



# LA CARTE DES VINS

## Vins au verre

● Rouge ● Rosé ● Blanc

### FRUITÉ / EXPRESSIF

12cl

- IGP Val de Loire "Sauvignon" Domaine Cogné ..... 3.90€
- AOC Côtes de Gascogne "Envie" Domaine de Joy ..... 4.30€
- VDF "Viognier" Domaine Malidain ..... 4.50€
-  ● AOC Alsace Domaine Albert Mann ..... 6.90€

### SEC / VIF

12cl

-  ● AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonnay Domaine de la Barbinière ..... 4.20€
-  ● AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonnay Domaine de la Barbinière ..... 4.20€
-  ● AOC Côtes du Rhône "Plénitude" Domaine Gramiller ..... 4.60€
- AOC Saumur « Saint-Cyr-En-Bourg » Domaine Arnaud Lambert ..... 5.20€
- AOC Macon Uchizy « Le Moulin de L'Oeuvre » Domaine Giroud ..... 5.30€

### DOUX / MOELLEUX

12cl

-  ● AOC Côteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles ..... 5.20€

### GOURMAND / LÉGER

12cl

- IGP Val de Loire « Julien » Domaine Cogné..... 3.90€
-  ● AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonnay Domaine de la Barbinière ..... 4.20€
-  ● AOC Côtes du Rhône «Fruits Rouges » Domaine Gramiller ..... 4.70€
-  ● AOC Côte Roanaise « Eclat de Granite » Domaine Sérol ..... 5.50€

### FIN / ÉLÉGANT

12cl

-  ● AOC Côtes de Provence « Camille » Domaine Turenne ..... 5.40€
-  ● AOC Saumur Champigny « Terre Rouge » Domaine Arnaud Lambert ..... 5.70€
- DOC Suento Vermentino di Sardegna " Su'imari " Domaine Su'ento (Italie) ..... 5.80€
- AOC Quincy « Les Sablons » Domaine Fournier ..... 6.30€
- AOC Sancerre "Belle Vigne" Domaine Fournier ..... 6.90€
- AOC Bourgogne Domaine Sylvain Pataille ..... 7.20€

### ÉQUILIBRE / STRUCTURE

12cl

-  ● IGT Marche Domaine Moncaro (Italie) ..... 4.80€
- AOC Faugères Domaine Mas Colombel ..... 4.90€
-  ● AOC Languedoc « Le Mas » Domaine Clavel ..... 5.50€
-  ● AOC Cahors «Calcaire » Château Croisille ..... 6.20€
- AOC Haut Medoc Château Saint Ahon ..... 6.80€
-  ● AOC Pic Saint Loup «Bonne Pioche» Domaine Clavel ..... 7.20€

### LES BULLES

12cl

- AOC Crémant de Loire Brut "Brézé" Domaine Arnaud Lambert ..... 4.70€
- AOC Champagne AR Lenoble Brut ..... 8.90€

## Les vins blancs

75 cl

### Vallée de la Loire

	<b>IGP Val de Loire « Sauvignon »</b> Domaine Cogné	2020	Sauvignon	21.50€
	<b>AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonnay</b> Domaine de la Barbinière	2020	Chenin / Chardonnay	22.50€
	<b>VDF « Viognier »</b> Domaine Malidain	2020	Viognier	25.50€
	<b>AOC Côteaux de l'Aubance</b> Domaine des Rochelles	2020	Chenin	28.50€
	<b>IGP Val de Loire "Trésaille"</b> Domaine des Bérioles	2020	Trésaille	29.00€
	<b>AOC Saumur « Saint-Cyr-En-Bourg »</b> Domaine Arnaud Lambert	2020	Chenin	29.50€
	<b>AOC Fiefs Vendéens «Clos Saint André » Mareuil</b> Domaine Mourat	2020	Chenin / Chardonnay	34.80€
	<b>AOC Quincy « Les Sablons »</b> Domaine Fournier	2019	Sauvignon	35.50€
	<b>AOC Fiefs Vendéens «Les Petites Violières » Brem</b> Domaine des Granges	2019	Chenin / Chardonnay	36.00€
	<b>AOC Muscadet Sèvre et Maine « Château-Thébaud »</b> Domaine de la Chauvinère	2013-14	Melon de Bourgogne	36.50€
	<b>AOC Fiefs Vendéens « Les Clous » Brem</b> Domaine Saint Nicolas	2019	Chenin / Chardonnay	39,50€
	<b>AOC Chinon « Chesnai »</b> Domaine Pascal Lambert	2015	Chenin	43,50€
	<b>AOC Sancerre «Les Bouffants »</b> Domaine Fournier	2016	Sauvignon	53.00€
	<b>AOC Montlouis-sur-Loire «Les Bournais »</b> Domaine François Chidaïne	2017	Chenin	59.00€
	<b>AOC Savennière-Roche-aux-Moines</b> Domaine aux Moines	2019	Chenin	65.00€

### Alsace

	<b>AOC Alsace</b> Domaine Albert Mann	2018	Auxerrois / Pinot blanc	39,00€
	<b>AOC Alsace "Schlossberg" Grand Cru</b> Domaine Albert Mann	2018	Riesling	75,00€

### Bourgogne

	<b>AOC Macon Uchizy « Le Moulinde l'Oeuvre »</b> Domaine Giroud	2019	Chardonnay	28,50€
	<b>AOC Marsannay</b> Domaine Sylvain Pataille	2016	Chardonnay rose	52,00€
	<b>AOC Pouilly-Vinzelles « Les Longeays »</b> Domaine Thibert	2016	Chardonnay	57,70€
	<b>AOC Chablis 1er Cru "Les Vaudevey"</b> Domaine Julien Brocard	2019	Chardonnay	63,00€
	<b>AOC Chassagne Montrachet 1er Cru « Les Caillerets »</b> Domaine Sylvain Morey	2018	Chardonnay	94,50€

### LE CHOIX DU SOMMELIER 26.50€

**AOC Quincy « Les Sablons »**  
Domaine Fournier

*Sauvignon*

Idéal sur l'apéritif comme sur un poisson.  
Un sauvignon avec un beau bouquet, tout en finesse et élégance..



## Vallée du Rhône

 <b>AOC Côtes du Rhône « Plénitude »</b> Domaine Gramiller	2019	Grenache / Clairette	24.50€
<b>AOC Saint-Joseph</b> Domaine Emmanuel Darnaud	2016	Marsanne	59.00€
<b>AOC Condrieu</b> Domaine Pierre Gaillard	2019	Viognier	59.00€

## Languedoc-Roussillon

<b>AOC Saint Chinian "Kalliope"</b> Domaine Cambis	2019	Grenache blanc / Roussane Vermentino	45.00€
 <b>IGP Côtes Catalanes « Llum »</b> Domaine Roc des Anges	2019	Grenache Blanc / Grenache gris Macabeu	49.50€

## Sud-Ouest

<b>AOC Côte de Gascogne « Envie »</b> Domaine de Joy	2019	Ugni blanc / Gros manseng / Colombar	23.50€
---	------	--	--------

## Corse

 <b>IGP Ile de Beauté « YL »</b> Domaine Yves Leccia	2020	Vermentino / Bianco Gentile	46.00€
--	------	--------------------------------	--------

## Vin d'ailleurs

<b>DOC Suento Vermentino di Sardegna " Su'imari "</b> Domaine Su'ento (Italie)	2018-19	Vermentino	31.90€
<b>AOP Valais « Fendant Président Troillet »</b> Domaine Marie Thérèse Chappaz (Suisse)	2017	Chasselas	59.00€

## Les vins rosés

75 cl

### Vallée de la Loire

 <b>AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonay</b> Domaine de la Barbinière	2020	Pinot noir / Gamay / Negrette	22.50€
---	------	----------------------------------	--------

### Vallée du Rhône

 <b>AOC Coteaux de l'Ardèche "L'audacieuse"</b> Château de la Selve	2019	Syrah / Grenache / Viognier	37.00€
---	------	-----------------------------	--------

### Provence

 <b>AOC Côtes de Provence «Camille »</b> Domaine Turenne	2020	Syrah / Cinsault / Grenache	27.00€
--	------	-----------------------------	--------

## Les bulles

Bouteille

12 cl

<b>AOC Crémant de Loire brut « Brézé »</b> Domaine Arnaud Lambert	Chenin / Chardonnay	29.50€	4.70€
<b>AOC Champagne brut « Intense »</b> Maison AR Lenoble	Pinot Meunier / Pinot noir / Chardonnay	61.00€	8.90€
<b>AOC Champagne "Cuvée N°742"</b> Maison Jaquesson	Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Meunier	69.50€	
<b>AOC Champagne brut grand cru Blanc de Blanc « Gentilhomme » » 2009</b> Maison AR Lenoble	Chardonnay	120.00€	
<b>AOC Champagne brut grand cru « Femme de Champagne »</b> Maison Duval Leroy	Chardonnay / Pinot noir	120.00€	

Vallée de la Loire

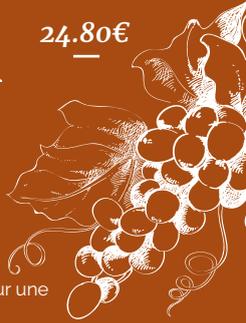
	<b>AOC Fiefs Vendéens « Silex » Chantonnay</b> Domaine de la Barbinrière	2018	Cabernet franc / Pinot noir / Negrette	22.50€
	<b>IGP Val de Loire « Julien »</b> Domaine Cogné	2017	Pinot noir	22.50€
	<b>AOC Côte Roannaise "Eclat de granite"</b> Domaine Sérol	2019	Gamay Saint Romain	29.00€
	<b>IGP Val de Loire « Clos des Chataigniers » Chaillé-sous-les-Ormeaux</b> Domaine des Jumeaux	2019	Cabernet franc / Pinot noir / Negrette	27.50€
	<b>VDF « Mille-Pattes »</b> Domaine des Berioles	N/M	Gamay	28.50€
	<b>AOC Saumur Champigny « Terre Rouge »</b> Domaine Arnaud Lambert	2020	Cabernet franc	33.80€
	<b>AOC Bourgueil "Rencontre"</b> Domaine Ansodelle	2018	Cabernet Franc	38.50€
	<b>IGP Val de Loire « Grenouillère » Mareuil</b> Domaine Mourat	2019	Negrette	34.50€
	<b>AOC Sancerre « Belle Vigne »</b> Domaine Fournier	2018	Pinot noir	38.80€
	<b>AOC Chinon « Cuvée Marie »</b> Domaine Pascal Lambert	2014	Cabernet Franc	48.00€
	<b>VDF « Odysse »</b> Domaine Les Poètes	2018	Pinot Noir	49.80€
	<b>VDF « Cuvée Jacques » Brem</b> Domaine Saint Nicolas	N/M	Pinot Noir	55.00€

LE CHOIX DU SOMMELIER

24.80€

AOC Côte du Rhône « Fruits Rouges »  
Domaine Gramiller  
Grenache / Syrah

Cuvée gourmande, idéale sur une belle pièce de bœuf grillée



LE CHOIX DU SOMMELIER

35.80€

AOC Haut Medoc 2015  
Château Saint Ahon

Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot

Un joli Bordeaux qui bénéficie d'un bel élevage, tout en restant équilibré. Il accompagnera parfaitement les viandes rouges

Bordelais

	<b>AOC Franc Côte de Bordeaux "Cru Godard"</b> Château Cru Godard	2016	Merlot / Cabernet sauvignon / Cabernet franc / Malbec	28.50€
	<b>AOC Haut Medoc</b> Château Saint Ahon	2015	Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot	35,80€
	<b>AOC Saint Emilion Grand Cru</b> Château Piganeau	2016	Merlot	49.50€
	<b>VDF « Emilien »</b> Château Le Puy (Saint Emilion)	2017	Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Malbec / Carménère	53.00€
	<b>AOC Saint-Julien "Sarget de Gruaud LaRose"</b> Château de Gruaud LaRose	2016	Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot	65.00€
	<b>AOC Pessac-Léognan Grand Cru Classé de Grave</b> Château Bouscaut	2016	Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec	70.00€
	<b>AOC Pauillac « Les Tourelles de Longuevilles »</b> Château Baron Pichon-Longuevilles	2014	Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc	78.50€
	<b>AOC Saint-Estèphe</b> Château Haut Marbuzet	2010	Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc	115.00€
	<b>AOC Côte de Bourg</b> Château Roc de Cambes	2011-16	Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec	135.00€
	<b>AOC Saint Émilion Grand Cru</b> Château Tertre Roteboeuf	2011	Merlot / Cabernet Franc	295.00€

« CELUI QUI SAIT  
déguster  
NE BOIT PLUS  
JAMAIS DE VIN,  
MAIS IL GÔTE SES  
suaves secrets »  
SALVADOR DALI

# CARTE DES VINS

## Bourgogne / Beaujolais

	<b>AOC Bourgogne</b> Domaine Sylvain Pataille	2018	Pinot Noir	42.00€
	<b>AOC Savigny "Vieille Vigne"</b> Domaine Louis Chenu	2018	Pinot Noir	47.50€
	<b>AOC Morgon</b> Domaine Lapierre	2019	Gamay	48.00€
	<b>AOC Givry 1er Cru « Clos Salomon »</b> Domaine du Clos Salomon	2019	Pinot Noir	59.00€
	<b>AOC Volnay</b> Domaine Pierre Girardin	2017	Pinot Noir	69.00€
	<b>AOC Gevrey-Chambertin</b> Domaine Marchand-Grillot	2018	Pinot Noir	75.00€
	<b>AOC Corton Grand Cru « Les Perrières »</b> Domaine Pierre Girardin	2018	Pinot Noir	128.00€
	<b>AOC Clos Vougeot Grand Cru</b> Domaine Pierre Girardin	2018	Pinot Noir	230.00€

## Languedoc-Roussillon

	<b>AOC Faugères</b> Domaine Mas Colombel	2017	Grenache / Syrah / Mourvèdre / Carignan	27.80€
	<b>AOC Languedoc « Le Mas »</b> Domaine Clavel	2019	Syrah / Grenache / Carignan	28.50€
	<b>IGP Hérault « Clos D'un Nectar »</b> Domaine Mas Haut Buis	2019	Merlot	29,50€
	<b>AOC Terrasse du Larzac « Les Carlines »</b> Domaine Mas Haut buis	2019	Grenache / Carignan / Syrah	33.50€
	<b>AOC Minervois « N°3 la Piboul »</b> Domaine Hegarty Chamans	2017	Mourvèdre / Syrah / Carignan	34.00€
	<b>AOC Pic Saint Loup « Bonne Pioche »</b> Domaine Clavel	2018	Mourvèdre / Syrah / Grenache	42.00€
	<b>IGP Côtes Catalanes « Roboul »</b> Domaine Danjou-Banessy	2019	Mourvèdre / Grenache	43.50€
	<b>IGP du Gard</b> Domaine ROC Dangelad	2014-16	Carignan / Mourvèdre / Syrah	73.50€
	<b>AOC Coteaux du Languedoc « Marlène n°3 »</b> Domaine Peyre Rose	2004	Syrah / Grenache / Carignan / Tempallino	125.00€



# CARTE DES VINS

## Vallée du Rhône

	<b>AOC Côte du Rhône « Fruits Rouges »</b> Domaine Gramiller	2020	Grenache / Syrah	24.80€
	<b>IGP Des Collines Rhodaniennes « Les Monestiers »</b> Domaine des Bruyères	2020	Syrah	31.90€
	<b>AOC Rasteau « Marcells »</b> Domaine Gramiller	2019	Grenache / Mourvèdre	33.50€
	<b>AOC Châteauneuf-du-Pape</b> Domaine Saint Prefert	2018	Grenache / Syrah	61.50€
	<b>AOC Cornas « Les Rebelles »</b> Domaine des Bruyères	2018	Syrah	65.00€
	<b>AOC Côte Rôtie « Mon Village »</b> Domaine Stéphane Ogier	2018	Syrah	75.00€

## Sud-Ouest

	<b>AOC Cahors « Haute Côt(e) de fruits »</b> Domaine Mas Del Perié	2019	Malbec	27.50€
	<b>AOC Cahors « Calcaire »</b> Châteaux Croisille	2018	Malbec	33.50€
	<b>VDF "You F&amp;@K my wine ?!"</b> Domaine Mas Del Perié	N/M	Jurançon noir / Malbec	35.00€

## Corse

	<b>IGP Ile de Beauté « Mino »</b> Domaine Sant Armettu	2019	Sciaccarellu / Niellucciu / Syrah	34.50€
--	---	------	-----------------------------------	--------

## Vin d'ailleurs

	<b>IGT Marche</b> Domaine Moncaro - Italie	2019	San Gioverse	26.80€
	<b>Ixsir « Altitude »</b> Domaine Ixsir - Liban	2016	Syrah / Caberbet Sauvignon	49.00€
	<b>DOCG Barolo</b> Domaine Suoi - Italie	2014	Nebbiolo	55.50€

## Alsace - Savoie

	<b>AOC Savoie « Giac Potes »</b> Domaine Giachino	2018	Gamay / Mondeuse	33.50€
	<b>AOC Alsace « Clos de la Faille »</b> Domaine Albert Mann	2018	Pinot noir	75.00€



LA VRAIE CUISINE EST  
une forme d'art.  
UN CADEAU A  
partager

OPRAH WINFREY



*Demandez-nous la carte des vins à emporter !*