



LA CARTE DES VINS



« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS FORCÉMENT LE PLUS CHER MAIS
CELUI QU'ON PARTAGE » - GEORGES BRASSENS

NOS VERRES DE VINS



NOS VERRES DES BLANCS :

AOP POUILLY FUMÉ – DOMAINE SÉVERIN & GILLES CHOLET

8 €

Cépage 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Carignan
Vin minéral, fruité et épicé

IGP CÔTES CATALANES - DOMAINE DE L'ARCA (BIO)

7.5 €

Cépage : 100% Macabeo
Vin rond aux notes florales et fruits blanc

AOP SAINT BRIS - DOMAINE GRIVOT & GOISOT (BIO)

7.5 €

Cépage 100% Chenin blanc
Vin riche, aux arômes de fruits exotiques et agrumes

AOP CASSIS – DOMAINE DE FONTCREUSE (BIODYNAMIE)

8 €

Cépage Marsanne 60% , Ugni Blanc 25%, Clairette 15%
Vin vif, minérale aux notes fruitées

NOS VERRES DE ROUGE :

SAINT-ÉMILION GRAND CRU – CHÂTEAU DU VAL D'OR

7.5 €

Cépage merlot (86%), cabernet sauvignon (8%), cabernet franc (6%)
Vin vif, élégant, aux tannins soyeux, notes de fruits noirs

AOP TERRASSES DU LARZAC – LE CLOS RIVIERAL – LES FONTANILLES

7.5 €

Cépage 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Carignan
Vin minéral, fruité et épicé

AOP VACQUEYRAS - DOMAINE JAUME - SEIGNEUR DE FONTIMPLE

7.5 €

Cépage Grenache noir, Syrah et Mourvèdre
Vin au tannins soyeux et aux arômes fruités et épicés

AOP SAINT JOSEPH - DOMAINE DES MARTINELLES

8 €

Cépage 100% Syrah
Vin puissant, Notes épicées et de fruits rouges





NOS VINS DE PROVENCES :

BLANC : CARRY WINERY CÔTE BLEUE - LA TRAVERSÉE - (BIO)

37.50 €

CÉPAGE : SAUVIGNON BLANC, CLAIRETTE

VIN SEC, MINÉRAL AUX NOTES D'AGRUMES



BLANC : IGP MÉDITERRANÉE, DOMAINE DE L'ANCHOIS - (BIODYNAMIE)

38 €

CÉPAGE : SAVAGNIN (70%), OEILLADE MUSQUÉE (40%), SAUVIGNON (30%)

VIN SEC MINÉRAL IODÉE AUX NOTES FLORAL

BLANC : AOP PALETTE – CHÂTEAU HENRY BONNAUD

44.50 €

CÉPAGE : CLAIRETTE BLANC, UGNI BLANC ET GRENACHE BLANC

VIELLISSEMENT SUR LIES 7 MOIS

VIN COMPLEXE AUX NOTES FLORAUX ET AGRUMES

BLANC : AOP CASSIS – DOMAINE DE FONTCREUSE - (BIODYNAMIE)

41 €

CÉPAGE MARSANNE 60% , UGNI BLANC 25%, CLAIRETTE 15%

VIN VIF, MINÉRALE AUX NOTES FRUITÉES

ROSÉ : IGP MÉDITERRANÉE - DOMAINE DE L'ANCHOIS - (BIODYNAMIE)

37 €

CÉPAGE OEILLADE MUSQUÉE (60%), ALBERT SEIBEL (10%), SCIA CARELLO (10%)

VIN VIF AUX NOTES FRUITÉES

ROSÉ : CARRY WINERY CÔTE BLEUE - L'EQUIPÉE - (BIO)

37.50 €

CÉPAGE : GRENACHE NOIR, COUNOISE, VERMENTINO

VIN VIF ET MINÉRALE

ROSÉ : AOP CASSIS - DOMAINE DE FONTCREUSE - (BIO)

43 €

CÉPAGE : GRENACHE NOIR 70%, CINSULT 30%

VIN SEC, VIF AUX NOTES FLORALES ET AGRUMES

NOS VINS DU LANGUEDOC ROUSSILON :

BLANC : IGP PAYS D'OC - DOMAINE DE PY - (BIO)

31.50 €

CÉPAGE 100% CHARDONNAY,

VIN ROND AUX NOTES DE FRUITS BLANC ET AGRUMES



BLANC : IGP CÔTES CATALANES - DOMAINE DE L'ARCA (BIO)

37 €

CÉPAGE : 100% MACABEO

VIN ROND AUX NOTES FLORALES ET FRUITS BLANC

ROUGE AOP TERRASSES DU LARZAC - LE CLOS RIVIERAL - LES FONTANILLES - (BIO)

37 €

CÉPAGE 60% GRENACHE, 20% SYRAH, 20% CARIGNAN

VIN EPICÉ ET MINÉRAL AUX NOTES FLORALES



NOS VINS DES CÔTES DU RHONES (SUITE) :

BLANC : AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE - CHÂTEAU GIGOGNAN - CUVÉE CLOS DU ROI
CÉPAGE ROUSSANE 33%, CLAIRETTE 33% ET GRENACHE BLANC 34%
ELEVÉ 9 MOIS EN FÛT DE CHÊNE
GRAND VIN BLANC RICHE, ÉLÉGANT, COMPLEXE, NOTES FRUITÉES ET FLORALES

65 €

ROUGE : AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - CHÂTEAU GIGOGNAN - CUVÉE CLOS DU ROI
CÉPAGE GRENACHE, SYRAH ET MOURVÈDRE
ELEVAGE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE
VIN SOUPLE AUX LEGRS TANINS, AVEC DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES

60 €

ROUGE : AOP SAINT JOSEPH - DOMAINE DES MARTINELLES
CÉPAGE 100% SYRAH
ELEVAGE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE
VIN PUISSANT, NOTES ÉPICÉES ET DE FRUITS ROUGES

47.50 €

ROUGE : AOP CROZES HERMITAGE - DOMAINE DES MARTINELLES
CÉPAGE 100% SYRAH
ELEVAGE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE
VIN SOUPLE, FRAIS, AUX NOTES DE FRUITS NOIRS, BOISÉS ET ÉPICÉS

44 €

ROUGE : AOP VACQUEYRAS - DOMAINE JAUME - SEIGNEUR DE FONTIMPLE
CÉPAGE GRENACHE NOIR, SYRAH ET MOURVÈDRE
ELEVAGE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE
VIN AU TANNINS SOYEUX ET AUX ARÔMES FRUITÉS ET ÉPICÉS

38 €

NOS VINS DE BOURGOGNE :

BLANC : AOP SAINT BRIS - DOMAINE GRIVOT & GOISOT - (BIO)
CÉPAGE 100% SAUVIGNON
VIN TRÈS EXPRESSIF, BELLE MINERALITÉ (SALINE), NOTES FLORALES ET AGRUMES,

38 €

BLANC : AOP CHABLIS - DOMAINE GRIVOT & GOISOT - (BIO)
CÉPAGE 100% CHARDONNAY
LEVURES INDIGÈNES
VIN FRAIS MINÉRAL ET IODÉ, NOTES FLORALES

45 €



NOS VINS DU SUD-OUEST :



BLANC : AOP GAILLAC - DOMAINE GAYRARD

CÉPAGE : 100% LOIN DE L'ŒIL

ELEVAGE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE ET ACACIA

VIN RICHE, AMPLE, COMPLEXE AUX NOTES FRUITÉ ET DE MIEL

38 €

BLANC : ATELIER EGIATEGIA – CUVÉE DENA DELA

CÉPAGE UGNI BLANC 50% COLOMBARD 50%

FERMENTATION SOUS-MARINE À 15 M DE PROFONDEUR DANS LA BAIE DE ST JEAN-DE-LUZ

VIN SEC, MINERAL, SALIN ET IODÉ, AUX ARÔMES CITRONNÉS

35.50 €

NOS VINS DE LA LOIRE :



BLANC : AOP SAUMUR – DOMAINE DES BÉNÉDICTINS – CUVÉE LA GRIFFE (BIODYNAMIE)

CÉPAGE 100% CHENIN BLANC

ELEVAGE 1 AN EN FÛT DE CHÊNE NEUF

VIN RICHE, AUX ARÔMES DE FRUITS EXOTIQUES ET AGRUMES

38 €

BLANC : AOP POUILLY FUMÉ – DOMAINE SÉVERIN ET GILLES CHOLLET – CUVÉE TRADITION

CÉPAGE 100% SAUVIGNON

VIN MINÉRAL, FUMÉE, IODÉE AUX NOTES FLORALES ET AGRUMES

41 €

ROUGE : AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL – DOMAINE BRUNEAU DUPUY- LES PENTES

CÉPAGE 100% CABERNET FRANC,

VIEILLES VIGNES

VIN VIF ET FRUITÉ AUX ARÔMES DE FRUITS NOIRS

35.50 €

NOS VINS DES CÔTES DU RHONES :



BLANC : IGP ARDÈCHE – DOMAINE DE PIERRE BLANCHE- VIOGNIER BARRAL (BIO)

CÉPAGE : 100% VIOGNIER

VIN MINÉRALE AUX NOTES FRUITES

33 €



NOS VINS DE BOURGOGNE (SUITE) :

BLANC : AOP BOURGOGNE - CÔTE D'OR - DOMAINE PHILIPPE CORDONNIER (**BIODYNAMIE**)
CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
ÉLEVAGE 12 MOIS EN FÛT DE CHÊNE
VIN RICHE, AMPLÉ AUX NOTE DE FRUITS BLANC ÉPICÉS

46 €



BLANC AOP SAINT ROMAIN - HENRI & GILLES BUISSON - LA PERRIERE (**BIODYNAMIE**)
CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
GRAND VIN, RICHE, SOUPLE, NOTES AGRUMES ET FLORALES

80 €



BLANC : AOP MEURSAULT - HENRI & GILLES BUISSON
CÉPAGE 100% CHARDONNAY
ELEVAGE 1 AN EN FÛT
GRAND VIN BLANC, RICHE, ÉQUILIBRÉ, BEURRÉ, AUX ARÔMES DE NOISETTE, NOTES SALINES ET GRILLÉES

105.50 €

ROUGE : AOP BOURGOGNE - HAUTES CÔTES DE NUITS - P. CORDONNIER - LA VIOLETTE
CÉPAGE 100% PINOT NOIR
ELEVAGE 1 AN EN FÛT DE CHÊNE
VIN AUX TANNINS SOYEUX, NOTES DE FRUITS ROUGES ET EPICES

60 €



ROUGE : AOP NUITS SAINT GEORGES - PHILIPPE CORDONNIER - LES CHARBONNIÈRES
CÉPAGE 100% PINOT NOIR
ELEVAGE 1 AN EN FÛT DE CHÊNE
VIN STRUCTURÉ AU TANNINS ELEGANTS, AVEC DES NOTES ÉPICÉES, DE CERISE ET TRUFFES.

91 €

NOS VINS DU MACONNAIS :

BLANC : AOP MACON - LA ROCHE VINEUSE - DOMAINE PERRAUD - LE CLOS
CÉPAGE : 100% CHARDONNAY
ELEVAGE EN FÛT DE CHENE
VIN ÉLÉGANT, VIF, NOTES FLORALES ET FRUITÉES

41 €

ROUGE : AOP MACON - DOMAINE PERRAUD
CÉPAGE 100% GAMAY
VIN LEGER ET FRUITÉ

38 €



NOS VINS DU BEAUJOLAIS :

ROUGE : AOP BROUILLY – L'ENFER DES BALLOQUETS

37.50 €

CÉPAGE 100% GAMAY

VIN ÉLÉANT AUX TANNINS SOYEUX, NOTES DE FRUITS NOIRS

NOS VINS DE BORDEAUX :

ROUGE : AOP SAINT EMILION GRAND CRU – CHÂTEAU DU VAL D'OR

49 €

CÉPAGE MERLOT (86%), CABERNET SAUVIGNON (~8%), CABERNET FRANC (~6%)

ELEVAGE 18 MOIS EN FÛT DE CHENE

VIN VIF, ÉLÉANT, AUX TANNINS SOYEUX, NOTES DE FRUITS NOIRS

NOS VINS DOUX NATURELS :

BLANC : AOP CÔTEAUX DU LAYON – DOMAINE DES BÉNÉDICTINS – O'XÉ BON

34.50 €

CÉPAGE : 100% CHENIN

VIN SUCRÉ AUX NOTES DE FRUITS CONFITS

BLANC : DOMAINE PAJOT - LE NOISETTE

34.50 €

CÉPAGE : 100% GROS MANSENG

VIN FRAIS, LÉGÈREMENT SUCRÉ AUX NOTES DE FRUITS ET PAIN D'ÉPICES

ROUGE : AOP RIVESALTES – DOMAINE DE L'ARCA

34 €

CÉPAGE 100% GRENACHE

VIN DOUX, AUX ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET DE CACAO

NOS CHAMPAGNES :

AOP CHAMPAGNE – LOUIS ROEDERER – VINTAGE 2014

93 €

CÉPAGE 70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY

ELEVAGE EN FOUTRES DE CHÊNES

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ, FINES BULLES, NOTES DE FRUITS JAUNES ET ÉPICES DOUCES