

# 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>
23.00	17.00	12.00	5.00

## Vins Blancs

1/2

3/4

### Vin de Pays d'Oc

#### **Viognier « Domaine de la Baume »**

**30.00**

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**

**30.00**

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 »**

**27.00**

**40.00**

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 »**

**40.00**

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

## Alsace

### **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.

1/2

3/4

**21.00**

**30.00**

## Rhône

### **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.

**29.00**

## Bourgogne

### **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.

**39.00**

### **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.

**49.00**

## Chili

### **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.

**29.00**

# Vins Rosés

1/2

3/4

## Bordeaux - Clairet

### **Château La Bretonnière**

**30.00**

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 Ferry Lacombe « Naos »**

**35.00**

1er nez discret puis, avec l'aération, s'exprime sur des notes délicates de fruits rouges frais : la fraise notamment. La bouche est très agréable, grasse et ronde, avec des notes de pêche et d'abricot.

## Alsace

### **Pinot Noir « Giersberger »**

**21.00**

**30.00**

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.

## Rhône

### **Grenache « Gris d'Ardèche »**

**26.00**

Un nez élégant aux arômes d'agrumes (pamplemousse), d'anis et de fruits (pêche). En bouche le fruit s'exprime, sublimé par un très bel équilibre entre vivacité et douceur. C'est un vin rond et long en bouche.

# Vins Rouges

## Languedoc

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

**47.00**

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 » Vieilles Vignes**

**20.00**

**30.00**

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****

**49.00**

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.

### **Rochebude – Vincent Baومت- **BIO****

**39.00**

Couleur rubis, dense. Aromatique, subtil, arômes de cassis, arômes de grenadine, arômes de raisin frais, arômes de garrigue. **Bouche** Complexe, généreuse, étoffée, notes de fruits noirs, notes de fruits rouges, tanins fins, tanins précis, longs, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

## Beaujolais

### **Chiroubles «Domaine Cheysson »**

50cl

**28.00**

**36.00**

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 »**

**19.00**

**29.00**

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 » Vieilles Vignes **BIO****

**41.00**

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 »**

**42.00**

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 de l'Aubrade**

**21.00**

**29.00**

Ce vin bien équilibré allie en bouche finesse et arômes de raisins mûrs et de fruits rouges. Léger, souple et fruité, ce Bordeaux Rouge possède des tanins souples et onctueux et une finale persistante

### **Château La Gorce / Médoc**

**24.00**

**40.00**

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 / Côtes de Blaye**

**32.00**

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**

**42.00**

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.

### **Chevalier du Grand Ormeau / Lalande Pomerol**

**47.00**

Le nez est puissant, marqué le plus souvent par les fruits noirs avec des notes qui peuvent être minérales, épicées ou légèrement boisées, montrant une agréable complexité.

### **Baron d'Estours / St-Estèphe**

**50.00**

Robe sombre, rubis grenat, légèrement évolutive. Teinte profonde et dense. Nez ouvert, épanoui, aux notes de cannelle. Boisé fin et délicat. Attaque souple, bouche ronde, corps bien structuré.

### **Château Grand Pey Lescours / St-Emilion Grand Cru**

**32.00**

**57.00**

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

### Languedoc – Roussillon

#### **Minervois « Domaine Cros » - Vieilles Vignes**

**42.00**

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 »**

**30.00**

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**

**30.00**

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

#### **Candela Classic – Malbec Syrah / Argentine**

**31.00**

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

#### **Korta – Petit Verdot Réserve / Chili**

**33.00**

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**

**30.00**

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 67.00**

**La coupe 12.00**

# *Suggestions fonds de cave*

## *Bordeaux – Grands Crus*

Château Grand Puy Ducasse 2014 / **Pauillac** 79.00

Les Fiefs de Lagrange 2015 / **St Julien** 88.00

Château Boyd-Cantenac 2014 / **Margaux** 94.00

## *Bourgogne – Grands Crus*

Auxey-Duresses 2013 56.00