

# CARTE DES VINS

Nous cherchons, au cours de notre sélection, à vous faire découvrir des vins riches et différents.

Désireux de faire évoluer la carte, n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires et, pourquoi pas, de vos suggestions...

## Bonne dégustation !

En collaboration avec  
Romuald de « La Centrale des Vignerons »  
Paul et Emeric de la « Cave 401 »  
Serge de « L'Échanson »  
mais aussi directement auprès de  
plusieurs vignerons



Le prix de l'ensemble de la carte sont en TTC, service compris.

VDF : Vin De France / AOP: Appellation Origine Contrôlée / IGP : Indication Géographique Protégée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# VINS BLANCS

12cl / 75cl

## « O.V.N.I »

### • Domaine J. Mourat

Assemblage de Sauvignon à 80% et de Chardonnay, cet Objet Viticole Non Identifié a été retrouvé dans des vignes près des fiefs vendéens. Une très belle surprise venue d'ailleurs !

**6,00 / 28,00€**

## AOC Pachrenc du Vic-Bilh, Comte d'Orion

### • Cave de Crouseilles

Situé sur la même zone d'appellation que Madiran, ce vin blanc moelleux du Sud-Ouest issu majoritairement de Petit Manseng vous séduira par ses notes de fruits exotiques légèrement acidulées. Idéal sur des desserts de fruits blancs.

**6,50 / 30,00€**

## AOC Alsace, « Black Tie »

### • Domaine Pfaffenheim

Assemblage de Riesling et du Pinot Gris. La bouche est équilibrée par la fraîcheur du Riesling et la gourmandise du Pinot Gris. Parfait dès l'apéritif, sur des poissons citronnés, fruits de mer et des fromages frais.

**7,00 / 32,00€**

## IGP Aude, Albarino

### • Laurent Miquel

100% Albarino. Arômes généreux de pamplemousse, pêche blanche et agrumes en fin de bouche caractérisant ce vin élégant et croquant.

**7,00 / 32,00€**

## AOC Grignan les Adhénar, Gourmandise

### • Domaine de Montine

Issu de la Vallée du Rhône méridionale, nous avons ici un vin rond, sur des notes florales.

**7,00 / 32,00€**

# VINS BLANCS

12cl / 75cl

## IGP Val de Loire, Blanc de Noir

**7,50 / 35,00€**

• Domaine Moulin Blanc

Issu à 100% de cépage Pinot Noir, il offre une robe très légèrement rosée, une fraîcheur et une minéralité hors du commun.

## AOC Mâcon, « Milly Lamartine »

**8,50 / 38,00€**

• Vignerons associées

Vin sec avec une attaque en bouche d'arbres fruitiers et d'agrumes

## IGP Fiefs Vendéens, « Clos St André »

**8,50 / 38,00€**

• Domaine J. Mourat

100% Chenin des fiefs vendéens à la robe dorée avec beaucoup de matière et une belle tension.

## IGP Pays d'Oc, Viognier « La Vérité »

**9,00 / 45,00€**

• Laurent Miquel Vin Découverte

Vin étonnant du Languedoc. Belle fraîcheur pour un atypique Viognier sur des notes fumées.

## AOC Crozes, Hermitage

**10,00 / 52,00€**

• Les Gravières

Vin sec et puissant (cépages Marsanne et Roussanne).

# VINS ROUGES

12cl / 75cl

## AOC Fronton

### • Château Plaisance

Une appellation du Sud Ouest sur un subtile assemblage de Négrette, Syrah, Cabernet Franc et Gamay, vous donne un vin friand, gourmand et plein de surprises !

## AOC Saint Chinian, « Cazal Viel » Vieilles Vignes

6,00 / 28,00€

### • Laurent Miquel

Issu d'une majorité de Syrah, ce vin est épice et gourmand.

## AOC Côtes du Rhône Village, « Valréas »

6,50 / 30,00€

### • Domaine des Lauribert

Un nez fruité, poivré et épice et une bouche ample et soyeuse. La rondeur apparaît rapidement et laisse deviner quelques tanins en finale.

## DOC Montepulciano d'Abruzzo, « Aufinum »

7,00 / 32,50€

### • Cantina Vallée Tritina

Ce vin rouge des Abrusses est réalisé à base de Montepulciano. Ce vin est intense et épice. Idéal pour ceux qui souhaiteraient voyager en Italie !

## AOC Coteaux de Languedoc, « Esprit Terroir »

32,50€

### • Château Rouquette sur Mer

Assemblage de Carignan, Grenache, Syrah et Mourvèdre, ce vin rouge est comme son nom l'indique du terroir ! Des notes de fruits rouges mûrs et une fraîcheur plus qu'appréciable

## AOC Côtes de Toul

7,50 / 32,50€

### • Domaine Claude Vosgien

Issu du Cépage Pinot Noir, ce vin rouge est souple et gourmand. La structure tannique est peu présente, ce qui en fait un vin idéal pour l'été.

## AOC Morgon

7,00 / 32,50€

### • Domaine de la Bêche

Gamay du Beaujolais, ce vin vous charmera par sa structure et sa complexité.

## Médoc Cru Bourgeois

7,00 / 35,00€

### • Château Poitevin

Ce vin épice présente des tanins raffinés, des arômes de fruits mûrs avec une belle longueur en bouche.

# VINS ROUGES

12cl / 75cl

## IGP Val de Loire

7,50 / 35,00€

### • Domaine Moulin Blanc

Pinot Noir, ce vin rouge vendéen a une belle matière. Des tanins présents mais qui restent fins. Parfait sur la volaille.

## AOC Saint Joseph, « Promesse »

8,50 / 40,00€

### • Domaine Si le Vin

Le nez déjà très ouvert laisse apparaître des notes de fruits bien mûres. La bouche toute aussi flatteuse dès l'attaque se structure rapidement sur un vin plus complexe et concentré. La fraîcheur est toujours présente d'année en année, principalement en finale.

## AOC Alsace Pinot Noir, « La Griffe du Diable »

8,50 / 40,00€

### • Dopff & Irion Pfaffenheim

Sur de très légères notes d'évolutions, ce vin a une jolie structure tannique.

## AOP Savoie « La Belle Romaine »

47,50€

### • Château de Mérande

100% Cépage Mondeuse, la robe est brillante et violine, le nez est un bouquet complexe de violette, de pivoine et d'iris. La bouche savoureuse, racée, d'une belle fraîcheur minérale est profonde avec des tanins.

## AOC Crozes Hermitage

52,00€

### • Domaine des Entrefaux

100% Syrah de la Vallée du Rhône septentrional, ce vin travaillé en biodynamie a gardé toute la minéralité de son terroir. La Syrah, quant à elle, nous donne ses notes lorales et des tanins fins et précis.

## Haut Médoc, Chateau Malescasse

58,00€

### • Domaine Peyrassol

Un vin aux arômes fruités, sec en bouche, aux tanins équilibrés.

## AOC Châteauneuf du Pape

80,00€

### • Clos de l'Oratoire

Robe sombre, un nez puissant de fruits noirs mûrs et confits.

## AOC Pommard 1er Cru « Les Arvelets »

120,00€

### • Domaine Deveney-Mars

Pinot noir aux tanins fins et fondus.

## LES BULLES

	12cl / 75cl
<b>Coupe de Crémant d'Alsace</b>	<b>7,00 / 37,50€</b>
<b>La Coupe de Champagne</b>	<b>10,00€</b>
<b>AOC Champagne Mercier</b> Champagne brut. Joli champagne, pas trop dosé, excellent à l'apéritif.	<b>65,00€</b>
<b>AOC Champagne Ruinart brut</b> Nez fin et fruité aux notes de fruits à chair blanche. En bouche, un vin équilibré, assez rond et charnu à l'attaque avec des arômes de fruits mûrs.	<b>85,00€</b>
<b>AOC Champagne Ruinart Blanc de Blanc</b> 100% Chardonnay, ce vin aux notes de fruits blancs et aux bulles fines est à déguster tout au long de votre repas.	<b>150,00€</b>

## VINS ROSÉS

	12cl / 75cl
<b>AOC Côtes de Provence « Ramaterra – Côté Presqu'île »</b>	<b>6,00 / 30,00€</b>
<b>• Les Celliers de Ramatuelle</b> Le Ramaterra est un rosé typiquement provençal : élégant, frais, estival. Très fruité, délicatement iodé pour rappeler la proximité de la mer, il se montre rond mais rafraîchissant, avec un bel équilibre. Idéal à l'apéritif ou tout au long d'un repas léger d'été.	
<b>AOC Côtes de Provence « M de Minuty</b>	<b>8,00 / 37,50€</b>
<b>• Château de Minuty</b> De couleur rose nacré, le vin plait immédiatement pour son intensité aromatique. La bouche est vive, légère, rafraîchissante aux notes joliment citronnées et végétales.	

# LES BOISSONS

## LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Tigre Bock	4,00€	7,50€
Carlsberg	4,50€	8,50€
1664 Blanche	5,00€	9,00€
Grimbergen Blonde	5,50€	10,00€
Grimbergen Rouge	5,50€	10,00€
Supplément Picon	1,00€	2,00€

## LES APÉRITIFS

Martini Bianco / Rosso (7cl), Porto Rouge ou Blanc	5,00€
Martini « Riserva Speciale » Ambrato / Rubino (7cl)	7,00€
Ricard (2cl)	4,00€
Kir (Cassis, framboise, fraise, pêche, mûre, mirabelle)	5,00€
Kir royal (mêmes parfums)	10,50€
Campari, Suze (5cl)	6,00€
Martini Bianco Tonic	6,50€
American	9,00€
Spritz	9,00€
St Germain Spritz	10,50€
Coupe de Crémant d'Alsace	7,00€
Coupe de Champagne	10,00€

## LES WHISKIES (4cl)

Bourbon Bulleit	8,00€
Rozelieures (Lorraine)	8,00€
Oban 14 ans	8,50€
Laphroaig quater Cask	8,50€
Lagavuline 16 ans	9,00€
Glenmorangie 10 ans	9,00€
Talisker Port Ruighe	9,00€
Nikka Coffey Grain	9,50€
Bunnahabhain Vintage 2011	9,50€

# LES BOISSONS

## LES RHUMS (4cl)

Don Papa (Philippines)	8,00€
Diplomatico (Vénézuela)	8,00€
Plantation XO (Barbade)	9,50€
Zacapa 23 ans (Guatemala)	9,50€
Santa Teresa (Vénézuela)	10,00€
Zacapa XO (Guatemala)	12,00€

## LES ALCOOLS ET DIGESTIFS (4cl)

Vodka Grey Goose	8,00€
Bombay Sapphire	7,50€
Mirabelle, Vieille Poire, Framboise	7,50€
Get 27, Get 31 (5cl)	7,50€
Amaretto Disaronno (5cl)	7,00€
Bailey's, Limoncello (5cl)	7,00€
Cognac Hennessy Fine de Cognac	9,00€
Armagnac 10 ans	9,00€
Calvados (Fine de) « Château du Breuil »	8,00€

## LES SOFTS

Eau minérale litre (Vittel, San Pellegrino)	6,00€
1/2 Eau minérale (Vittel, Badoit)	3,50€
Limonade, sirop à l'eau	3,00€
Sodas (Perrier 33cl, Coca 33cl, Orangina, Ice tea 25cl)	4,00€
Jus de fruit (Granini 25cl)	4,00€

(Orange, pomme, tomate, multifruit, fraise, abricot)

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso, noisette ou allongé	2,50€
Déca expresso, noisette ou allongé	2,70€
Double café	4,50€
Thé, infusion, chocolat chaud, café crème	4,00€
Cappuccino, moccaccino	4,50€
Irish coffee (whisky)	10,00€