

## Vins Rouges 75cl

### Vallée de la Loire

<b>41 Bourgueil</b>	<b>Les Rochettes</b>	<b>2018</b>	18€
Domaine Les Pins			
<i>100% Cabernet Franc</i>			
<i>Élégant et intense au nez, il se révèle aromatique et souple en bouche. Les tanins, tout en finesse, s'accordent avec le corp léger de ce vin malgré une bonne intensité et persistance.</i>			
<b>42 Sancerre</b>	<b>Les Panseillots</b>	<b>2017</b>	30€
Domaine du Prieuré			
<i>100% Cabernet Franc</i>			
<i>Nez intense et gourmand de confiserie et de fruits (poire, abricot, mirabelle). Souple, rond et doux, tout en développant une fraîcheur qui allège les sensations de maturité et pousse loin la finale, le palais affiche un équilibre remarquable.</i>			
<b>Bourgogne</b>			
<b>43 Mercurey</b>		<b>2016</b>	41€
Le Meix d'Arconcey			
<b>44 Pinot Noir</b>		<b>2018</b>	37€
J-C Garnier			

## Côte du Rhône

**45 Côte du Rhône**      **Amour du Fruit**      **2019**      21€

Domaine Dieu le Fit

*50% Grenache, 25% Cinsault, 25% Syrah*

*Ce vin, tendre et jeune est rempli d'arômes de fruits, notamment de cerise noire et de framboise. Les tanins sont délicats, sans agressivité. Un vin frais et gourmand !*

**46 Luberon**      **2016**      24€

Domaine de Fontenille

*70% Syrah, 30% Grenache*

*Vin de caractère, tout en contraste. Le nez est élégant et puissant, généreux en arômes de fruits avec de subtils arômes de réglisse, de cacao et d'épices. Il se révèle souple, structuré avec une bonne intensité et persistance en bouche.*

**47 Crozes-Hermitage**      **Les Palis**      **2018**      34€

Domaine les 4 Vents

*100% Syrah*

*Expressif en bouche avec une chaire gourmande, des tanins veloutés et une finale persistante il développe au nez une note fumée typique de la Syrah.*

## Languedoc

**48 Pic Saint Loup**      **2018**      26€

Mas de Jon

*50% Grenache, 25% Cinsault, 25% Syrah*

*Ce Pic Saint Loup tout en fruit et en légèreté est d'une fraîcheur incomparable. La bouche est soyeuse et gourmande, sur des notes d'épices, de réglisse, de poivre et de fruits rouges. Finale sur la fraîcheur.*

## Côtes de Provence

**49 Château les Sarrins**      **Grande Cuvée**      **2015**      35€

*Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Carignan*

*Aux arômes complexes de fruits rouges et de garrigue, ce Château Sarrins rouge est harmonieux et structuré. Les tanins soyeux bien fondus apportent une rondeur au vin. Belle longueur en bouche avec des nuances épicées.*

## Bordeaux

**50 Clarendelle** **2015** 23€

*Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Carignan*

*Un nez boisé et torréfié aux fragrances de fruits rouges se libère de ce vin à la robe grenat sombre. Souple et veloutée, l'attaque dévoile une belle rondeur avant une finale tout en saveur et en puissance. Le tout est d'un équilibre incontestable.*

**51 Lustrac - Médoc** **2015** 30€

Château Fonréaud

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

*La robe est sombre avec un beau nez de café. Le vin est composé d'une belle matière suave avec un joli fond, l'ensemble est très accessible avec des tannins fins et une touche boisée.*

**52 Haut - Médoc** **2012** 33€

Château Lagrange

*70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot*

*Le millésime 2012 est d'une belle précision, d'un rouge net, grenat. En bouche, la matière est franche, toujours gourmande, dotée de la fraîcheur perçue au nez par des touches subtiles d'herbes printanières. Les tanins se font discrets, légers et croquants.*

**53 Pessac - Leognan** **2014** 37€

Château Trigant

*50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot*

*Un nez puissant de fruits noirs (cerises, mûres...) soutenu par des notes toastées et boisées. En bouche on retrouve les arômes de mûres ainsi que de cerises noires, une texture soyeuse et des tanins profonds.*

**54 Saint - Estèphe** **2012** 55€

Le marquis de Calon

*70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot*

*Le millésime 2012 est d'une belle précision, d'un rouge net, grenat. En bouche, la matière est franche, toujours gourmande, dotée de la fraîcheur perçue au nez par des touches subtiles d'herbes printanières. Les tanins se font discrets, légers et croquants.*

**55 Saint Julien** **2015** 56€

Connétable de Talbot

*50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot*

*En bouche, l'attaque est souple et présente quelques accents grillés avant de se développer sur de franches notes de fruits rouges. Son final bien équilibré laisse un parfum de framboises et de mûres.*

**56 Saint Emilion** **2015** 42€

Quintus

## Champagne 75cl

**58 Extra Brut** **Première Cuvée** 59€

Bruno Paillard

*45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier*

*Un nez à dominante d'agrumes, de fruits blancs du verger, complété de touches de miel, le tout étant aérien et délicat. En bouche, le vin conjugue fraîcheur et ampleur avec une forme de crémeux très élégant qui s'allonge en une finale nette et sapide.*

**59 Brut** **Réserve** 66€

Charles Heidsieck

*33% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier*

*Un champagne précis, sur une touche élégante et riche. C'est une cuvée à la texture onctueuse, voir crémeuse, qui s'achève sur une finale pralinée et vanillée.*

**60 Rosé Extra Brut** 75€

Bruno Paillard

*85% Pinot Noir, 15% Chardonnay*



## Vins au verre (14 cl)

### Champagne

**Champagne Première Cuvée Extra Brut**

12€

Bruno Paillard

*45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier*

*Un nez à dominante d'agrumes, de fruits blancs du verger, complété de touches de miel, le tout étant aérien et délicat. En bouche, le vin conjugue fraîcheur et ampleur avec une forme de crémeux très élégant qui s'allonge en une finale nette et sapide.*

### Vins Blanc

**20 Côte du Rhône Les Becs Fins 2018**

6€

Maison Tardieu Laurent

*40% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussanne, 10% Clairette, 10% Grenache*

*Cuvée "exotique" ! Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners d'été !*

**21 Bourgogne Chardonnay 2016**

6,70€

J-C Garnier

### Vins Rouge

**22 Bourgogne Pinot Noir 2018**

7,50€

J-C Garnier

**23 Bordeaux Clarendelle 2015**

7,50€

*Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Carignan*

*Un nez boisé et torréfié aux fragrances de fruits rouges se libère de ce vin à la robe grenat sombre. Souple et veloutée, l'attaque dévoile une belle rondeur avant une finale tout en saveur et en puissance. Le tout est d'un équilibre incontestable.*

## Vins Rosé

**24 Côtes de Provence**

**2019**

7,60€

Château les Sarrins

*40% Grenache, 30% Cinsaut, 20% Mourvèdre, 10% Syrah*

*Ce rosé, tout en finesse mêle rondeur et fraîcheur avec une belle persistance sur des notes de violette. Un rosé de Provence de gastronomie ample et bien équilibré.*

## Vins Blancs 75cl

### Vallée de la Loire

**30 Pouilly - Fumé      Le petit F      2018      30€**

Domaine Michel Redde

*100% Sauvignon*

*Facile, croquant, souple et généreux. Un sauvignon joyeux pour l'apéritif. Issu d'un terroir d'argile, de calcaire, de marnes et de silex, il rend une belle minéralité et des notes typiques de pierre à fusil avec une agréable saveur citronnée.*

**31 Chinon      Pieds rôtis      2017      27€**

Château de Coulaine

*100% Chenin*

*Nez fin, fruité et très expressif. La bouche est vigoureuse et généreuse en rondeur mais garde une belle fraîcheur avec une allonge intéressante. Idéal avec des fruits de mer ou des plats asiatiques.*

### Bourgogne

**32 Chardonnay      2016      24€**

J-C Garnier

*100% Chardonnay*

**33 Pouilly - Fuissé      Authentique      2018      37€**

Domaine Sangouard - Guyot

*100% Chardonnay*



*Nez frais et aromatique, c'est un vin minéral, vif et rond en bouche laissant une belle continuité aux notes de fleurs blanche. Il possède une bonne persistance et une bonne intensité. Il sera idéal avec des viandes blanches, du cabillaud ou des crustacés.*

## Côte du Rhône

**34 Côte du Rhône Les Becs Fins 2018 21€**

Maison Tardieu - Laurent

*40% Viognier, 20% Marsanne, 20% Roussanne, 10% Clairette, 10% Grenache*

*Cuvée "exotique" ! Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners d'été !*

**35 Côte du Rhône Guy Louis 2018 32€**

Maison Tardieu - Laurent

*35% Roussanne, 25% Clairette, 20% Grenache, 10% Marsanne, 10% Viognier*

*Superbe cuvée Guy Louis, ample et gourmande avec de belles notes de fruits et d'épices douces. Lumineux et frais, avec un cœur de pomme jaune, fenouil, notes de pêche et de chèvrefeuille qui fonctionnent à l'unisson jusqu'à la finale minérale.*

## Languedoc

**36 IGP d'Oc Sauvignon 2018 18€**

A. Riboud

## Bordeaux

**37 Clarendelle Bordeaux Blar 2018 27€**

Clarence - Dillon

*42% Sémillon, 30% Sauvignon Blanc, 28% Muscadelle*

*Marqué par la rondeur et le gras ce vin possède une belle puissance aromatique. On retrouve une grande minéralité, avec des saveurs puissantes et fraîches du fruit dans tout son éclat, la densité et la structure d'un grand vin blanc.*

**38 Château Lestage Le Cygne 2018 35€**

Vignobles Chanfreau

*60% Sauvignon Blanc, Sémillon 25%, Muscadelle 15%*

*Vin complet, élégant et aérien, il offre une riche palette aromatique fruitée et florale, une rondeur en bouche avec des saveurs suaves. La finale est légèrement citronnée.*

**Alsace 30€**

**39 Gewurztraminer Kritt 2017**

Domaine Gresser

*100% Gewurztraminer*

## Vins Rosés 75cl

**Côte de Provence**

**40 Côte de Provence 2019 28€**

Château les Sarrins

*40% Grenache, 30% Cinsaut, 20% Mourvèdre, 10% Syrah*

*Ce rosé, tout en finesse mêle rondeur et fraîcheur avec une belle persistance sur des notes de violette. Un rosé de Provence de gastronomie ample et bien équilibré.*

## Les Bières & Apéritifs

	5cl	
Kir cassis, pêche, framboise		7€
Ricard, Pastis 51		6€
Campari, Martini blanc ou rouge		7€
Porto rouge San Doman		7€

### **Bières Pression**

	25cl	
13 Grimbergen Pression 25 cl		4,50€
14 Grimbergen Pression 50 cl		5,00€
15 Panaché		4,50€
16 Monaco		4,50€
17 Tango		4,50€

### **Bières Bouteille**

La Brasserie Fondamentale IPA (33cl)

## Les Whiskies

	4cl	
Jack Daniel's		9€
J&B		7€
Chivas Regal 12 ans		10€

## Les Eaux & Sodas

Castalie plate - eau microfiltrée (1L)		3,50€
--	--	-------

Castalie pétillante - eau microfiltrée (1L)	3,50€
Evian (50cl)	4,50€
Badoit (50cl)	4,50€
Orangina (25cl)	4,50€
Coca-Cola (33cl)	4,50€
Coca-Cola Zéro (33cl)	4,50€
Limonade ( . )	4,50€
Jus de fruit des Rêves (..)	4,50€
<i>Orange, Pomme, ACE, Tomate</i>	

## Les Boissons Chaudes

Expresso	2,30€
Café noisette	2,50€
Double expresso	4,00€
Décaféiné	2,50€
Cappuccino	5,00€
Café crème	4,50€

## La Sélection des Thés

Thé 1  
Thé 2  
Thé 3  
Thé 4

Infusion 1

Infusion 2

Infusion 3

Infusion 4

## Les Liqueurs & Eaux de Vie

4cl

Chartreuse verte	12€
Gin Citadelle Made in France	12€
Cognac Martell VSOP	12€
Vieil Armagnac Clés des Ducs	12€
Rhum Havana Club Anejo Special	12€
Vodka Zubrowka	12€