



Carte des vins

Le Champagne...

		75 cl
Champagne Patrice Varton brut réserve.		45.00 €
Grâce à son vieillissement de plusieurs années en cave, ce champagne offre une saveur ample et ronde. Pour les amoureux de vin à maturité.	Coupe 10cl	5.60 €
Champagne DEUTZ Brut CLASSIC.		59,00 €
Voici une cuvée « Classic » qui n'a pourtant rien de banale ! Elle tire sa parfaite harmonie des 3 cépages rois champenois qui apporte à ce champagne à la robe d'or, une bulle fine et légère, aux doux arômes de fleurs d'acacias, de confiserie, de pommes reinette et de pain brioché.		
Champagne RUINART R DE RUINART BRUT.		85,00 €
Tout est fraîcheur et équilibre dans R de Ruinart. Sa robe jaune aux reflets dorés, sa brillance cristalline, son nez fin et fruité aux arômes de poires, fruits secs (noisettes, amandes) puis en final de somptueuses notes de fleurs blanches et de viennoiseries.		



Les Blancs...

	37,5 cl	75 cl
AOC Pinot Blanc Domaine Alexandre Arbogast.		20.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre) Pinot blanc travaillé en surmaturation, qui apporte des notes de fruits blancs compotés. Un régal pour les papilles !		
AOC Gewürztraminer Grand Cru Engelberg Domaine Alexandre Arbogast.		30.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre) Gewürztraminer (Vin sucré) Vin magnifiquement épicé avec des senteurs de pétales de roses fraîches.		
AOC St-Véran Domaine David FAGOT.		27.00 €
Chardonnay. Nez de roches, terre et légèrement herbacé, bouche minérale, fraîche, fruitée (pomme,...) et florales.		
AOC Petit Chablis Domaine Hamelin.	16.00 €	26.00 €
Chardonnay. Nez expressif, notes minérales et fleurs blanches, bouquet très plaisant et frais bouche équilibrée, nette et franche, offre dès l'attaque la minéralité typique puis évolue sur la rondeur, notes fleurs blanches, saveurs légèrement briochées.		
AOC Montagny 1 ^{er} Cru Buissonnier vigneron de Buxy.		32.00 €
Chardonnay. Robe pâle qui varie du jaune clair à l'or blanc. Nez toujours très minéral qui laisse ensuite apparaître des notes de noisettes et de beurre, bouche de fruits blancs avec des notes beurrées.		
AOC VACQUEYRAS Blanc Domaine Le Colombier.		32.00 €
Viognier, Marsanne, Grenache blanc. Vin blanc sec et gras sur des notes d'abricot apportées par le viognier. Un vin tout en équilibre, parfait sur des poissons charnus ou des volailles.		
IGP Pays De L'Hérault Blanc Robe Blanche Domaine Mas Nuy.		29.00 €
Chardonnay, Grenache. Vin de la région du Languedoc où la fraîcheur et la minéralité prend le dessus. Vin parfait dès l'apéritif jusqu'aux poissons.		
IGP Côtes de Gascogne moelleux Domaine Maubet. (Blanc Moelleux)		26.00 €
Petit Manseng. Vin équilibré entre l'acidité et le sucre résiduel. Sur des notes de pêches bien mûres, il sera parfait pour vos apéritifs ou même sur des desserts aux fruits blancs.		
AOC SANCERRE Blanc Cellier De La Thibaude.	16.00€	29.00 €
Sauvignon. Vin blanc sec (minéral) et fruité (agrumes, fleurs blanches).		



Vin Blanc « Coup de cœur du sommelier » 20.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)

Les Vins Rosés...

	37,5 cl	75 cl
AOC Côtes de Toul Domaine Lelièvre Empreinte.	14.00€	24.00 €
Gamay, Pinot noir. Vin aux notes de fruits rouges où s'entremêle gourmandise et fraîcheur.		
AOC Pinot D'Alsace Rosé Domaine Alexandre Arbogast .		20.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre) Pinot Noir. Ce vin rosé développe des arômes de groseilles et de framboises. Croquant et mordant, il accompagnera tout aussi bien une viande blanche ou un poisson.		
Vin Rosé « Coup de cœur du sommelier »		20.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)		



Les Vins Rouges ...

	37,5 cl	75 cl
AOC Alsace Pinot Noir Domaine Alexandre Arbogast.		23.00 €
(Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)		
Pinot Noir. Typique des Pinots Noirs d'Alsace, ce rouge frais évoque la senteur des fruits des bois. En bouche, les tanins sont fondus et élégants.		
AOC Fleurie Cuvée Joséphine Domaine Gay Coperet.		28.00 €
Gamay Noir à jus blanc. Gamay du Beaujolais sur le fruit. Tanins fins et élégants. Un joli vin de viande blanche.		
AOC Morgon Château de Pizay élevé en fût.	15.00 €	26.00 €
Gamay Noir à jus blanc. Robe profonde, carminée et intense, nez de fruits mûrs et noyaux (cerise, pêche abricot, kirsch,...) et bouche puissante, charpentée et tannique.		
AOC Bourgogne Pinot Noir Domaine Coillot.		29.00 €
Pinot Noir. Vin fruité, sur des notes de fruits rouges tel la griotte. Fine structure. Idéal sur des volailles.		
AOC Hautes-Côtes De Beaune Domaine Parigot.	18.00 €	30.00 €
Pinot Noir. Robe pourpre aux nuances violines, nez fruité évoquant la griotte et la framboise et bouche aux tanins fondus.		
AOC Mercurey La Charmée Domaine Brintet.		33.00 €
Pinot Noir. Vin de bourgogne où les arômes du pinot noir se dévoilent merveilleusement bien sur des notes de fruits noirs. Une jolie structure tannique apparaît en milieu de bouche. Un vin que vous pouvez accorder sur de la viande rouge.		
AOC Savigny Les Beaunes 1 ^{er} Cru Les Peuillets Domaine Parigot.		49.00 €
Pinot Noir. Très grand vin de bourgogne. Savant mélange de puissance et de délicatesse.		
AOC Volnay Les Brouillards Domaine Parigot.		47.00 €
Pinot Noir. Toute la suavité du pinot noir dans un très beau corps corseté de tanins fins. Très équilibré sur une grande longueur.		
AOC Gevrey-Chambertin Domaine Huguenot.		68.00 €
Pinot Noir. Typique des Pinots Noirs des Côtes de Nuits, ce vin apporte volupté et notes de sous-bois.		



Les Vins Rouges ...

	37,5 cl	75 cl
AOC Côtes du Rhône « Coup de cœur du sommelier » (Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)		20.00 €
AOC Gigondas Tradition Domaine Font-Sane. Grenache, Syrah. D'une robe soutenue aux reflets grenat, le Gigondas libère des arômes de cassis, de mûre, et d'épices où l'on découvre des senteurs de sous-bois. Vin puissant et élégant.		29.00 €
AOC Saint-Joseph Clos Des Martinets Dom Gilles Barges. Syrah. Vin fin, souple et pourtant intense, d'une belle longueur ; arômes de fruits rouges et minéralité, il possède tous les atouts de l'appellation. Un ensemble typé, franc et harmonieux.		36.00 €
AOC Côte-Rôtie Cuvée du Plessy Domaine Gilles Barges. Syrah. Cette magnifique Côte-Rôtie dégage toute la puissance de la Syrah avec des notes très aromatiques de fruits noirs écrasés et de poivre.		61.00 €
AOC Minervois Cuvée Orebus Domaine Pierre Fil. Mourvedre, Grenache, Syrah. Structure élégante et belle rondeur. Sur des notes de fruits rouges confiturés (cassis). Ce vin pourra accompagner vos viandes blanches.		29.50 €
VDF Villa de Cocagne Domaine Lionel Osmin. Merlot, Tannat, Syrah. Vin équilibré, tanins présents mais fins. Les notes de fruits noirs et d'épices sauront s'accorder sur vos viandes en sauce.		24.00 €
Vin Rouge « Coup de cœur du sommelier » (Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)		20.00 €
AOC Bordeaux « Coup de cœur du sommelier » (Disponible au verre, en 25cl et en 50 cl, voir la page des vins au verre)		20.00 €



Les Vins Rouges ...

	37,5 cl	75 cl
AOC Médoc Cru Bourgeois Château Carcanieux.	16.00 €	29.00 €
<p>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Couleur bordeaux brillante et franche, nez très expressif marqué par des arômes de fruits noirs (cassis,...). La texture en bouche est marquée par le velouté et la douceur de la structure tannique.</p>		
AOC Pessac-Léognan les Griottes Château Mancèdre.		36.00 €
<p>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Belle couleur grenat profond. Nez de griottes accompagné de notes torréfiées et vanillées. Bouche explosive et très ronde. Tanins soyeux laissant présager un long vieillissement.</p>		
AOC Saint-Estèphe cru bourgeois Château Picard.		46.00 €
<p>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Couleur très intense, nez fruité et légèrement boisé. Bouche dense profonde et très belle longueur.</p>		
AOC Pomerol Château Gouprie.		53.00 €
<p>Merlot, Cabernet Franc. Vin structuré, tanins fins. L'élevage lui apporte des notes toastées, vanillées. Idéal sur vos viandes rouges.</p>		
AOC Pauillac Château Haut-Batailley.		75.00 €
<p>Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Magnifique Pauillac aux arômes intenses de fruits noirs et rouges (framboise, mûre, cerise...) ainsi que des Notes de cèdre et réglisse.</p>		
AOC St-Nicolas de Bourgueil cuvée signée Maître de Chais.		25.00 €
<p>Cabernet Franc. Robe éclatante, soutenue, de couleur pourpre nez framboise, mûre, réglisse et épices qui évoluent vers des notes de cuir et de sous-bois. Bouche dense et charnue qui s'assagit avec le temps. Fin de bouche fraîche et équilibrée.</p>		
AOC Saumur-Champigny Domaine Du Bois Mignon.	15.00 €	26.00 €
<p>Cabernet Franc. Robe rubis aux reflets grenat ; nez de sous-bois et de cuir, au palais doux et équilibré. Un vin plaisant dès à présent.</p>		



Le Plaisir Du Vin Avec Modération...

Verre 13cl 25cl 50cl

AOC Gewürztraminer Grand Cru Engelberg. (Blanc Moelleux) Domaine Alexandre Arbogast	4.70 €	10.00 €	20.00 €
IGP Cotes de Gascogne. (Blanc Moelleux) Domaine Maubet	4.20 €	8.00 €	16.00 €
Vin Blanc « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €
AOC Pinot Blanc D'Alsace. Domaine Alexandre Arbogast	3.30 €	6,60 €	13,20 €
AOC Pinot Rosé D'Alsace. Domaine Alexandre Arbogast	3.30 €	6,60 €	13,20 €
Vin Rosé « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €
AOC Alsace Pinot Noir. Domaine Alexandre Arbogast	3.90 €	7.80 €	15.40 €
AOC Côtes du Rhône « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €
AOC Bordeaux « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €
Vin Rouge « Coup de cœur du sommelier »	3.30 €	6,60 €	13,20 €