

# CARTE DES VINS

## **Bourgogne et Beaujolais Blancs :**

	<b><u>12cl</u></b>	<b><u>75cl</u></b>
AOP Bourgogne "Cœur de Chardonnay"- Domaine Bourbon 2018 <i>Vin frais et élégant aux arômes de miel et de poire</i>	4.50€	23.00€
AOP Chablis - Domaine Garnier 2018 <i>Vin minéral aux notes d'agrumes</i>	6.00€	33.00€
AOP Rully - Domaine Belleville 2017 <i>Superbe vin puissant et racé, légèrement boisé.</i>	/	39.00€

## **Vallée du Rhône Blancs**

AOP Saint Joseph "Ro-Rée" - Louis Chèze 2018 <i>Vin rond et onctueux, sur une belle longueur</i>		40.00€
AOP Condrieu "Côte Bonnette" - Domaine Mouton 2018 <i>Vin star de la Vallée du Rhône Nord, il allie puissance, finesse et onctuosité.</i>	8.50€	49.00€

## **Val de Loire et Alsace Blancs**

AOP Sancerre - Domaine Cédric Bardin 2019 <i>Vin sec et minéral aux notes de fruits exotiques</i>	5.50€	29.00€
AOP Riesling - Domaine Schoech <b>BIO</b> 2018 <i>Vin sec racé et délicat mêlant des notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>	/	27.00€

## **Provence Languedoc Blancs**

IGP Pays D'oc 100% Viognier - Domaine Boudinaud 2019 <i>Vin frais et fruité au seul cépage Viognier</i>	4.00€	21.00€
IGP Gascogne Moelleux Pigmentum 2018 <i>Vin moelleux aux arômes de confiture de coing</i>	5.00€	25.00€

*Si le millésime est épuisé, il sera remplacé par le suivant*

# CARTE DES VINS

## **Rosés :**

	<b><u>12cl</u></b>	<b><u>75cl</u></b>
AOP Côtes de Provence - Domaine de Jale 2019 <i>Vin croquant et gourmand.</i>	/	22.00€
IGP Pays d'Oc - Château Puech Haut 2019 <i>Superbe vin frais et délicat.</i>	5.00€	27.00€

## **Pots Lyonnais** (uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi)

	<b><u>12cl</u></b>	<b><u>25cl</u></b>	<b><u>46cl</u></b>
AOP Côtes du Rhône Rouge - Cave de Tavel <i>Vin souple aux arômes de fruits rouge et d'épices</i>	3.50€	6.00€	10.00€
AOP Macon Village - Cave d'Azé <i>Vin fruité et frais aux notes de fleurs blanches</i>	4.00€	7.00€	12.00€
AOP Côtes de Provence Rosé - Cellier des Archers <i>Vin frais et léger aux arômes de framboises</i>	4.00€	7.00€	12.00€

*Si le millésime est épuisé, il sera remplacé par le suivant*

# CARTE DES VINS

## **Bourgogne et Beaujolais Rouges**

	<b><u>12cl</u></b>	<b><u>75cl</u></b>
AOP Morgon - Château Saint Lager 2018 <i>Vin frais et gouleyant aux notes de petits fruits rouges</i>	/	24.00€
AOP Chorey Les Beaunes "Les Bons Ores" - Maratray Dubreuil 2018 <i>Vin fin et élégant aux notes de petits fruits rouges</i>	5.50€	31.00€
AOP Mercurey 1 <sup>er</sup> cru "La Bondue" - Domaine De Suremain 2017 <i>Vin concentré et fruité avec des tanins serrés</i>	/	40.00€

## **Vallée du Rhône Rouges**

AOP Crozes Hermitage - Domaine Jean Esprit 2019 <i>Vin frais et délicat aux arômes de fruits rouges et de cuir</i>	5.50€	29.50€
AOP Saint Joseph "Ro-Rée" - Domaine Chèze 2017 <i>Vin généreux et fruité aux notes de fruits rouges et d'épices</i>	6.50€	35.00€
AOP Cornas "Granit 30" - Domaine Paris 2018 <i>Incontournable de la vallée du Rhône, ce vin nous offre des tanins fondus</i>	7.50€	42.00€
Cote Rotie "Galet Blanc" - Domaine Villard 2017 <i>Vin et vigneron mythique, ce vin est une vraie merveille</i>	11.00€	65.00€

## **Loire et Bordeaux**

AOP Bourgueil "Vieilles Vignes" - Domaine Bureau 2018 <i>Vin frais et léger aux notes de petits fruits rouges</i>	/	23.50€
AOP Graves - Château Tourteau Cholet 2014 <i>Vin généreux et charnu aux tanins fins légèrement boisés</i>	/	26.90€
AOP Saint Emilion Grand Cru - Château Petit Val 2014 <i>Vin fondu et agréable aux notes de cassis</i>	/	45.00€

## **Provence Languedoc**

AOP Pic Saint Loup - Château Fontanes 2018 <i>Vin souple et fruité aux arômes de cerises rouges compotées</i>	/	28.00€
AOP Bandol - Domaine de La Laidière 2014 <i>Vin dense et racé aux tanins fondus</i>	/	37.00€
AOP Languedoc "Prestige" - Château Puech Haut 2017 <i>Vin exceptionnel, un modèle d'équilibre et d'une grande complexité</i>	/	35.00€

*Si le millésime est épuisé, il sera remplacé par le suivant.*

# VINS D'EXCEPTION

## VINS BLANCS

75CL

Meursault "Les Narvaux" - Domaine Girardin 2015	80.00€
Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru "Clos du Cailleret" - Domaine Girardin 2012	110.00€
Châteauneuf-du-Pape - Domaine Mont Redon 2018	59.00€
Sauternes 1 <sup>er</sup> Cru Classé - Château Rieussec 2009	130.00€

## VINS ROUGES :

Aloxe Corton - Domaine Maratray Dubreuil 2018	59.00€
Pommard "Les Jarollières" - Domaine de la Pousse d'Or 2014	120.00€
Vougeot 1 <sup>er</sup> Cru "Petits Vougeot" - Mongeard Mugneret 2016	160.00€
Châteauneuf-du-Pape - Château Beaucastel 2009	165.00€
Côte Rotie "Les Terrasses" - Domaine Jamet 2015	105.00€
Saint Estèphe - Château Haut Marbuzet 2015	95.00€
Saint Julien 4eme Cru Classé - Château Talbot 2009	160.00€
Languedoc "Syrah Léonne" - Domaine Peyre Rose 2009	100.00€
Hermitage "La Chapelle" - Jaboulet 2015	270.00€

## LA CAVE À CHAMPAGNES :

	<u>10CL</u>	<u>75CL</u>
Champagne Brut Propriétaire - Maison Leblond Lenoir <i>Champagne délicat et structuré aux notes de fruits blancs</i>	8.00€	45.00€
Champagne Brut Ruinart <i>Champagne aux bulles fines et aux notes briochées</i>	/	79.00€
Champagne Brut Dom Pérignon - Millésimé 2008 <i>Champagne exceptionnel, équilibré, harmonieux et délicat</i>	/	215.00€