

Champagnes

Carte Noire Blanc Brut – Vincent Bliard – Haut-Villers



Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay. Ce champagne biologique révèle toute la palette gustative d'un grand vin blanc auquel s'ajoutent les fines bulles des grands champagnes. A apprécier en toute occasion.

- Flûte 16€

- Bouteille 75€

Cuvée Rosé de Saignée – Champagne Soutiran – Ambonnay

100% Pinot noir. Une robe rouge rubis aux reflets orangées, des arômes de fruits rouges mûrs, une acidité subtile et équilibrée, un champagne plein de finesse.

- Flûte 16€

- Bouteille 75€

Cuvée Millésimée 2012 – Champagne Soutiran – Ambonnay

Pinot noir grand cru, Chardonnay grand cru. Une bouche suave sur les fruits charnus et bien mûrs. Belle tension et fraîcheur sur ce millésime. Une finale pleine et harmonieuse, un champagne d'exception.

- Bouteille 95€

Vins Blancs

Le Sud-Ouest

Le Colombier de Brown, AOC Pessac Léognan – Château Brown – 2016

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle. Ce vin exhale un arôme complexe de zestes d'agrumes, de poire William, de vanille douce ainsi qu'une nuance épicée de cardamome tout en fraîcheur.

- Bouteille 55€

Château Martet Blanc, AOC Côtes de Bordeaux – Château Martet – 2017

Sauvignon blanc, Sémillon, Sauvignon gris, Muscadelle. Nez de fruits verts, un joli équilibre entre l'acidité et un léger boisé. Rondeur toute en finesse et souplesse.

- Bouteille 34€

Blanc de Lynch Bages, AOC Bordeaux – Château Lynch Bages – 2016

Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle. 5^{ème} grand cru classé et l'un des plus connus château du Médoc, ce vin blanc est rare ! Ce vin combine avec grande finesse les notes d'agrumes et de fruits exotiques, subtiles notes de vanille et une belle persistance en bouche.

- Bouteille 90€

Cuvée des Conti, AOC Bergerac sec – Château Tour des Gendres - 2018



Sémillon, Sauvignon, Muscadelle. Nez aromatique et floral, une bouche équilibrée aux notes minérales et fruitées. Une finale en rondeur caractérisée par le sémillon ramassé à pleine maturité.

- Bouteille 32€

Le Languedoc – Roussillon

Oppidum, IGP Pays d'Oc – Domaine de la Négly – 2018

100% Chardonnay. Un nez sur des arômes de poires vertes, une bouche fraîche et très aromatique qui regorge de fruits !

- Bouteille 24€

La Vallée du Rhône

Les Marelles, AOP Crozes Hermitage Blanc – Domaine Gille Robin – 2018



Marsanne, Roussane. Des notes d'acacia s'expriment sur cette jolie cuvée. Un vin délicat et généreux qui conserve sa finale minérale typique du domaine.

- Bouteille 44€

Ro-Rée, AOP Saint Joseph – Domaine Louis Chèze – 2018

Roussane, Marsanne. Nez délicat sur les fruits d'été virant vers des notes miellées. Joli vin ample et souple, une finale onctueuse.

- Bouteille 52€

Pagus Luminis, AOP Condrieu – Domaine Louis Chèze – 2017

100% Viognier. Nez expressif sur les abricots et les fleurs blanche complété par une bouche franche et bien structurée.

- Bouteille 75€

La Bourgogne

Bourgogne Cote d'Or, AOC Bourgogne Cote d'Or – Philippe Bouzereaux – 2018

100% Chardonnay. Domaine familial travaillant dans la plus pure tradition bourguignonne. Un vin à la texture ample et généreuse qui allie une belle fraîcheur et des notes de fruits à chair blanche.

- Bouteille 36€

Sous Frétille, AOC Pernand Vergelesse 1^{er} Cru – Pavelot Luc & Lise – 2016

100% Chardonnay. Le nez est sur la fraîcheur et les fruits blancs. Il est légèrement fruité et sur les notes caractéristiques du chardonnay, plein de rondeur et une longue finale.

- Bouteille 90€

Le Biévaux « L'Air de rien », AOC Santenay – Olivier Antoine – 2016

100% Chardonnay. Un vin puissant et complexe. Belle longueur sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

- Bouteille 60€

L'Alsace

Alsace Complantation, AOC Alsace – Domaine Marcel Deiss – 2018

Assemblage de 12 cépages d'Alsace. Ce vin est sec et fruité. La bouche est nerveuse et très fruité, alliant le gras et la salinité d'un vin mûr à la fraîcheur d'un vin de soif !

- Bouteille 38€

Tout terriblement, AOC Alsace – Domaine Brand & Fils – 2016

100% Gewurztraminer. Un bouquet intense de miel, litchi et rose. En bouche se développent des notes épicées et fruitées avec une finale légèrement rappelant les lies de la bière. Jolie évolution au fil de la dégustation.

- Bouteille 40€

Kanzlerberg, AOC Grand Cru d'Alsace –Domaine Sylvie Spielmann – 2013



100% Riesling. Ce vin issu du plus petit grand cru d'Alsace présente des notes fumées, de miel et d'épices. On y trouve un bel équilibre de minéralité et complexité, la bouche est soyeuse et voluptueuse. Un vin de repas !

- Bouteille 65€

La Loire

Silex d'Orfeuilles, AOC Vouvray sec – Domaine d'Orfeuilles – 2017



100% Chenin. Ce vin provient de vieilles vignes exposées plein sud et plantées sur un terroir argilo-calcaire recouvert de grosses pierres silex. Le nez est floral dominé par les notes très minérale de la pierre à fusil. Il est puissant, rond et minéral.

- Bouteille 32€

Sancerre, AOC Sancerre – Domaine de Saint Pierre, P. Prieur & fils – 2018

100% Sauvignon blanc. Une attaque qui allie vivacité et richesse, belle structure en milieu de bouche et une finale qui laisse une impression de fraîcheur et des notes légèrement salines.

- Bouteille 40€

Le Clos de Juchepie, AOC Anjou Blanc – Domaine Juchepie – 2015



100% Chenin. Un nez aux nuances florales, de fruits confits et de poivre blanc...Un vin avec beaucoup de profondeur et d'élégance, une finale mêlant les fruits blancs mûrs et une minéralité persistante. Un pur moment de plaisir.

- Bouteille 56€

Vins Rouges

Le Bordelais

Les Délices d'Apollon, AOC Graves Rouge – Château Vénus – 2016

Merlot, Cabernet Sauvignon. Un nez sur les épices et les fruits rouges. Une bouche pleine de fruits avec une belle structure mêlant acidité et tannins à merveille.

- Bouteille 44€

Colombier de Brown, AOC Pessac Léognan – Château Brown – 2016

Merlot, Cabernet Sauvignon. Explosion aromatique de fruits rouges avec une dominance de fraise des bois. L'attaque est douce et soyeuse avec une palette aromatique aussi complexe qu'au nez.

- Bouteille 55€

Château Labégorce Zédé, AOC Margaux – 2006

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot. L'un des derniers millésime de ce Cru Bourgeois. Des fruits noirs, des notes grillées et un côté légèrement réglissé se dévoilent dans ce vin. Les tanins sont développés et fondus.

- Bouteille 95€

Château les Tourelles de Longueville, AOC Pauillac – 2014

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot. Un nez de fruits rouges bien mûrs comme la cerise noire et les airelles. Une structure présente et persistante. Les tanins sont précis et étirés.

- Bouteille 95€

L'Autre de Sociando-Mallet, AOC Haut Médoc – Château Sociando-Mallet – 2010

Cabernet Franc, Merlot. La robe est d'un violet sombre, la myrtille et les fruits noirs restent présents. Un vin structuré et équilibré, des tanins mûrs en rondeur et puissance.

- Bouteille 50€

La Boha, AOC Côtes de Bordeaux – Château Magdeleine-Bouhou – 2015

Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc. Ce vin s'exprime pleinement sur la rondeur et la fraîcheur. Son fruité croquant, aux notes de fruits rouges en fait un vin de plaisir.

- Bouteille 32€

Roc de Cambes, AOC Côtes de Bourg – Domaine de Cambes – 2012

Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec. La bouche est impressionnante, dense, puissante, sous-tendue subtilement par un boisé ambitieux. Une finale complexe qui s'éternise en bouche.

- Bouteille 150€

Château Guadet Plaisance, AOC Montagne St Emilion – Domaine Taïx – 2016



100% Merlot. Un nez de fruits autour de la cerise et la fraise. Tanins et acidité sont bien équilibrés.

- Bouteille 32€

Clos 56, AOC Pomerol – Domaine Bouyer – 2014

100% Merlot. 0,56 hectares de très vieilles vignes qui produisent moins de 3 000 bouteilles ! La précision est le maître mot pour cette cuvée haute-couture. Un bouquet séduisant et corsé pour un vin rond et puissant. Une pépite !

- Bouteille 145€

La Dame de Onze Heure, AOC St Emilion Grand Cru – Domaine Rapin – 2015



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Ce vin d'une finesse et d'une élégance est digne des grands crus de Saint Emilion. Equilibre entre puissance et finesse le rend idéal lors d'un repas.

- Bouteille 85€

« Réserve de la Famille », AOC Sainte Foy Bordeaux – Château Martet – 2016

Merlot. Un nez presque fumé et de fruits rouges. Une bouche avec une dominante sur le fruit, ce vin est équilibré, charpenté et surtout savoureux. Une explosion de fruits noirs et de finesse, un vrai coup de cœur !

- Bouteille 85€

Beaujolais

Morgon, AOC Morgon – Domaine Lapierre – 2018

100% Gamay. Les vignes de cette cuvée ont en moyenne 70 ans. Ce vin d'une grande finesse exprime des notes de cerise légèrement réglissée.

- Bouteille 55€

Brouilly, AOC Brouilly – Georges Descombes – 2018

100% Gamay. Le nez est fruité et gourmand à souhait. La bouche est fraîche, fruitée et équilibrée

- Bouteille 38€

Le Languedoc-Roussillon

Gueule de loup, AOP Pic Saint Loup – Chemin des Rêves – 2017

Syrah, Grenache. Les deux cépages de ce vin rouge lui confèrent un bel équilibre épicé et fruité, sublimé par ses notes légèrement boisées.

- Bouteille 44€

Clos des Immortelles, AOC Terrasses du Larzac – Mas de la Séranne – 2017

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Morrastel, Counoise. Le nez exprime la garrigue, des notes de thym et de poivre blanc. En bouche, ce vin est élégant et ample tout en gardant souplesse et fraîcheur.

- Bouteille 46€

Les Premières, AOP Faugères – J-M Alquier – 2012

Syrah, Grenache, Mourvèdre. Un vin chaleureux et équilibré exprimant des notes grillées et fumées. Bouche ronde et soyeuse avec des tanins fins et souples.

- Bouteille 52€

La Loire

Cuvée La Croix Boissée, AOC Chinon – Béatrice et Pascal Lambert – 2015



100% Cabernet Franc. Vin complexe conjuguant matière et rondeur. Des arômes de fruits noirs ainsi que des notes fumées. Bel équilibre pour un vin de repas.

- Bouteille 56€

Vincengétorix, AOC Sancerre – Vincent Gaudry – 2018



100% Pinot noir. Un vin fin et voluptueux ! Des arômes fruités intenses où l'on retrouve des notes de griottes qui apportent un côté « croquant » délicieux.

- Bouteille 40€

L'Amphore de Juchepie, VDF Pineau d'Aunis – Domaine Juchepie – 2018



100% Chenin noir. Ce vin élevé en amphore pendant 12 mois est fin et délicat. Des notes de fruits rouges, des tanins délicats. Un délice.

- Bouteille 50€

La Vallée du Rhône

Clos Derrière Vieille, AOC Gigondas – Domaine de Santa Duc – 2015

Grenache, Mourvèdre, Syrah. Un bouquet aérien de fruits acidulés et de délicates notes florales, une fraîcheur minérale et des tanins finement dentelés.

- Bouteille 70€

Quatre Terres, AOC Côtes du Rhône – Domaine de Santa Duc – 2018



Grenache, Syrah, mourvèdre, Carignan, Cinsault, Clairette. Un assemblage de quatre terroirs, une merveille d'équilibre entre densité et buvabilité. Ce vin est épice, corsé et charnu.

- Bouteille 35€

Albéric Bouvet, AOC Crozes Hermitage – Domaine Gilles Robin– 2018 

100% Syrah. Vieilles vignes d'environ 50 ans. Au nez on y trouve une explosion de fruits noirs. En bouche un léger boisé et des notes de pains grillés s'exprime. Les tanins sont soyeux.

- Bouteille 45€

Cavanos, AOP Saint Joseph – Yves Cuilleron – 2017

100% Syrah. Fruits noirs, épices et bois noble se mêlent au nez. Texture veloutée, très bel équilibre et élégance. Les tanins sont fins et épicés.

- Bouteille 55€

Bellissima, AOP Côte-Rotie – Domaine Chèze – 2016

100% Syrah. Le nez est fruité, poivré et épicé. Les tanins sont soyeux et fondus. La finale est persistante. Un vin qui vous laissera sous le charme !

- Bouteille 90€

La Bourgogne

La Charmée, AOC Mercurey – Domaine Gouffier - 2018

100% Pinot noir. Le nez est sur les fraises et les cerises fraîches, en bouche il est léger, fruité avec de légers tanins tout en finesse.

- Bouteille 44€

Marsannay « Vieilles Vignes », AOC Marsannay – Olivier Guyot – 2017

100% Pinot noir. Un vin qui fait plaisir, joli équilibre entre l'acidité naturelle du pinot, quelques tanins et la fraîcheur de la cerise noire !

- Bouteille 65€

Clos l'Evêque, AOC Mercurey 1er Cru – Domaine Gouffier – 2016

100% Pinot noir. Un nez sur la framboise et la myrtille. Une bouche généreuse de fruits rouges soulignée par quelques tanins délicats et des notes presque chocolatées.

- Bouteille 55€

Les Vignots, AOC Pommard – Domaine Chantal Lescure – 2015



100% Pinot noir. Un nez complexe de pierres humides et d'épices. Un pinot noir sur l'alliance des épices et du fruit, quelques tanins pour un vin puissant et élégant.

- Bouteille 75€

Les Véroilles, AOC Chambolle-Musigny – Domaine Bruno Clair – 2013

100% Pinot noir. Ce domaine existant depuis 1979 est renommé pour ses vins souples et subtiles. Ce vin est marqué par son fruité délicat et ses fines épices, les tanins reste tout en finesse.

- Bouteille 105€

Vins Rosés

Whispering Angel, AOP Côtes de Provence – Château d'Esclans – 2019

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Vermentino. Nez pur d'agrumes et de fruits rouges frais. Trame aromatique fine et élégante. Une bouche ronde, soutenue par une belle acidité qui donne du relief à ce vin.

- Bouteille 42€

Triennes Rosé, IGP Méditerranée – Domaine de Triennes – 2019



Cinsault, Grenache, Syrah, Merlot. D'une jolie robe rosée, ce vin offre un nez aromatique aux arômes de fruits rouges et d'agrumes. Harmonieux en bouche, on y trouve un bel équilibre, rondeur et fraîcheur.

- Bouteille 26€

Vins au verre

Vins Blancs

Château Peyrat, AOC Graves Blancs – Château Peyrat – 2018	7€
Aramis, VDF – François Laplace – 2018	7€
AOC Bourgogne Côte d'Or – Philippe Bouzereaux– 2018	9€
Ro Rée Blanc, AOP Saint Joseph – Domaine Louis Chèze – 2018	11€

Vins Rouges

La Boha, AOC Côtes de Bordeaux – Château Magdeleine Bouhou – 2015	7€
Guadet Plaisance, AOC Montagne Saint Emilion – Domaine Taix – 2016 	8€
La Charmée, AOC Mercurey – Domaine Gouffier – 2018	10€
Ro Rée, AOP Saint Joseph – Domaine Louis Chèze – 2017	11€

Vins Rosés

Triennes rosé, IGP Méditerranée – Domaine de Triennes – 2019 	6€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Sauternes

Château de Veyres, AOC Sauternes – Vignoble Mercadier – 2009

La pourriture noble, légendaire dans cette région de Bordeaux, donne à ce vin de belles notes de coing et d'épices tout en gardant une belle suavité. Idéal en accord de desserts.

- Verre 12€

- Bouteille 45€

Vins doux

L'ultime Récolte, VDF – By Jeff Carrel – 2017

Ce muscat explose en bouche par ses notes florales de rose associée à une subtile sucrosité. Ici, la légèreté a remplacé les notes confites et caramélisées de certains autres muscats.

- Verre 8€

- Bouteille 28€

Château d'Aydie, AOP Pacherenc du Vic Bilh – Château Aydie – 2017

Des arômes d'ananas et d'abricots, quelques notes miellées et une finale sur les agrumes et la vanille. Un vin doux et délicat.

- Verre 9€

- Bouteille 36€

Vendanges Mise Tardive, AOP Maury – Domaine de Pouderoux – 2012



Joli bouquet de fruits rouges muris au soleil du Sud, puissance aromatique et belle finale sur le raisin noir confit. Accord recommandé sur le chocolat ou pour changer en apéritif.

- Verre 10€

- Bouteille 40€

Réserves d'Automne, AOC Vouvray – Domaine d'Orfeuilles – 2009



La pourriture noble en vallée de la Loire. Ce vin est tout en subtilité, on y trouve les notes confites des fruits mûrs, l'acidité et la vivacité du chenin, une jolie tension en fin de bouche, bref un très bel équilibre !

- Verre 10€

- Bouteille 40€

Bières artisanales

Blanche aux fleurs de Sureau – La Burdigala



7,50€

Bière blanche fleurie et aromatique au nez d'agrumes et de rose.

La Saison du Bassin – La Burdigala



7,50€

Bière blonde extrêmement rafraichissante aux parfums de pêches et sauvignon blanc.

La bière du moment – La Burdigala



7,50€

La Barleywine – La Burdigala



10€

Bière ambrée millésimée qui allie complexité et longueur en bouche à merveille !

Classiques

Kir – Pêche de vigne/ Fleur de sureau/ Mûre

8€

Pastis, Gin, Vodka, Tequila...

8€

Whisky

Whisky Overaged – Michel Couvreur, France

Les whiskies de Michel Couvreur vieillissent dans des caves en Bourgogne dans des fûts de Xérès. Parfum de fleurs séchées, tabac blond et amande. Une finale longue et légèrement fumée.

- Verre 13€

Last Feather, Rye Whiskey – Journeyman Distillery, USA



Le Rye est élaboré à partir du seigle et de blé du Midwest américain, avec une légère touche d'orge. On trouve des notes épicées et poivrées avec une profondeur sur la céréale.

- Verre 16€

D'un verre printanier, Whisky Single Malt – Maison Benjamin Kuentz, France

Ce whisky délicat vient de Lorraine, d'une distillerie qui produit de la Mirabelle depuis 150 ans et des whiskies depuis 15 ans. L'attaque est croquante avec des notes fruitées et végétales.

- Verre 15€

Lossit Classic – The Lost Distillery Company, Ecosse

L'ambition de Lost Distillery est de faire revivre des whiskies légendaires disparus. Ce whisky développe des notes de tourbe raffinées et de poivre. Une finale longue aux notes d'amande fumée.

- Verre 12€

Gin

Prairie Organic Gin – Prairie Organic Spirits, USA



Le nez est floral avec des notes mentholées. L'attaque est sur le genièvre soulignée par des notes d'agrumes et d'épices. Finale herbacée.

- Verre 9€

Armagnac

Elixir 700 – XO suprême

Mariage heureux d'un armagnac de 20 ans d'âge et d'un millésime de 1962 ! Avec ses notes de noix et d'abricots secs, cet élixir révèle parfaitement la glorieuse tradition française.

- Verre 15€

Cognac

Château de Beaulon – VSOP 7 ans Folles Blanches

Produit d'un seul cépage, ce cognac a une belle attaque sur le raisin sec et une longue finale sur la vanille. La meilleure façon de terminer un bon repas.

- Verre 14€

Rhum

Roble Ultra Anejo – Ron Roble Viejo, Venezuela

Les rhums Roble sont très peu « dosés » en sucre (moins de 11g/L). La bouche est intense et les notes vanillées et épicées emplissent le palais, avec une finale fondue et tout en rondeur.

- Verre 10€

Zaka Mauritius – Zaka, Maurice

Le nez offre un bouquet floral et d'agrumes. La bouche est délicate, on y retrouve des notes de fruits d'été et de poivre avec une finale florale et délicate.

- Verre 11€

Sans alcool

Sirop de fruits – <i>Menthe/ Grenadine</i>	1€

Coca Cola, Perrier (33cL)	3€

Jus de fruits Marcel  (25cl) – <i>Pomme/ Tomates/ Ananas</i>	5€
Nectar de fruits Marcel  (25cl) – <i>Poire/ Abricots/ Pêches</i>	5€

Limonade Leamo  – <i>Citron</i>	5€

Jus Sansu – <i>Yuzu&Poire / Pétillant Yuzu</i>	5€

Eau minérale naturelle - <i>Evian (1L)</i>	6€
Eau minérale gazeuse - <i>Chateldon (75cL)</i>	7€

Thé – Dammann Frères –	3€
<i>Earl Grey/ Vert Sansha/ Blanc Passion de fleurs/ Vert Christmas tea/ Vert menthe</i>	

Infusion – Dammann Frères –	3€
<i>Noël / du Berger / du Roy</i>	

Café – <i>Moka d’Ethiopie / Décaféiné</i>	3€

Double espresso, Grand crème, Cappuccino...	5€