

CARTE DES VINS - EMPORTER



BLANCS

CHASAN - LANGUEDOC	6.90
SAUVIGNON DE TOURAINE - DOMAINE DES CHÉZELLES - LOIRE	8.70
DOMAINE DE MAIRAN - CHARDONNAY - LANGUEDOC ROUSSILLON	8.80
CHATEAU VESSIÈRE - COSTIÈRES DE NÎMES - CÔTES DU RHÔNE	10.50
MARLYS RÉSERVE - CHARDONNAY - LANGUEDOC ROUSSILLON	8.40
NATURE DE CHASSELAS - CRÉPY - DOMAINE MERCIER - SAVOIE	11.90
DOMAINE DE LA BAUME - VIOGNIER - LANGUEDOC	9.90
APREMONT - LE CELLIER DU PALAIS - SAVOIE	13.00
MUS'KATZ - MUSCAT - SAVOIE	11.70
L'ORÉE DU BOIS - DOMAINE DE LA VILLE ROUGE - CÔTES DU RHÔNE	11.90
FENDANT - AOC VALAIS - CAVE DE GOUBING - SUISSE	10.00
CLOS DES ESCARGOTS - PINOTS-GRIS - ALSACE	11.00
CHÂTEAU JOLYS - JURANÇON MOELLEUX - SUD-OUEST	14.00
CRÉPY CUVÉE DES FONDATEURS - SAVOIE50/75CL	9.50/12.50
ERMITAGE - AOC VALAIS - SUISSE	13.80
ROUSSETTE DE SAVOIE - LES FOLIES D'EVAN - SAVOIE	14.00
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE - CHARDONNAY - BOURGOGNE	16.00
MACON FUISSÉ - DOMAINE FUSSIACUS - BOURGOGNE 50/75CL	7.30/14.80
CHABLIS - DOMAINE DE LA MEULIÈRE - BOURGOGNE	17.50
ELISE - CHATEAU LE PEY - BORDEAUX	18.00



ROSÉS

CHÂTEAU LASTOURS - GAILLAC ROSÉ - SUD-OUEST	7.30
BORDEAUX CLAIRET - CHÂTEAU LAMOTHE - BORDEAUX	8.50
OEIL DE PERDRIX - AOC VALAIS - CAVE DE GOUBING - SUISSE	12.60
ROSÉE DE SPA - FRANCHIMONT	8.50










LES BULLES

CAVA MY WAY	11.00
BULLES DU LÉMAN	14.50
KATZ BRUT	13.90
CHAMPAGNE PHILIPPART MAURICE	25.50
CHAMPAGNE SAINT-RÉOL ...37.5/75CL	24.30/41.40

VIN BIO



ROUGES

FONTANILLES - LANGUEDOC	6.90
ANGELO NERO D'AVOLA - ITALIE	7.10
CHÂTEAU LASTOURS - GAILLAC ROUGE - SUD-OUEST	8.20
CORSE PINOT NOIR RÉSERVE - LANGUEDOC ROUSSILLON	6.90
EA EUGENIO D'ALMEDA - PORTUGAL 37.5/75CL	6.00/9.40
GRAVES DE VAYRES - HAUT-BEAUMARD - BORDEAUX	8.50
1ERE CÔTES DE BLAYE - PETIT BOYER - BORDEAUX	10.40
LES POURPRES - GAMAY- MONDEUSE - DOMAINE MERCIER	9.30
CHÂTEAU LALIS - CORBIÈRE - LANGUEDOC ROUSSILLON	11.90
TORREON DE PAREDES - CARMENERE RESERVA - CHILI	12.50
DUCHÉ D'UZÈS - DOMAINE DES LYS - CÔTES DU RHÔNE	12.50
NOIR DE KATZ - PINOT NOIR - ALSACE	12.30
 MERCI LA VIE - BOURGUEIL - LOIRE	13.40
 DOMAINE DE BEAURENARD - CÔTES DU RHÔNE	14.00
HUMAGNE - AOC VALAIS - CAVE GOUBIN - SUISSE	13.70
DIOLINOIR - AOC VALAIS - CAVE GOUBIN - SUISSE	13.40
MONDEUSE - DOMAINE JACQUIN - SAVOIE	12.40
LES ROQUES - PIC ST LOUP - LANGUEDOC ROUSSILLON	10.80
SYRAH - AOC VALAIS - CAVE DE GOUBIN - SUISSE	13.70
LA BARRIQUE DU NOIR DE KATZ - PINOT NOIR - ALSACE	13.70
MENETOU-SALON - DOMAINE DE COQUIN - LOIRE	14.60
MAS D'AMILE - VIEUX CARIGNAN - LANGUEDOC ROUSSILLON	15.10
LES TRUFFIÈRES - ST CHINIAN - LANGUEDOC ROUSSILLON	14.60
 CHIANTI - TERRE DI CORZANO - ITALIE	15.30
CHÂTEAU LAMOTHE-CISSAC - HAUT MÉDOC - BORDEAUX 37.5/75CL	8.60/16.40
 SAUMUR CHAMPIGNY - DOMAINE DES ROCHES NEUVES - LOIRE	15.70
MADIRAN - CUVÉE DES VIEUX CEPS - SUD-OUEST	14.20
 LLAMA MALBEC - BELASCO DE BAQUEDANO - ARGENTINE	16.90
MONTAGNE ST EMILION - LES PROMESSES - BORDEAUX	14.00
CHÂTEAU CAP LÉON VEYRIN - CRU BOURGEOIS - LISTRAC MÉDOC	16.60
SAINT AMOUR - CUVÉE L'ENSORCELEUSE - BEAUJOLAIS	16.40
 CHÂTEAU DE PRÉMEAUX - VIELLES VIGNES - BOURGOGNE	16.80
 CROZES HERMITAGE - DOMAINE DE LA VILLE ROUGE - CÔTES DU RHÔNE	19.60
 VACQUEYRAS VIELLES VIGNES - DOMAINE LE COLOMBIER - RHÔNE 37.5/75CL	8.20/18.10
ST-JOSEPH - DOMAINE DES HAUTS CHASSIS - CÔTES DU RHÔNE	25.80
ST-JULIEN - LA RÉSERVE LÉOVILLE BARTON - BORDEAUX	39.00
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - DOMAINE DE BEAURENARD - CÔTES DU RHÔNE	34.70
MARSANNAY - DOMAINE CHARLOPIN - BOURGOGNE	39.00

VINS SUISSES



BLANCS

FENDANT 10.00

ISSU DU CÉPAGE CHASSELAS, LE FENDANT EST CULTIVÉ PARTOUT EN VALAIS. LES CONDITIONS CLIMATIQUES DE CETTE RÉGION OFFRENT DES CRUS FRUITÉS ET BOUQUETÉS QUI REPRÉSENTENT TOUS LES DEGRÉS DE RICHESSE
CÉPAGE: 100% CHASSELAS

APÉRITIF, FONDUES FROMAGE, RACLETTES, CHARCUTERIES ET POISSONS

ERMITAGE 13.80

LA MARSANNE BLANCHE SEMBLE AVOIR ÉTÉ INTRODUITE EN VALAIS VERS LE MILIEU DU XIXE SIÈCLE, EN PROVENANCE DU VIGNOBLE DE L'HERMITAGE (CÔTES-DU-RHÔNE). CETTE ORIGINE EXPLIQUE LE NOM D'ERMITAGE DONNÉ AU CÉPAGE EN VALAIS.

A SES CÔTÉS, ON PEUT RENCONTRER LA ROUSSANNE, CÉPAGE DE MÊME ORIGINE. L'ASSOCIATION DE CES CÉPAGES DONNE UNE SAVEUR RICHE ET AMPLE ET DES ARÔMES COMPLEXES QUI ÉVOQUENT LES PETITS FRUITS DES BOIS.

CÉPAGE: MARSANNE ET ROUSSANNE

FONDUES FROMAGE, RACLETTES, VIANDES BLANCHES ET POISSONS



ROSÉS

ŒIL DE PERDRIX 12.60

SES ARÔMES DE PETITS FRUITS ROUGES, SA PRÉSENCE FRINGANTE ET RAFRAÎCHISSANTE EN BOUCHE ET SA PERSISTANCE AU PALAIS EN FONT LE PARTENAIRE IDÉAL DE VOS REPAS D'ÉTÉ. CE VIN ROSÉ, APPRÉCIÉ DES DAMES POUR SA FÉMINITÉ, EST UN VIN PEU CUVÉ. IL MARIE LA LÉGÈRETÉ D'UN ROSÉ AU FRUITÉ ET À LA DÉLICATESSE DU PINOT NOIR.

CÉPAGE: PINOT NOIR

APÉRITIF, CHARCUTERIES, VOLAILLE ET POISSONS



ROUGES

HUMAGNE 13.70

IL' HUMAGNE ROUGE EST TARDIF, MAIS PRODUIT DES MOÛTS PEU ACIDES. EN VALAIS, CE CÉPAGE DOIT ÊTRE RÉSERVÉ AUX MEILLEURES SITUATIONS DU COTEAU.
CÉPAGE: HUMAGNE ROUGE

VIANDES ROUGES, GIBIERS, FONDUES FROMAGE, RACLETTES



VIN BIO

VINS SUISSES



ROUGES

DIOLINOIR 13.40

IL'LE DIOLINOIR EST LE RÉSULTAT DU CROISEMENT ENTRE LE ROUGE DE DIOLLY (ROBIN NOIR INTRODUIT EXPÉRIMENTALEMENT EN VALAIS DANS LES ANNÉES 1920) ET LE PINOT NOIR. IL PRODUIT UN VIN RICHEMENT COLORÉ ET CORSÉ SUR UNE TRAME DE TANINS SERRÉS, AVEC DES ARÔMES DE CERISE ET DE FRUITS NOIRS.

CÉPAGE: DIOLINOIR

APÉRITIF, FONDUES FROMAGE, RACLETTES, CHARCUTERIES ET POISSONS

SYRAH 13.70

ETABLIE SUR LES PENTES DE COTEAUX CHOYÉS PAR LE SOLEIL, PROPICES

À SA MATURITÉ TARDIVE, LA SYRAH DONNE LE MEILLEUR DE SON FRUIT CONCENTRÉ, PUISSANT, ÉGRENANT D'AMPLES ARÔMES DE BAIES NOIRES ET D'ÉPICES, SQUATTANT TOUT LE PALAIS DE SENSATIONS FORTES ET GOURMANDES, DE TANINS VOLUPTUEUSEMENT RÉGLISSÉS.

CÉPAGE : SYRAH

VIANDES ROUGES, GIBIERS, RACLETTES



VIN BIO

VINS DE SAVOIE



BLANCS



NATURE DE CHASSELAS 11.90

CE VIN D'UNE BELLE ROBE JAUNE PÂLE AVEC DES ARÔMES DE NOISETTES ET D'AMANDES GRILLÉES. NEZ EXOTIQUES ET F RUITÉ EN BOUCHE. TRÈS SEMBLABLE AU FENDANT

CÉPAGE: 100% CHASSELAS

FONDUES FROMAGE, RACLETTES ET POISSONS

APREMONT - LE CELLIER DU PALAIS 13.00

C'EST UN VIN SEC, FRAIS, VIF ET ÉLÉGANT. LA BOUCHE MINÉRALE SE DÉVELOPPE SUR DES ARÔMES FRUITÉS ET DU CITRON

CÉPAGE: 100% JAQUÈRE

FONDUES FROMAGE, RACLETTES ET POISSONS

CRÉPY CUVÉE DES FONDATEURS 50/75CL - 9.50/12.50

CUVÉE VIELLES VIGNES, VIN SEC, FRAIS, LÉGER ET PERLANT

CÉPAGE: 100%CHASSELAS

FONDUES FROMAGE, RACLETTES ET POISSONS

ROUSSETTE DE SAVOIE - FOLIES D'EVAN. 14.00

VIN RACÉ, TENDRE, SOUPLE, TOUT EN FINESSE.

SENTEURS AROMATIQUES DE VIOLETTE, NOISETTES,

MIEL ET AMANDES DOUCES.

CÉPAGE : ROUSSETTE DE SAVOIE



VIN BIO

VINS DE SAVOIE



ROUGES

LES POURPRES 9.30

LE MARIAGE DES DEUX CÉPAGES APPORTE À CE VIN UN TRÈS BON ÉQUILIBRE AVEC UN NEZ TRÈS COMPLEXE MAIS TRÈS SOUPLE ET DÉLICAT.

SA ROBE D'UN ROUGE POURPRE AVEC DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES,

NOTE DE CASSIS ET CERISE NOIRE

CÉPAGE: 50% GAMAY, 50% MONDEUSE

VIANDES ROUGES, GIBIERS, FONDUES FROMAGE, RACLETTES

MONDEUSE 12.40

ROBE TRÈS INTENSE, NEZ COMPLEXE AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET NOIRES, ASSOCIÉS À DES PARFUMS ÉPICÉS.

TRÈS BELLE LONGUEUR EN BOUCHE ET BONNE PERSISTANCE

CÉPAGE: 100 % MONDEUSE

VIANDES ROUGES, GIBIERS, FONDUES FROMAGE, RACLETTES



ALSACE



BLANCS

MUS'KATZ 11.70

VIN DE COULEUR JAUNE D'OR BRILLANTE. UNE SÉLECTION DE PETITS GRAINS QUI ONT ÉTÉ MACÉRÉS DURANT 15 JOURS AFIN DE LIBÉRER TOUS LEURS ARÔMES. IL CHARME PAR L'ÉLÉGANCE DE SON NEZ MÉLANT LE MIEL ET LES FRUITS CONFITS, EN BOUCHE DES ARÔMES DE PÊCHE ET D'ABRICOT MURIS PAR LE SOLEIL.
CÉPAGE: MUSCAT PETITS GRAINS
VIN D'APÉRITIF

CLOS DES ESCARGOTS 11.00

C'EST UN VIN SEC, FRAIS, VIF ET ÉLÉGANT. LA BOUCHE MINÉRALE SE DÉVELOPPE SUR DES ARÔMES FRUITÉS ET DU CITRON
CÉPAGE: 100% JAQUÈRE
FONDUES FROMAGE, RACLETTES ET POISSONS



ROUGES

NOIR DE KATZ 12.30

VIN AUX ARÔMES FRUITÉS, TRÈS BELLE ROBE RUBIS TRANSPARENTE, POSSÈDE UN NEZ FIN ET SUBTIL DE FRUITS ROUGES.
CÉPAGE: PINOT NOIR
VIANDES ROUGES, CHARCUTERIES, VIANDES BLANCHES, FONDUES FROMAGE

LA BARRIQUE DU NOIR DE KATZ 13.70

C'EST UNE SÉLECTION DE NOTRE MEILLEUR PINOT NOIR : TRIAGE À LA MAIN, MACÉRATION LONGUE, ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE. C'EST UN VIN CORSÉ.
CÉPAGE: PINOT NOIR
VIANDES ROUGES, GIBIERS



LOIRE



BLANCS

SAUVIGNON DE TOURAINE 8.70

NEZ ÉLÉANT ET TRÈS VIF, UN BLANC FRUITÉ ET AGRÉABLE

CÉPAGE: SAUVIGNON

APÉRITIFS, SALADES, CRUSTACÉS.



ROUGES



MERCI LA VIE 13.40

FRUITÉ ET GOURMAND, À SAVOURER ÉVENTUELLEMENT

LÉGÈREMENT RAFRAÎCHI

CÉPAGE: CABERNET FRANC

VIANDES BLANCHES, VIANDES ROUGES, POISSONS

MENETOU-SALON 14.60

C'EST UNE SÉLECTION DE NOTRE MEILLEUR PINOT NOIR : TRIAGE À LA MAIN,

MACÉRATION LONGUE, ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE. C'EST UN VIN CORSÉ.

CÉPAGE: PINOT NOIR

VIANDES ROUGES, GIBIERS



SAUMUR CHAMPIGNY 15.70

AMPLE ET GÉNÉREUX, FRUITÉ ET GOURMAND, TANINS FINS

CÉPAGE: CABERNET FRANC

RACLETTE, OSSO BUCCO



VIN BIO

BOURGOGNE



BLANCS

MACON FUISSÉ 37,5CL/75CL - 7.30/14.80

NEZ TRÈS FIN SUR DES NOTES DE FRUITS À CHAIR BLANCHE ET MINÉRALE. BIEN EN RAPPORT AVEC LA BOUCHE. PRÉSENCE DE QUELQUES ARÔMES DE FRUITS SECS. VIN FRIAND ET ASSEZ NERVEUX, CE QUI LUI DONNE UNE BOUCHE LONGUE, RONDE ET ÉQUILIBRÉE.

CÉPAGE: 100% CHARDONNAY

ENTRÉES, CRUSTACÉS, POISSONS, CHARCUTERIES, FROMAGE DE CHÈVRE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE 16.00

FLEURI AU NEZ, UN CHARDONNAY TRÈS PUR,

FRUITÉ ET DE BELLE FRAÎCHEUR

CÉPAGE: 100% CHARDONNAY

VIANDES BLANCHES, POISSONS EN SAUCE

CHABLIS 17.50

L'ARCHÉTYPE DU VIN DE CHABLIS : CISELÉ, TRÈS MINÉRAL, TOUT EN PRÉSENTANT UN JOLI FRUITÉ EN MILIEU DE BOUCHE

CÉPAGE: 100% CHARDONNAY

CRUSTACÉS, POISSONS



ROUGES



CHÂTEAU DE PRÉMEAUX 16.80

JOLIE ROBE RUBIS DE HAUTE DENSITÉ. NEZ FIN ET DÉLICAT SUR FRUITS

À NOYAUX. BOUCHE DENSE ET HARMONIEUSE AVEC

UN BEAU SUPPORT TANNIQUE ET SOYEUX QUI ENROBE

LES PAPILLES. BELLE CONCENTRATION SUR LE FRUIT

CÉPAGE: 100% PINOT NOIR

VIANDES GRILLÉES, FONDUES FROMAGE ET VIANDE, GIBIERS



VIN BIO

BOURGOGNE



ROUGES

MARSANNAY **39.00**

LE NEZ EST TRÈS MINÉRAL, PRESQUE IODÉ. LA BOUCHE EST FRUITÉE,

SOUPLE, AVEC UNE BELLE FINALE FRAÎCHE, SUR DES ARÔMES

DE PETITS FRUITS ROUGES ACIDULÉS

CÉPAGE: 100% PINOT NOIR

VIANDES GRILLÉES, FONDUES VIANDE, GIBIERS

BEAUJOLAIS



ROUGES

SAINT AMOUR **16.40**

LORSQU'IL EST À MATURITÉ, IL LIBÈRE TOUTES SES SUBTILITÉS,

ET SI L'ON EN OUBLIE QUELQUES BOUTEILLES

PENDANT UN AN OU DEUX, IL ARRIVE QUE L'ON REGRETTE

D'AVOIR EU LE TIRE-BOUCHON TROP FACILE

CÉPAGE: 100% GAMAY

VIANDES ROUGES, VOLAILLES ET POISSONS EN SAUCES



BORDEAUX



BLANCS

ELISE 18.00

ROBE CLAIR, NEZ TRÈS FRUITÉ AVEC DES NOTES GRILLÉES. LA BOUCHE EST FRAÎCHE, AVEC UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE LES TOUCHES FRUITÉES, GRILLÉES ET L'ACIDITÉ

CÉPAGE : SAUVIGNON

POISSONS, CRUSTACÉS, FROMAGE DE CHÈVRE



ROSÉS

 **BORDEAUX CLAIRET 8.50**

JOLIMENT FRUITÉ. LE DURAS, CÉPAGE ROUGE TYPIQUEMENT GAILLACOIS, S'EXPRIME À MERVEILLE QUAND IL EST VINIFIÉ EN ROSÉ. ASSOCIÉ À LA SYRAH,

IL CONSERVE ALORS TOUTE LA FRAÎCHEUR ET LES ARÔMES DU RAISIN.

CÉPAGE: SYRAH, MERLOT, DURAS

POISSONS, VIANDES BLANCHES, SALADES



ROUGES

GRAVES DE VAYRES 8.50

VIN À LA ROBE RUBIS, SOUPLE, AROMATIQUE ET AUX TANINS BIEN ÉQUILIBRÉS

CÉPAGE: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC

VIANDES ROUGES ET GIBIERS

1ÈRE CÔTES DE BLAYE 10.40

UN VIN SOUPLE ET FRUITÉ.

BELLE TRAME TANNIQUE SOYEUSE, NOTES DÉLICATEMENT ÉPICÉES EN FINALE.

CÉPAGE: MERLOT

VIANDES BLANCHES, CANARD



VIN BIO

BORDEAUX



ROUGES

CHÂTEAU LAMOTHE-CISSAC 37,5CL/75CL - 8.60/16.40

TANINS SOUPLES ET NOMBREUX. ARÔMES VANILLÉS, DOMINANCE DE CASSIS,

FRUITS ROUGES ET ÉPICES DOUCES

CÉPAGE: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT

VIANDES ROUGES, FONDUES FROMAGE, GIBIERS

MONTAGNE SAINT-ÉMILION 14.00

BELLE ROBE POURPRE INTENSE ET BRILLANTE. LE NEZ EST EXPRESSIF

ET DÉLICAT ET SUR DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES.

EN BOUCHE, LA STRUCTURE EST COMPLEXE ET HARMONIEUSE, AVEC DES TANINS

VELOUTÉS.

CÉPAGE: MERLOT

VIANDES BLANCHES, VIANDES ROUGES, GIBIERS, FONDUES BOURGUIGNONNE

CHÂTEAU CAP LÉON VEYRIN 16.60

CETTE CUVÉE DU CHÂTEAU PROPOSE UNE ROBE ROUGE GRENAT ET VIOLINE,

UN NEZ SUR LA CERISE ET LA MÛRE, AINSI QU'UNE BOUCHE RICHE, ÉLÉGAMMENT

TANNIQUE ET TOUT EN LONGUEUR. UNE BELLE MATIÈRE, DE L'ÉNERGIE, DES

FRUITS . ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE PENDANT 12 MOIS

CÉPAGE: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT

VIANDES ROUGES, VIANDES BLANCHES, PÂTES

SAINT JULIEN 39.00

SECOND VIN DE LÉOVILLE BARTON, UN TOUT GRAND VIN QUI N'A RIEN

À ENVIER À SON GRAND FRÈRE. DENSE, RACÉ AVEC UNE

TRÈS BELLE TRAME DE TANINS FINS

CÉPAGE: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

BŒUF, VEAU, CANARD, FONDUE BOURGUIGNONNE



VIN BIO

LANGUEDOC-ROUSSILLON



BLANCS

DOMAINE DE MAIRAN 8.80

NEZ FLEURI, BOUCHE FRUITÉE AUX JOLIES NOTES DE PAMPLEMOUSSE. SEC ET VIF

CÉPAGE: CHARDONNAY

VIANDES BLANCHES, POISSONS, SALADES, PÂTES

MARLYS RÉSERVE. 8.40

ELEVÉ PENDANT 12MOIS EN FÛT DE CHÊNE CE QUI EST PLUTÔT RARE POUR UN VIN BLANC.

ROBE JAUNE PAILLE INTENSE, NEZ RICHE EN PARFUM BOISÉ, TOASTÉ ET DE VANILLE.

EN BOUCHE IL OFFRE UNE STRUCTURE TRÈS SOUPLE ET UNE TEXTURE VELOUTÉE ET SOYEUSE

CÉPAGE: CHARDONNAY

VIANDES BLANCHES, POISSONS, SALADES, PÂTES



DOMAINE DE LA BAUME. 9.90

D'UNE BELLE COULEUR JAUNE PAILLE ET BRILLANTE, VIN FRAIS ET FRUITÉ

AUX NOTES D'AGRUMES, DE PÊCHE ET D'ABRICOT.

PALAIS AMPLE ET UNE FINALE FRAÎCHE ET ÉPICÉE.

CÉPAGE: VIOGNIER

VIANDES BLANCHES, POISSONS, SALADES, PÂTES



ROUGES

CORSE PINOT NOIR RÉSERVE 6.90

JOLIE ROBE ROUGE CERISE. ARÔMES INTENSES DE FRUITS MÛRS.

EN BOUCHE, IL EST SOUPLE ET GÉNÉREUX, AVEC UNE FINALE DÉLICATEMENT ÉPICÉE

CÉPAGE: 100% PINOT NOIR

VIANDES BLANCHES, PÂTES, SALADES

CHÂTEAU LALIS. 11.90

UN VIN DENSE ET RACÉ, AUX TANINS SOYEUX.

CÉPAGE: SYRAH, CARIGNAN, GRENACHE NOIR

VIANDES BLANCHES, VIANDES ROUGES, GIBIER



VIN BIO

LANGUEDOC-ROUSSILLON



ROUGES

LES ROQUES 10.80

NEZ FLEURI, BOUCHE FRUITÉE AUX JOLIES NOTES DE PAMPLEMOUSSE. SEC ET VIF

CÉPAGE: CHARDONNAY

VIANDES BLANCHES, POISSONS, SALADES, PÂTES

MAS D'AMILE. 15.10

D'UNE BELLE COULEUR JAUNE PAILLE ET BRILLANTE. VIN FRAIS ET FRUITÉ

AUX NOTES D'AGRUMES, DE PÊCHE ET D'ABRICOT.

PALAIS AMPLE ET UNE FINALE FRAÎCHE ET ÉPICÉE.

CÉPAGE: VIOGNIER

VIANDES BLANCHES, POISSONS, SALADES, PÂTES

LES TRUFFIÈRES. 14.60

VIN TRÈS PUISSANT ET TANNIQUE. LES TRUFFIÈRES: CE NOM ÉVOQUE

TOUT CE QUE CETTE CUVÉE A DE RARE, D'ÉLÉGANT, DE PUISSANT ET

DE BEAU. VIN DE CONNAISSEUR, VINIFIÉ ET ÉLEVÉ PATIEMMENT.

CÉPAGE: SYRAH, GRENACHE NOIR

VIANDES ROUGES ET GIBIER



VIN BIO

CÔTES DU RHÔNES



BLANCS

CHÂTEAU VESSIÈRE 10.50

FRAIS ET FLEURI, DE TRÈS BELLE FRAÎCHEUR, UN VIN
DÉSALTÉRANT ET HYPER EXPRESSIF

CÉPAGE: GRENACHE BLANC, ROUSSANNE, VIOGNIER

FONDUES SAVOYARDES, POISSONS EN SAUCES

L'ORÉE DU BOIS 11.90

FRAIS, TRÈS AROMATIQUE AU NEZ ET BOUCHE FRAICHE SUR DES NOTES D'AGRUMES.

CÉPAGE: CHARDONNAY, VIOGNIER

APÉRITIF, POISSONS, VIANDES BLANCHES, SALADES.



ROUGES

DUCHÉ D'UZÈS 12.50

NEZ DE FRUITS ROUGES ET SOUS BOIS. BOUCHE AMPLE ET CHARNUE, TANINS
ENROBÉS, BELLE FRAÎCHEUR.

CÉPAGE : GRENACHE NOIR, SYRAH

VIANDES ROUGES, FONDUE BOURGUIGNONNE

DOMAINE DE BEAURENARD 14.00

CHARNU, TRÈS GRENACHE, AUX JOLIES NOTES CACAOTÉES.

CÉPAGE: GRENACHE, SYRAH

VIANDES ROUGES, FONDUE BOURGUIGNONNE

CROZES HERMITAGE 19.60

EXPRESSIF, POIVRÉ, LE NEZ EST TOUT EN DENTELLE AVEC UNE BOUCHE LÉGÈRE,
TENDRE ET FRAÎCHE. UN VIN TOUT EN ÉQUILIBRE ET BIO.

CÉPAGE: SYRAH

VIANDES BLANCHES, VIANDES ROUGES, FONDUE BOURGUIGNONNE



VIN BIO

CÔTES DU RHÔNES



ROUGES



VACQUEYRAS VIELLES VIGNES . . . 37.5/75CL . . . 8.20/18.10

ARÔMES DE FRUITS DES BOIS, DE CAFÉ, D'ÉPICES ET DE CACAO. BEL ÉQUILIBRE EN BOUCHE AVEC DES TANINS SOYEUX ET UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE.

CÉPAGE: 80% GRENACHE, 20% MOURVÈDRE

VIANDES ROUGES, FONDUE BOURGUIGNONNE, GIBIERS

SAINT JOSEPH. 25.80

VIN PUISSANT AVEC UNE BOUCHE FRAÎCHE, RAFFINÉE ET AMPLE. UN NEZ AVEC DES NOTES DE CONFITURE DE MÛRES, DE FRAISES DES BOIS ET DE VIOLETTE. LA BOUCHE RESTE TRÈS STRUCTURÉE, CHARNUE, AVEC DES TANINS FONDUS.

CÉPAGE: SYRAH

VIANDES ROUGES, FONDUE BOURGUIGNONNE, GIBIERS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 34.70

BEAURENARD EST CLASSÉ PARMIS LES DOMAINES "MODERNISTES" DE CHÂTEAUNEUF. LOIN DES VINS RUSTIQUES ET AUSTÈRES, LE STYLE MAISON ASSOCIE FRUITÉ, PUISSANCE ET FINESSE.

CÉPAGE: GRENACHE, CINSULT,

MOURVÈDRE, SYRAH

VIANDES ROUGES, FONDUE BOURGUIGNONNE, GIBIERS



VIN BIO

SUD - OUEST



BLANCS

CHÂTEAU JOLYS 14.00

NEZ TRÈS EXPRESSIF, BOUCHE DE FRUITS CONFITS ET D'ANANAS, VIN TRÈS MOELLEUX

CÉPAGE: GROS MANSENG, PETIT MANSENG

APÉRITIF, VIN DE DESSERT



ROSÉS

CHÂTEAU LASTOURS 7.30

SOUPLE, JOLIMENT FRUITÉ. LE DURAS, CÉPAGE ROUGE TYPIQUEMENT GAILLACOIS, S'EXPRIME À MERVEILLE QUAND IL EST VINIFIÉ EN ROSÉ.

ASSOCIÉ À LA SYRAH, IL CONSERVE ALORS TOUTE LA FRAÎCHEUR ET LES ARÔMES DU RAISIN.

CÉPAGE: SYRAH, MERLOT, DURAS

POISSONS, VIANDES BLANCHES, SALADES



ROUGES

CHÂTEAU LASTOURS 8.20

UN VIN FRIAND, TOUT EN SOUPLESSE, AUX JOLIES NOTES ÉPICÉES.

CÉPAGE: SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

POISSONS EN SAUCE, VIANDES ROUGES, VIANDES BLANCHES

MADIRAN 14.20

CE VIN ÉLEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE EST ISSU D'UN TRI EFFECTUÉ SUR DE VIEILLES VIGNES.

IL A UNE ROBE TRÈS SOMBRE, LE NEZ DONNE DES ARÔMES DE VANILLE ET DE FRUITS

ROUGES. EN BOUCHE, IL EST PUISSANT, CHARNU, CHARPENTÉ, DENSE, VELOUTÉ, BOISÉ ET

CHARMEUR DANS SA PUISSANCE.

CÉPAGE: 80% TANNAT, 20% CABERNET FRANC ET SAUVIGNON

VIANDES ROUGES, GIBIERS, FONDUE BOURGUIGNONNE



VIN BIO

VINS DU MONDE



ROUGES

ANGELO NERO D'AVOLA - ITALIE 7.10

ROBE ROUGE FONCÉ, VIN ÉLÉANT ET FACILE À BOIRE
AVEC DES ARÔMES DE NOIX DE MUSCADE ET DE CLOU DE GIROFLE.
CÉPAGE: NERO D'AVOLA
VIANDES ROUGES, CHARCUTERIES, PÂTES

EA EUGENIO D'ALMEDA - PORTUGAL ..37.50/75CL .. 6.00/9.40

UN VIN FRUITÉ ET CHAUD AVEC DES TANINS DOUX.
CÉPAGE: TRINCADEIRA, ARAGONEZ, MORETO,
CASTELAO
VIANDES ROUGES

TORREON DE PAREDES - CHILI 12.50

AMPLE ET « SÉRIEUX », NOTES DE FRUITS ROUGES ET POIVRONS,
TANINS SOLIDES MAIS ÉLÉGANTS.
CÉPAGE: CARMENERE
VIANDES ROUGES, VIANDES BLANCHES, PÂTES



CHIANTI - ITALIE 15.30

PETITES NOTES FUMÉES ET GRILLÉES EN PRÉSENCE D'UN BEAU FRUIT
ET D'UNE LONGUEUR ÉTONNANTE.
CÉPAGE: SANGIOVESE, CANAILOLO
CARPACCIO, VIANDES ROUGES, VIANDES BLANCHES, PÂTES



LLAMA MALBEC - ARGENTINE 16.90

ROND ET AMPLE EN BOUCHE, C'EST UNE EXPLOSION DE FRUITS
NOIRS MÉLANGÉS AUX ARÔMES TOASTÉS DE BARRIQUE EN FINAL.
ÉLEVÉ SIX MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE.
CÉPAGE: MALBEC
VIANDES ROUGES



VIN BIO

LES BULLES

CAVA MY WAY 11.00

NEZ FRAIS, FLEURI, CHARMEUR. BOUCHE À L'ATTAQUE FRUITÉE, BULLE FINE, ROND ET GOURMAND AVEC UNE LÉGÈRE NOTE D'AMANDE VERTE EN FINALE POUR CONTRE-BALANCER LA DOUCEUR TYPIQUE DU CAVA. UN APÉRITIF DÉLICAT.

LA VOLONTÉ EST DE SIGNER DE JOLIS VINS EFFERVESCENTS ESSENTIELLEMENT À PARTIR DU CÉPAGE MACCABEO

BULLES DU LÉMAN 14.50

VIN ROSÉ PÉTILLANT QUI SE PRÊTE MERVEILLEUSEMENT BIEN EN APÉRITIF OU LORS DU DESSERT. EN BOUCHE ON RETROUVE DES NOTES DE FRAISES ET DE BOIS

KATZ BRUT 13.90

CRÉMANT D'ALSACE ASSEMBLAGE DE 3 CÉPAGES : CHARDONNAY - PINOT NOIR - PINOT AUXERROIS COULEUR LÉGÈREMENT ROSÉE NEZ OUVERT AVEC DES SENTEURS DE FRUITS ROUGES - BULLES LÉGÈRES ET FINES LA PRÉSENCE DE LÉGERS TANINS DU PINOT NOIR LUI DONNE DE LA VIRILITÉ IDÉAL ACCOMPAGNEMENT APÉRITIFS - DESSERTS - SAUMON FUMÉ CONVIENT ÉGALEMENT AVEC UN REPAS

CHAMPAGNE PHILIPPART MAURICE 25.50

PREMIER CRU À CHIGNY LES ROSES.

AU NEZ ON RETROUVE LA POMME ET LES ZESTES DE CITRON. EN BOUCHE ON PART SUR LE PAMPLEMOUSSE, LE PAIN GRILLÉ, NOISETTES ET MINÉRAUX.

SE MARIE À MERVEILLE AVEC LE FROMAGE, LES SALADES ET LES FRUITS DE MER

CHAMPAGNE SAINT-RÉOL ...37.5/75CL. 24.30/41.40

CE BRUT GRAND CRU OFFRE UNE ATTAQUE EN BOUCHE TRÈS PUISSANTE.

DU GRAS ET DE LA RONDEUR ÉQUILIBRÉES PAR UNE POINTE CITRONNÉE

DONNENT À CE CHAMPAGNE UN CARACTÈRE EXCEPTIONNEL.

CUVÉE: PRINCIPAUTÉ DE LIÈGE.

CÉPAGE: PINOT NOIR, CHARDONNAY.