple.	17.50€
Argentine – O. Fournier - malbec Rouge , Urban UCO - valle de UCO MENDOZA Puissance animale en douceur.	17.50€
Portugal – R de Romaneira Rouge , DOURO – Quinta de Romaneira Très gourmand et fruité.	15€
Nouvelle Zélande – The Ned Blanc , Marlborough. Sauvignon blanc très aromatique et très fruité.	17.50€
Nouvelle Zélande – Elephant Hill Rouge . Pinot noir, Joli vin typé Bourgogne.	32.50€
Australie – Innocent bystander Blanc , Yarra valley Victoria. Peu boisé et jolis beurrés.	27.50€