

# LA CARTE DES VINS

## LES VINS BLANCS



15 CL

37.5 CL

75 CL

### SAVOIE

Roussette de Savoie AOP « Domaine Saint Romain »

20.00 €

34.00 €

Chignin bergeron AOP – Entre Lacs & Sommets

37.00 €

### BOURGOGNE

Macon village – Les Vignerons des Terres secrètes

5.00 €

Saint-Véran AOP – Les Ombrelles- (Loron et fils)- vin sec rond et très élégant.

46.00 €

Chablis – Domaine J.Moreau et fils

41.00 €

*Typique du terroir Chablisien, il présente des notes minérales et acidulées, ainsi qu'un bel équilibre en bouche et une belle persistance.*

Meursault AOP- Château de Meursault

121.00 €

### Alsace

Riesling AOP- Joseph Hanskeller

6.00 €

24.00 €

31.00 €

### COTES DE GASCogne

Côtes de Gascogne blanc moelleux « IGP St Luc »

6.00 €

24.00 €

### Vallée de la Loire

Pouilly-Fumé «Le domaine Saget »

52.00 €

## NOS POTS GOURMANDS



15 CL

25 CL

50 CL

Rouge - Côte du Rhône-

4.00 €

6.00 €

10.00 €

Rosé - Grenache-

4.00 €

6.00 €

10.00 €

Blanc - Sauvignon – AOC

4.00 €

6.00 €

10.00 €

## NOS BULLES



12 CL

75 CL

Clairette de Die Tradition

5.00 €

28.00 €

Champagne Louis Constant

9.00 €

49.00 €

Champagne : Ruinart

135.00 €

## LES VINS ROSES



15 CL

37.5 CL

75 CL

### PROVENCE

**Côtes de Provence AOP** – Maitres vigneron de St Tropez – Carte Noire

24.00 €

30.00 €

*Sa Transparence réjouit la vue autant que le nez avec ses nuances très florales affriolantes. Féminin, racé, très fruité et long en bouche.*

**Côtes de Provence AOP – Le Clocher**

19.00 €

25.00 €

**Côte d’Aix -AOP-**

28.00 €

## LES VINS ROUGES

### BORDELAIS

**Bordeaux AOP** – Château le Cluzet

18.00 €

24.00 €

*Palais très souple. Fin de bouche parfaitement soyeuse avec une bonne rémanence.*

**Saint Estèphe AOP - Marquis de Saint Estèphe « Prestige »**

50.00 €

### BOURGOGNE :

**Pommard AOP** - Bouchard Père et fils

121.00 €

**Nuits-Saint-Georges AOP** – Bouchard Père et fils

97.00 €

**Hautes Côtes de Nuits AOC** - Bouchard Père et fils

43.00 €

**Pinot Noir - Grande Réserve – Mr Masson**

24.00 €

### VALLEE DE LA LOIRE :

**Saint Nicolas de Bourgueil -IGP- Les Javeaux**

7.80 €

21.00 €

34.00 €

*Rond, tendre et gourmand, Notes de groseilles et de framboises avec une finale sur le cassis.*

### VALLEE DU RHONE :

**Vacqueyras AOP** – Château des Hautes Ribes

23.00 €

39.00 €

*Vin très harmonieux : Belle matière en bouche, avec des tanins onctueux.*

**Crozes Hermitage -AOC- Cave de Tain « Rochegonde »**

33.50 €

*Bouche ample et équilibrée avec des tanins soyeux, belle longueur.*

**Saint Joseph AOP** - Domaine de Bonarieux

49.00 €

*Le boisé de ce vin accompagne ses tanins charnus. Saveurs chocolatées persistantes.*

**Chateauneuf du Pape AOP** – Clos de l’Oratoire des papes

72.00 €

*Ce vin est ample, genoux, avec une bouche opulente sur le fruit rouge avec un bon équilibre sur des tanins moelleux et une très belle fraîcheur acidulée venant contrebalancer la chaleur de la finale.*

**Côte rôtie AOP – E.Guigal « Brune et Blonde »**

142.00 €

### SAVOIE

**Mondeuse sur le Versant**

23.00 €

