

CAVE à VINS

De L'O DES SOURCES

*Tous Nos vins sont en vente à emporter,
Nous appliquons un **DROIT DE BOUCHON** pour les vins servis aux restaurant ou au bar
le tarif de ce dernier au restaurant et bar par rapport au tarif des vins à emporter est de :*

6 € de + pour les bouteilles de 50 cl

13 € de + pour les bouteilles de 75 cl

26 € de + pour les bouteilles de 150 cl

*Nous appliquons ainsi une marge fixe qui sert à payer notre travail, le personnel,
les charges, les frais fixes et autres dépenses.*

*Nous restons à votre disposition pour vous aider à choisir le meilleurs des vins
correspondant à votre met et à votre goût.*

**La Compétence, Le Sourire,
Le Contact, Le Conseil, Notre Merci.**

Le Service et l'accueil au restaurant réclament formations et compétences particulières :

une organisation précise, des gestes sûrs, rapides et efficaces,
autant de qualités mises à votre disposition pour améliorer votre confort.

La compétence, c'est l'efficacité de l'accueil.

En entrant dans notre restaurant,
vous avez fait le choix d'une cuisine et d'un service de qualité.

Vous recevoir avec le sourire,
c'est vous montrer que votre présence nous honore et nous oblige :

le sourire, c'est le sésame de l'accueil.

Vous voici à présent, installé au mieux parmi nous, tout au long de votre repas, notre souci sera
de vous éclairer et de vous guider parmi les plats et les boissons de notre carte :
le conseil, c'est le plus de l'accueil.

Notre merci symbolise à lui seul, la joie de vous avoir reçu, l'
e plaisir d'un rapport privilégié qui a pu s'établir entre nous,
enfin l'espoir de voir cette relation se poursuivre une prochaine fois.

Notre merci, c'est la touche finale de l'accueil.

La signification de ce logo à côté de nos vins : Nous travaillons avec des vignerons qui ont tous une approche différente, nous avons fait le choix de mettre une indication similaire sur les vins issus d'une agriculture raisonnée, biologique, en conversion ou certifiée. Nous vous invitons à aller voir directement nos bouteilles en cave.



Agriculture conventionnelle

Méthode « **classique** » la plus répandue (90% du vignoble), qui utilise tous les outils et produits chimiques autorisés par la réglementation, de la culture de la vigne à l'élaboration du vin.

Les maladies de la vigne et les envahisseurs sont soignés et détruits à l'aide de **produits chimiques**. La vinification peut faire intervenir de nombreux procédés et intrants pour aider à obtenir un **vin calibré et « propre »**, exempt de défauts qui nuiraient à sa dégustation. Grâce à un grand nombre de techniques et à un outillage qui ne cesse d'évoluer, on peut dire que **certaines vins sont maintenant des produits de haute technologie**.

Ne se conformant à **aucun label**, si ce n'est à la réglementation en vigueur, l'utilisation de produits de synthèse, le respect de l'environnement et de la santé humaine sont **à la discrédition du domaine**.

L'absence de label sur une bouteille ne veut pas dire que le vigneron utilise massivement tous les produits chimiques autorisés par la législation. Il peut avoir **une approche raisonnée**. Plus rarement, il peut même être complètement nature, mais refuser de labelliser son vin pour diverses raisons.

L'agriculture conventionnelle permet de faire quasiment n'importe quoi, dans le respect de la loi bien entendu.

Agriculture raisonnée

Comme son nom l'indique, la panoplie de produits chimiques est utilisée de **manière raisonnée**.

Le domaine peut s'affilier à un organisme comme **Terra Vitis**, qui l'aidera à faire une utilisation plus précise et raisonnée de chaque traitement.

Le contexte local et le maintien de la **biodiversité** sont pris en compte avant de prescrire des **actions ciblées**.

L'objectif est de limiter l'utilisation trop massive de produits chimiques. L'approche se veut plus chirurgicale.

L'affiliation à un organisme engage le vigneron sur le respect d'un cahier des charges. C'est donc un point de repère pour le consommateur.

L'agriculture raisonnée, si elle n'est pas reconnue par un label, est une notion plutôt vague. Chacun plaçant le curseur du « raisonnable » où il l'entend...

Encore une fois, vous devrez avoir confiance dans l'honnêteté de votre vigneron.

Vin biologique

Avant 2012, le vin pouvait être "produit de raisins issus de l'agriculture biologique", mais aucune règle n'encadrait les pratiques de vinification.

Cette situation kafkaïenne a évolué, et la **réglementation européenne** impose maintenant un **cahier des charges biologique** à toute la chaîne du vin, **de la vigne à la mise en bouteille**.

Suggestion du Moment

Jean-Michel vous propose une sélection de vins différents que vous pouvez déguster, ceci vous permettra de découvrir d'autres horizons, de nouveaux goûts, n'hésitez pas à vous aventurer et tester ce vins de qualité.

BLANC

Viognier « Le Paradou » 2015

Vin de Pays D'OC

Cépages : 100 % Viognier

Premier nez d'abricot, de pêche de vigne et d'agrumes Robe or pâle aux reflets brillants, L'attaque en bouche est franche, amples et structurée. ; Les arômes explosent.....

Verre de 12,5 cl	3,90 €
¼ de vin 25 cl	7,60 €
½ de Vin 50 cl	14,90 €
La Bouteille 75 cl	19,80 €
A Emporter	6,80 €

ROSE

Lirac 2015

AOC Lirac Château Mont-Redon

Cépages : Grenache, Syrah

Plein de fruits dans ce rosé, une acidité naturelle, une couleur plus claire
à ce que pouvait nous habituer l'appellation Lirac.

Verre de 12,5 cl	4,90 €
¼ de vin 25 cl	9,70 €
½ de Vin 50 cl	19,50 €
La Bouteille 75 cl	27,50 €
A Emporter	14,50 €

ROUGE

Terrasses 2014

Appellation Ventoux Protégée « Château Pesquié »

Cépages : Grenache & Syrah

Nez : Arômes de fruits rouges confits et pointe d'épices. Robe d'un rouge sombre,

Bouche : Structurée aux tannins élégants, s'enrichissant d'une note réglisse légèrement boisée.

Verre de 12,5 cl	4,10 €
¼ de vin 25 cl	7,90 €
½ de Vin 50 cl	15,20 €
La Bouteille 75 cl	22,80 €
A Emporter	9,80 €

VINS AU PICHE

Blanc, Rosé & Rouge

Cave Terra Ventoux	25 cl	4,50
	50 cl	8,50

Nos Vins au Verre

Avec le système Wikeeps, nous avons la possibilité de vous faire déguster de très bon vins habituellement non disponible au verre. Jean-Michel a sélectionné quelques vins susceptibles d'émoustiller vos papilles !

Ces vins sont servis au verre de 12,5 Centilitres

BLANC

Quintessence 2015 6,50
AOC Ventoux « Château Pesquié »

L'Agathe 2015 4,80
A.O.C Saint Chinian - Domaine Rimbert

Viognier Le Paradou 2015 3,90
Vin de Pays D'OC Château Pesquié

ROSE

Lirac 2015 4,90
AOC Lirac Château Mont-Redon

ROUGE

Gigondas « Le Secret » 2015 7,50
A.O.P. Domaine La Fourmone

Le Mas au Schiste 2015 5,00
A.O.C Saint Chinian - Domaine Rimbert

Les Terrasses 2014 4,10
Appellation Ventoux Protégée « Château Pesquié »

MOELLEUX

Muscat de Beaumes de Venise 2009 6,50
« Domaine de Coyeux », Y et C Nativelle

Vin Doux Naturel « Rasteau » 2015 7,70
Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis »

Château Bouscassé « Vendemiaire» 7,70
A.O.C Pacherenc du Vic Bilh 2010

Château Bouscassé «Les Larmes Célestes» 6,00
A.O.C Pacherenc du Vic Bilh 2015

BOUTEILLES 50 CL

Millésime	Tarif Restaurant 50 Cl	Tarif à Emporter 50 Cl
-----------	---------------------------	---------------------------

CHAMPAGNE

« Gosset » Grande Réserve	Brut	37,5 Cl	32,50	26,50
Cépages : 43% Chardonnay, 42% Pinot Noir et 15% Pinot Meunier.				
Un nez ouvert et expressif, évoque les fruits rouges mûrs, le froment, les fruits secs, le pain d'épices.				
La bouche est dominée par une tension minérale rafraîchissante associé à un goût chaleureux et consistant.				
C'est un champagne gourmand, charnu et racé.				

ROUGES

Gigondas "Le Fauquet"	2012	18,00	12,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre			
Nez : Riche et intense. Doux mélange de minéralité et de fruits noirs mûrs à souhait.			
Bouche : Arômes de fruits mûrs presque compotés et de zan.			

Vacqueyras "Le Poète"	2013	15,00	9,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Grenache & Syrah			
Nez : Intense et riche en fruits rouges fraîchement cueillis. Note de framboises, myrtilles et douces épices.			
Bouche : Fruitée et structurée avec des tanins souples.			

"Les Trois Pères"	2014	 14,00	8,00
A.O.C Ventoux - Domaine Solence			
Cépages : Syrah, Grenache & Carignan			
Nez : Flatteur de fruits rouges.			
Bouche : Ronde, élégante et souple.			

BOUTEILLES 50 CL

Millésime	Tarif Restaurant 50 Cl	Tarif à Emporter 50 Cl
-----------	---------------------------	---------------------------

BLANC

"Les Léonides"	2015	 Épuisé	8,00
A.O.P Ventoux - Domaine Solence			
Cépages : Grenache Blanc, Roussane & Clairette			
Nez : Fruits blancs et agrumes, une certaine fraîcheur.			
Bouche : Ronde puissante, on retrouve la fraîcheur du nez.			

ROSE

"Bois des Amants"	2015	 14,00	8,00
A.O.P Ventoux - Domaine Solence			
Cépages : Syrah & Grenache			
Nez : Fruits rouges bien présents			
Bouche : Ample et ronde toute fruitée avec une belle vivacité.			

MOELLEUX

Vin Doux Naturel « Rasteau »	2014	 24,00	18,00
Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis »			
Cépages : 90% Grenache Noir, 10% Carignan			
Nez : puissant et Fruité			
Bouche : Légèrement sucré, de la présence et le retour des fruits rouges, Superbe, pourrait-nous faire penser à u vieux porto.			

NOS VINS BLANCS

Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
-----------	---------------------------	---------------------------

Hermitage « Le Chevalier de Sterimberg »

Rhône Septentrionale « Paul Jaboulé Aîné » **2005**

63,00

50,00

Cépages : 65 % Marsanne et 35 %Roussanne.

Nez : Riche et complexe, arômes de poires mûres, note de viennoiserie, de miel et de caramel, délicatement boisé.

Bouche : Ample et chalereux, allie puissance, finesse et élégance.

Hermitage « Le Chevalier de Sterimberg »

Rhône Septentrionale « Paul Jaboulé Aîné » **2012**

53,00

40,00

Cépages : 65 % Marsanne et 35 %Roussanne.

Nez : Riche et complexe, arômes de poires mûres, note de viennoiserie, de miel et de caramel, délicatement boisé.

Bouche : Ample et chalereux, allie puissance, finesse et élégance.

Condrieu « La Galopine »

2014

62,00

49,00

Rhône Septentrionale « Delas»

Cépages : 100 % Viognier

Nez : Des parfums d'une incomparable puissance et complexité : violette, abricot, pêche, miel, fruits secs.

Bouche : Exubérance aromatique, onctuosité, saveurs riches et corsées, une finale de fruits exotiques.

Condrieu « Les Cassines »

2014

54,00

41,00

Rhône Septentrionale « Paul Jaboulé Ainé»

Cépages : 100 % Viognier

Nez : Note florale de violette et d'abricots confits.

Bouche : Beaucoup de rondeur, de gras et belle fraîcheur en finale.

NOS VINS BLANCS

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

NOS CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANCS

Châteauneuf du Pape « Vieilles Vignes » 2015

Château de Beaucastel - "Famille Perrin"

Cépages : 100% Roussanne

Nez : discret, élégant et civilisé, sur des notes de pétales de rose et de cire d'abeille.

Bouche : le vin prend de l'ampleur et présente un caractère gras, sur des notes de Pain d'épice, de cannelle, de girofle, et de poivre blanc. La fin de bouche est portée par un très bel équilibre, entre salinité et minéralité.

**Considéré comme l'un des plus grands vins blancs de France,
seules 6000 bouteilles de ce vin sont produites.**

Issu à 100% de très vieilles roussannes, ramassées en légère sur-maturité, ce vin exceptionnel sera à boire avant 2-3 ans ou dans 10 ans, en accompagnement d'une grande gastronomie.



163,00

150,00

Châteauneuf du Pape

2015



92,00

79,00

Château de Beaucastel - "Famille Perrin"

Cépages : Roussanne (80%), Picardan, clairette, Bourboulenc (5%), Grenache Blanc (15%),

Nez : De belle intensité aromatique, des notes délicates de fruits à chair blanche (pêche de vigne) et d'épices s'accompagne d'une fine réduction variétale (fenouil), apportant complexité et tension au vin

Bouche : Longue, et persistante, avec une finale saline et minérale.



85,00

72,00

Châteauneuf du Pape

2014

Château de Beaucastel - "Famille Perrin"

Cépages : Roussanne (80%), Picardan, clairette, Bourboulenc (5%), Grenache Blanc (15%),

Nez : Exprime un caractère beurré, brioché, auquel se mêlent des notes de fleur blanche, de pêche de vigne et d'abricot.

Bouche : Équilibrée et complexe, avec une belle persistance soutenue par une légère salinité.

Châteauneuf du Pape

2010

52,00

39,00

Château Mont Redon

Cépages : 55% Grenache blanc, 20% Clairette, 10% Bourboulenc, 10% Roussanne et 5% Picpoul

Elevage sur lies en cuves pendant 4 à 5 mois.

Belle rondeur, mais il reste fin. Les amateurs de vins blancs plus âgés devront le consommer dans 4 à 5 ans pour attendre l'évolution aromatique (notes miellées, acacia, truffes, réglisse...)

Châteauneuf du Pape « Les Sinards »

2014

49,00

33,00

Famille Perrin

Cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne,

Nez : Expressif et complexe, notes de pêche et poire, épice doux et d'élevage fin

Bouche : Riche en attaque, avec beaucoup de persistance, belle tension minérale accompagnant une finale saline et gourmande.

Châteauneuf du Pape

2015

44,00

31,00

Château Mont Redon

Cépages : 55% Grenache blanc, 20% Clairette, 10% Bourboulenc, 10% Roussanne et 5% Picpoul

Elevage sur lies en cuves pendant 4 à 5 mois.

Elégant, fruité et charmeur dans sa jeunesse. On retrouve un beau côté fruité.

NOS VINS BLANCS

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Les Planètes

2014



38,00

25,00

AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet

Cépages : 50% Grenache Blanc, 50% Roussanne

Nez : élégant et expressif au boisé fondu et aux notes de poire William's, de bergamote et de patchouli.

Bouche : Une ampleur étonnante. L'attaque est ample, puis se tend sur une belle fraîcheur.

Coudoulet de Beaucastel

2014



37,00

24,00

A.O.C Côtes du Rhône - Château de Beaucastel - "Famille Perrin"

Cépages : 30% Bourbourenc, 30% Marsanne, 30% Viognier, 10% Clairette

Nez : Arômes de pêches, bananes et miel.

Bouche : Grasse et ronde avec une fraîcheur très florale.

« Quintessence »

2015



31,50

18,50

AOC Ventoux « Château Pesquié » « conversion Bio »

Cépages : 80% Roussane, 20% Clairette

Nez : complexe où se mêlent les fleurs blanches, fruits exotiques et épices (safran)

Bouche : Très bel équilibre entre la fraîcheur, la tension du vin et une belle rondeur ; intensité aromatique avec des parfums de fleur, d'épice et une belle minéralité

Saint-Joseph « La Source »

2015



En Attente

16,00

Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »

Cépages : 100% Marsanne

Nez : Minéral, pierre à fusil.

Bouche : Attaque Ronde, la minéralité ressort. Finale florale et miellée.

Saint Peray « Le Mialan »

2015



29,00

16,00

Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »

Cépages : 100% Marsanne

Nez : Expressif, arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche (pêche), belle expression minérale du terroir de Saint Péray.

Bouche : L'attaque est franche, la bouche longue et tendue. Finale saline.

Lirac

2016

En Attente

16,50

AOC Lirac Château Mont-Redon

Cépages : Clairette, Grenache Blanc, Roussanne & Viognier

Nez : Fraîcheur présente, fruits blancs, florale

Bouche : Belle structure, bouche longue, très aromatique.

NOS VINS BLANCS

Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
-----------	----------------------------------	----------------------------------

Vacqueyras "La Fleurantine"	2015	28,00	15,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Roussane et Clairette			
Nez : Corbeille de fleurs blanches, fruits blancs, aneth, et amandes fraîches.			
Bouche : Fin et élégant, on retrouve les arômes du nez au palais. Intéressante découverte!			
Grand Ardèche	2015	27,50	14,50
Coteaux de l'Ardèche - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Chardonnay			
Nez : Des arômes de vanille et de brioche avec des notes d'acacia et de miel.			
Bouche : Ample et généreuse avec des arômes de pâte d'amande et de vanille, la finale est de belle fraîcheur.			
Référence Blanc	2014	27,00	14,00
AOC Côtes du Rhône « Domaine Jaume » à Vinsobres			
Cépages : 20% Grenache, 20% Marsanne, 20% Roussanne, 20% Clairette, 20% Viognier			
Nez : élégant de fleurs blanches et d'agrumes.			
Bouche : une attaque vive sur le fruit, beaucoup de gras. Une finale en longueur sur le fruit et une belle acidité.			
Crozes-Hermitage « Les Launes»	2015	32,00	19,00
Rhône Septentrionale « Delas »			
Cépages : 80% Marsanne, 20 % Roussanne			
Nez : Dans un registre floral (aubépine, verveine, tilleul,...) nuancé de touches exotiques (mangue, litchi,...) et d'agrumes.			
Bouche : La bouche, fraîche et fruitée, séduit par son agréable souplesse.			
Crozes-Hermitage « La Matinière »	2014	 27,00	14,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »			
Cépages : 100% Marsanne			
Nez : Nez d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée.			
Bouche : Attaque souple et fraîche, arômes de pêches blanches, très fruitées.			

NOS VINS BLANCS

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Château Unang « Cuvée Adeline » 2016 A.O.C Ventoux - James & Joanna King Cépages : 85% Roussanne, 8% Grenache Blanc, 7% Clairette Nez : Notes vanillées, grillées et florales. Bouche : Frais, rond et complexe en bouche. ¼ à fermenté dans des nouveaux fûts de chênes.	 28,00	15,00	
LePlan-Vermeersch GT-Viognier 2016 Vin de France - Famille Vermeersch Cépages : 100 % Viognier Nez : Riche et puissant, avec des notes de fruits blancs au sirop, des notes de miel, des notes de pain grillé et de caramel, une grande complexité et intensité aromatique. Bouche : Puissante, avec beaucoup de gras, donnant des sensations veloutées, crémeuses. Ce vin est très long en finale, avec de très belles notes de pain grillé et de fruits confits.	 26,00	13,00	
Côtes du Rhône Château Mont-Redon Cépages : Roussane & Viognier Une acidité naturelle et une très belle fraîcheur, ce vin est élevé sur lies fines en cuve pendant quelques mois.	2015	25,00	12,00
Viognier de l'Ardèche Coteaux de l'Ardèche - Domaine Louis Latour Cépages : 100% Viognier Nez : Frais d'abricots juteux et d'amande. Bouche : Très ample et généreuse, presque liquoreuse avec des notes de nectar d'abricot.	2015	25,00	12,00
Le Moure de L'Isle Côtes du Rhône " Vignoble David" Cépages : 34% Roussane, 33% Viognier, 33% Grenache Blanc Nez : Intense et expressif, fruité mûr, type pêche blanche et abricot. Bouche : Franche, volume et gras donne beaucoup de longueur.	2015	 Épuisé	10,50
Regain AOC Côtes du Ventoux - Vindemio Cépages : 80% Clairette, 20% Grenache Blanc Nez : profond de fruits à chair blanche murs (poire fraîche, abricot), de petits fruits secs grillés et d'amande fraîche. Bouche : généreuse et onctueuse. Dominante florale (petites fleurs blanches) puis fruité mur.	2014	 23,50	10,50

NOS VINS BLANCS

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Cairanne « Les Travers »	2015	23,00	10,00
AOC Côtes du Rhône Villages - Domaine Brusset			
Cépages : 40% Grenache, 30% Roussane, 30% Viognier			
Nez : prédominance florale (aubépine), nuancée par des parfums de fruits exotiques et abricot puis vanille.			
Bouche : attaque ronde et fruitée. Finale gras et charnu. Vin sec et souple.			
"Les Léonides"	2015	 23,00	10,00
A.O.P Ventoux - Domaine Solence			
Cépages : Grenache Blanc, Roussane & Clairette			
Nez : Fruits blancs et agrumes, une certaine fraîcheur.			
Bouche : Ronde puissante, on retrouve la fraîcheur du nez.			
Château Unang	2016	 23,00	10,00
A.O.C Ventoux - James & Joanna King			
Cépages : 65% Clairette, 25% Grenache Blanc, 10% Roussane			
Nez : Arômes d'agrumes, citron vert, bergamote.			
Bouche : Très explosive et fraîche, note délicate de verveine et de earl grey, très frais et belle acidité.			
Terrasses	2016	 22,90	9,90
Appellation Ventoux Protégée « Château Pesquié »			
Cépages : 70% Viognier, 15% Roussanne, 15% Clairette			
Nez : Beau bouquet de fleurs blanches, légèrement citronné.			
Bouche : le fraîcheur, arôme de fruits blancs et d'agrumes.			
Rendez-Vous Sous Le Chêne	2016	 22,50	9,50
AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet			
Cépages : 70% Grenache Blanc, 30% Roussanne			
Nez : Expressif, très floral et délicatement anisé et grillé.			
Bouche : Ample, onctueuse, dynamique et très longue.			

NOS VINS BLANCS

Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
-----------	----------------------------------	----------------------------------

Fleur de Sel Blanc	2014	 22,00	9,00
Pays d'Oc I.G.P. « Vignoble David »			
Cépages : 85% Chardonnay, 15% Roussane			
Nez : Intense et expressif.			
Bouche : Pleins de saveurs en bouche, un arrière goût boisé élégant.			
Château Beauchêne « Grande Réserve »	2016	22,00	9,00
AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne »			
Cépages : 20% Roussanne, 25% Marsanne, 5% Bourbourenc, 25% Clairette, 25% Grenache Blanc			
Bouche : Fruité puissant avec une fraîcheur aromatique persistante			
"Côtes du Rhône"	2015	22,00	9,00
Côtes du Rhône - Domaine Jaume à Vinsobres			
Cépages : Clairette, Grenache, Marsanne & Roussane			
Nez : aromatique exhalant des arômes de fruits à chair blanche.			
Bouche : Attaque fraîche et assez vive, développe une bouche ample pour finir sur un bel équilibre.			
Parallèle 45	2015	21,50	8,50
AOC Côtes du Rhône « Paul Jaboulet Aîné »			
Cépages : 50% Grenache Blanc, 20% Viognier, 20% Marsanne, 10% Bourbourenc			
Nez : Aromatique et frais de fleurs blanches et d'agrumes.			
Bouche : Ample et chaleureux avec une belle fraîcheur en final			
Muscadin « Mi-Sec »	2012	20,50	7,50
IGPM « Domaine de Coyeux »			
Cépages : 100% Muscat Blanc Petit Grain			
Nez : Pêche blanche, pêche jaune, brugnon.			
Bouche : On retrouve les fruits présents au nez, très agréable au palais, vous serez très surpris.			
Viognier « Le Paradou »	2016	19,90	6,90
Vin de Pays D'OC			
Cépages : 100 % Viognier			
Premier nez d'abricot, de pêche de vigne et d'agrumes Robe or pâle aux reflets brillants,			
L'attaque en bouche est franche, amples et structurée. ; Les arômes explosent.....			

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE
NOS VINS BLANCS

Millésime

**Tarif Restaurant
75 Cl**

**Tarif à Emporter
75 Cl**

BOURGOGNE

Chassagne-Montrachet	2012	83,00	70,00
« Les Chenevottes » 1er Cru			
Côte de Beaune - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Chardonnay			
Nez : Intense de fruits jaunes et de pâte d'amande.			
Bouche : Opulente et ronde, souligne des notes de fruits jaunes avec une jolie finale épicée.			
Pernand-Vergelesses	2013	45,00	32,00
« En Caradeux » 1er Cru			
Côte de Beaune - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Chardonnay			
Nez : Note d'amandes grillées avec des arômes de vanille.			
Bouche : Ample avec des notes de sève et d'amandes fraîches.			
Chablis « Montmains » 1er Cru	2014	45,00	32,00
Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Chardonnay			
Nez : Complexe, des arômes de pain grillé, de fleurs blanche et de vanille.			
Bouche : Ample et rond avec une belle tension minérale.			
Montagny	2013	31,00	18,00
Côte Chalonnaise - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Chardonnay			
Nez : Pêche blanche avec des touches muscatées.			
Bouche : Ample et florale, il dévoile des notes iodées et poivrées.			
Saint Véran « Les Deux Moulins » 2014		30,50	17,50
Côte Mâconnaise - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Chardonnay			
Nez : Frais de fruits blancs.			
Bouche : Ronde, gourmande avec des arômes de poires et de figues.			

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS BLANCS

Millésime

**Tarif Restaurant
75 Cl**

**Tarif à Emporter
75 Cl**

LANGUEDOC & ROUSSILLON

Mas de Daumas Gassac	2015	46,50	33,50
IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.			
Cépages : 27% Petit Manseng, 25% Viognier, 16% Chenin, 15% Chardonnay, 17% Variétés rares.			
Arômes de fruits et la fraîcheur entre 1 et 3 ans			
Par contre, si vous aimez les grands "Jerez", alors laisser vieillir les Blancs Daumas Gassac au-delà de trois ans, sans hésitation, jusqu'à cinq ans, jusqu'à dix ans. Vous aurez alors l'émerveillement que peuvent donner les saveurs tertiaires les plus mystérieuses.			

L'Agathe	2015	 22,00	9,00
A.O.C Saint Chinian - Domaine Rimbert			
Cépages : 35% Clairette, 45% Vermentino, 10% Roussanne, 10% Grenache Blanc			
Nez : Intense, sur des notes florales et des variation d'épices douces			
Bouche : Envoûtant, mais jamais lourd, bouche fraîche et persistante.			

PROVENCE

Clos Mireille	2015	39,50	26,50
« Blanc de Blanc » Côtes de Provence - Domaines OTT			
Cépages : 70 % Semillon, 30% Rolle			
Nez : Fruité de pêches blanches, d'agrumes et de fruits exotiques			
Bouche : Attaque vive et fraîche sur des arômes de fruits blancs, la bouche est ample, généreuse sur des notes de fleurs des garrigues et zestes d'agrumes.			

VIN DE LOIRE

Pouilly Fumé « Baron de L »	2014	72,50	59,50
de Ladoucette au Château du Nozet			
Cépages : 100% Sauvignon			
Nez : Des fines notes de fleurs et de fruits blancs, bien sûr de pierre à fusil.			
Bouche : Que dire sur cette cuvée exceptionnelle, on vous laisse découvrir ce grand vin de Loire !			
Pouilly Fumé	2015	41,00	28,00
de Ladoucette			
Cépages : 100% Sauvignon			
Nez : Senteur d'aubépine et de pierre à fusil.			
Bouche : La minéralité présente en fait un vin blanc frais en bouche, où se libèrent des arômes d'agrumes. Une finale sur une note iodée.			

Sancerre	2015	27,50	14,50
Jean-Marc et Mathieu Crochet			
Cépages : 100% Sauvignon			
Nez : Expressif, des arômes variétaux qui ressortent avec des notes de buis, genêt, rhubarbe, des nuances de fruits secs, d'amandes, de pistaches complètent l'olfaction.			
Bouche : L'attaque est ronde, le milieu de bouche montre beaucoup de souplesse. Le retour aromatique sur des sensations d'agrumes et de fleurs blanches est agréable.			

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS BLANCS

Millésime

Tarif Restaurant
75 Cl

Tarif à Emporter
75 Cl

SUS OUEST

Clos Triguedina « Viognier & Chardonnay » 2013	27,50	14,50
I.G.P. Comté Tolosan— Jean-Luc Baldès - Cahors		
Cépages: 50% Chardonnay, 50% Viognier		
Nez : Expressif sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.		
Bouche : Vif et minéral.		

ALSACE

Gewurztraminer « P&E Vendanges Tardives »	2008	 52,00	39,00
Jean-Louis et Fabienne Mann			
Cépages : 100% Gewurztraminer			

Riesling « Altengarten »	2013	 32,50	19,50
Jean-Louis et Fabienne Mann			
Cépages : 100% Riesling			
Vin vif et minéral marqué par la salinité de son terroir gréseux. Un caractère à la fois racé, complexe et fruité, aux légers parfums d'agrumes qui se développent sur la minéralité.			

Gewurztraminer « Steinweg »	2014	 30,00	17,00
Jean-Louis et Fabienne Mann			
Cépages : 100% Gewurztraminer			
Vin très expressif et harmonieux en bouche, où se mêle des arômes de fleurs et de fruits, légèrement rond, sans excès et une fin de bouche sur la fraîcheur.			

Tarif Restaurant**Tarif à Emporter****Millésime****BALTHAZAR - 12 Litres**

Gigondas « Le Fauquet »	2012	450,00	450,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre			
Nez : Riche et intense. Doux mélange de minéralité et de fruits noirs mûrs à souhait.			
Bouche : Arômes de fruits mûrs presque compotés et de zan.			

Vacqueyras "Le Poète"	2011	400,00	400,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Grenache & Syrah			
Nez : Intense et riche en fruits rouges fraîchement cueillis. Note de framboises, myrtilles et douces épices.			
Bouche : Fruitée et structurée avec des tanin souples.			

MATHUSALEM - 6 Litres

Gigondas « Le Fauquet »	2012	220,00	220,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre			
Nez : Riche et intense. Doux mélange de minéralité et de fruits noirs mûrs à souhait.			
Bouche : Arômes de fruits mûrs presque compotés et de zan.			

« Quintessence »	2012	 264,00	160,00
AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »			
Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache			
Vin charnu, ample et épice, dont les raisins ont été sélectionnés sur les plus vieilles vignes du domaine			

NOS JÉROBOAMS - 3 Litres

Châteauneuf du Pape	2014	 360,00	320,00
Château de Beaucastel – Famille Perrin			
Cépages: les 13 cépages de l'appellation (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Vaccarèse, Cournoise, Terret noir... Bourboulenc)			
Magnifique expression des terroirs de Châteauneuf du Pape, ce vin exulte des arômes de fruits rouges, d'épices et de cuir caractéristiques des grands vins du Rhône sud.			

Côtes du Rhône Villages « Rasteau Les Adrès »	 150,00	110,00
Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » 2012		
Vielles Vignes, cépages : 80 % Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre		
Nez : Beaucoup d'arômes de fruits rouges		
Bouche : généreux, ce vin est prêt à boire dès maintenant,		

Millésime**NOS MAGNUMS ROUGES 1,5 Litres**

Hermitage « Les Bessards »	2001	246,00	220,00
-----------------------------------	-------------	---------------	--------

Rhône Septentrionale «Delas & Frères»

Cépages : 100 % Syrah

Cette cuvée provient d'une sélection parcellaire située sur le lieu-dit « Les Bessards ».

Elaboré que dans les grandes années, sa production est limitée à 6000 bouteilles.

L'Hermitage « Les Bessards » présente en bouche un fruité extrêmement concentré. Ce vin impressionne par sa structure dense et riche et son parfait équilibre (nez fumé, bouche marquée par les fruits mûrs avec des notes d'épices et d'olives noires). Les années de vieillissement lui apportent la finesse qui fait le charme des grands Hermitage.

Châteauneuf du Pape	2006	101,00	75,00
----------------------------	-------------	---------------	-------

Rhône Méridionale Château Mont Redon

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Cournoise, Muscardin & Vaccarès

Ce vin a atteint sa plénitude, on y retrouve une belle rondeur avec tous les atouts d'un Châteauneuf du Pape de 10 ans d'âge. Bel équilibre des saveurs, notes de fruits rouges mûrs.

Châteauneuf du Pape	2006	96,00	70,00
----------------------------	-------------	--------------	-------

Rhône Méridionale - Domaine Pierre Usseglio & Fils

Cépages : 70 % Grenache, 20% Syrah, 5% Mouvèdre, 5% Cinsault, Elevage 12 mois en fût de chêne

Nez de fruits mûrs, prune et figue avec des notes de laurier, vin équilibré aux arômes de fruits noirs et d'épices.

Artemia	2010	 96,00	70,00
----------------	-------------	--	-------

AOC Ventoux « Château Pesquié »

Cépages : 50% Syrah, 50% Grenache (Vieilles Vignes)

Nez : Très aromatique, avec des notes de torréfaction, de fruits noirs et une bonne minéralité.

Bouche : Très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse, l'onctuosité et les épices du vieux grenache.

Cornas "Les Grands Mûriers"	2007	91,00	65,00
------------------------------------	-------------	--------------	-------

Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »

Cépages : 100% Syrah

Nez : Fruits très Mûrs, confitures de framboise et cassis.

Bouche : Mûres, épices, griottes. Tannins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

« Quintessence »	2014	 66,00	40,00
-------------------------	-------------	--	-------

AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »

Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache

Nez : Fruits noirs (cerise griotte), garrigues, arômes de torréfaction et d'olives noires.

Bouche : structure très ample, richesse et puissance équilibrées par la fraîcheur du terroir du Ventoux, notes de garrigues, de cerise noire avec des tanins soyeux.

Millésime

NOS MAGNUMS ROUGES 1,5 Litres

Gigondas "Le Fauquet"	2012	61,00	35,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre			
Nez : Riche et intense. Doux mélange de minéralité et de fruits noirs mûrs à souhait.			
Bouche : Arômes de fruits mûrs presque compotés et de zan.			
Lirac	2014	60,50	34,50
AOC Lirac Château Mont-Redon			
Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre			
Nez : Ouvert sur les fruits noirs rôtis, les épices, la garrigue, le laurier et la réglisse.			
Bouche : Ce vin se relève droit et franc, fin avec des tannins serrés et mûrs. Belle finale fruitée.			
Vacqueyras "Le Poète"	2011	56,00	30,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Grenache & Syrah			
Nez : Intense et riche en fruits rouges fraîchement cueillis. Note de framboises, myrtilles et douces épices.			
Bouche : Fruitée et structurée avec des tanin souples.			
Vinsobres Référence	2012	55,00	29,00
AOC Vinsobres « Domaine Jaume »			
Cépages : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mouvèdre			
Nez : un nez de cerises kirchées, de cuir et de toast.			
Bouche : ample de fruits rouges confits pour une longue finale sur le fruits, tanins soyeux..			
Côtes du Rhône Villages « Rasteau »	2013	 50,00	24,00
Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis »			
Cépages : 70% Grenache, 10% Carignan, 10% Mouvèdre, 10% Syrah			
Nez : Fin et puissant, on retrouve de nombreux arômes de fruits (groseille, cassis, framboise....)			
Bouche : généreux, ce vin présente une belle structure.			
Terrasses	2013	 49,00	23,00
AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »			
Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah			
Nez : Arômes de fruits rouges confits et pointe d'épices. Robe d'un rouge sombre,			
Bouche structurée aux tannins élégants, s'enrichissant d'une note réglisse légèrement boisée			

NOS VINS ROUGES

Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
-----------	---------------------------	---------------------------

Hermitage « Les Bessards » 1998 193,00 180,00

Rhône Septentrionale « Delas & Frères »

Cépages : 100 % Syrah

Cette cuvée provient d'une sélection parcellaire située sur le lieu-dit « Les Bessards ».

Elaboré que dans les grandes années, sa production est limitée à 6000 bouteilles.

L'Hermitage « Les Bessards » présente en bouche un fruité extrêmement concentré. Ce vin impressionne par sa structure dense et riche et son parfait équilibre (nez fumé, bouche marquée par les fruits mûrs avec des notes d'épices et d'olives noires). Les années de vieillissement lui apportent la finesse qui fait le charme des grands Hermitage.

Hermitage 2009 103,00 90,00

Rhône Septentrionale « Domaine Yann Chave »

Cépages : 100 % Syrah

Elevage en demi-muids pendant un an.

Un vin équilibré d'une couleur pourpre tirant sur le grenat. Les tannins sont concentrés mais fin.

Un gros potentiel de garde pour cette grande bouteille.

Hermitage "La Petite Chapelle" 2009 73,00 59,00

Rhône Septentrionale « Paul Jaboulet Aîné »

Cépages : 100% Syrah

Nez : Intense et aromatique d'épices douces, notes florales de pivoines très mûrs.

Bouche : Attaque puissante et harmonieuse , tanins nobles et finale très longue.

Côte Rôtie "La Landonne" 2013 172,00 159,00

Vin Parcellaire

Rhône Septentrionale « Delas »

Cépages : 100% Syrah

Nez : Complexe et profond, développe des arômes à dominante fruitée, soutenues par des notes de réglisse et de torréfaction.

Bouche : Doté d'une structure tannique dense et soyeuse, ce vin, charnu et plein, offre une bouche ample et généreuse. Sa finale, d'une grande persistance, laisse présager d'un très haut potentiel de garde.

Côte Rôtie "Seigneur de Maugiron" 2013 71,00 58,00

Rhône Septentrionale « Delas »

Cépages : 100% Syrah

Nez : Puissant et fin, est marqué par des arômes de cassis, de groseille et de réglisse soutenus par un léger boisé.

Bouche : Une structure tanique serrée, présente un bel équilibre et une texture soyeuse. Il allie une belle concentration à une grande finesse.

Côte Rôtie "Les Jumelles" 2011 71,00 58,00

Rhône Septentrionale « Paul Jaboulet Aîné »

Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah

Nez : Fin et délicat, notes de violette, de cassis, mêlées de touches florales.

Bouche : Tendre et velouté, finale longue et harmonieuse.



Côte Rôtie "L'Eglantine" 2013 63,00 50,00

Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »

Cépages : 100% Syrah

Nez : Notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires.

Bouche : Vin très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.

NOS VINS ROUGES

Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
-----------	---------------------------	---------------------------

Cornas "Chante Perdrix"	2013	49,00	36,00
Rhône Septentrionale « Delas »			
Cépages : 100% Syrah			
Nez : Des arômes de cassis. Au fil du temps, les saveurs fruitées s'estompent pour laisser place progressivement à des notes poivrées et réglissées.			
Bouche : Révèle une belle charpente et des arômes corsés caractéristiques du terroir d'origine.			
Cornas "Les Grands Mûriers"	2010	 45,00	32,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »			
Cépages : 100% Syrah			
Nez : Fruits très Mûrs, confitures de framboise et cassis.			
Bouche : Mûres, épices, griottes. Tannins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.			
Cornas "Les Grandes Terrasses"	2011	43,00	30,00
Rhône Septentrionale « Paul Jaboulet Aîné »			
Cépages : 100% Syrah			
Nez : Fruits rouges et noirs, épices et réglisse.			
Bouche : Tanique et très structuré.			
Saint Joseph "Silice"	2013	42,50	29,50
Rhône Septentrionale - Domaine de Coursodon			
Cépage: 100% Syrah			
Issu de vieilles vignes de plus 50 ans, une cuvée de St Joseph de caractère.			
Un vin en équilibre parfait, puissant et long à la fois.			
Saint Joseph "Les Challeys"	2014	32,50	19,50
Rhône Septentrionale - « Delas »			
Cépage: 100% Syrah			
Nez : Notes fruitées (framboise, fraise, cassis) et ses arômes délicatement boisés.			
Bouche : Révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure tannique, corsée, fidèle à son terroir d'origine.			
Saint Joseph	2014	32,00	19,00
Rhône Septentrionale – Maison Nicolas Perrin			
Cépage: 100% Syrah			
Nez : Intense et riche sur les fruits sauvages			
Bouche: Complexé, les tannins sont fondus.			
Saint-Joseph « La Source »	2012	 29,50	16,50
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »			
Cépages : 100% Syrah			
Nez : Petits fruits noirs (cassis, mûre), violette, évolution sur la réglisse			
Bouche: Attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La trame du vin est minérale. Finale longue et épicee.			

NOS CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Tarif Restaurant

Millésime

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Domaine de Beaucastel – Famille Perrin



Hommage à Jacques Perrin **2014** **408,00** **395,00**

Cette cuvée constitue la quintessence du célèbre château de Beaucastel situé en plein cœur de l'appellation Châteauneuf-Du-Pape. Issue des plus vieilles vignes de la propriété, cette cuvée est uniquement produite dans les grands millésimes. La cuvée (disponible en quantité limitée car provenant de faibles volumes) est un événement à chacune de ses sorties auprès des amateurs de vins qui connaissent bien ce vin

Châteauneuf du Pape **1995** **163,00** **150,00**

Châteauneuf du Pape **2000** **143,00** **130,00**

Châteauneuf du Pape **2007** **123,00** **110,00**

Châteauneuf du Pape **2009** **108,00** **95,00**

Châteauneuf du Pape **2013** **85,00** **72,00**

Cépages: les 13 cépages de l'appellation (Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Vaccarèse, Cournoise, Terret noir... Bourboulenc)

Magnifique expression des terroirs de Châteauneuf du Pape, ce vin exalte des arômes de fruits rouges, d'épices et de cuir caractéristiques des grands vins du Rhône sud.

Châteauneuf du Pape **2006** **Épuise** **36,00**

Rhône Méridionale Château Mont Redon

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Cournoise, Muscardin & Vaccarèse

Ce vin a atteint sa plénitude, on y retrouve une belle rondeur avec tous les atouts d'un Châteauneuf du Pape de 10 ans d'âge. Bel équilibre des saveurs, notes de fruits rouges mûrs.

Châteauneuf du Pape « Les Masques » **2011** **48,00** **35,00**

Rhône Méridionale " Vignoble David"

Cépages : 85% Grenache, 10% Mouvèdre, 15% Syrah

Nez : Concentré, mêlant fruits noirs, griotte et épice.

Bouche : Expression ample avec des tannins qui se posent en bouche.

Châteauneuf du Pape « Les Sinards » **2013** **46,00** **33,00**

Rhône Méridionale " Famille Perrin"

Cépages : Grenache, Mouvèdre, Syrah. Jeunes vignes de Beaucastel

Nez : Notes complexes de fruits noirs, de cacao, de tabac et d'épices doux

Bouche : Attaque est généreuse et longue, les tanins sont riches et soyeux, accompagnant une belle finale racée et persistante.

Châteauneuf du Pape « Grande Réserve » **2012** **39,00** **26,00**

Rhône Méridionale « Château Beauchêne »

Cépages : 80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

Nez : Framboises, épices, vanille et violette.

Bouche : Notes vanillées et évolution vers des notes de truffes. Une forte structure avec des tanins bien fondus.

Très grande persistance en bouche.

NOS VINS ROUGES

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Vinsobres « Clos des Echalas »	2015	45,00	32,00
AOC Vinsobres « Domaine Jaume »			
Cépages : 50% Grenache, 50% Mourvèdre			
Nez : un nez puissant de fruits rouges compotés et d'épices.			
Bouche : étoffée et ample sur des arômes de toast, de cassis et de myrtilles, pour finir en longueur sur des tanins soyeux et une touche de poivre noir.			
Artemia	2012	 44,00	31,00
AOC Ventoux « Château Pesquié »			
Cépages : 50% Syrah, 50% Grenache (Vieilles Vignes)			
Nez : Très aromatique, avec des notes de torréfaction, de fruits noirs et une bonne minéralité.			
Bouche : Très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse, l'onctuosité et les épices du vieux grenache.			
Les Planètes	2014	 38,00	25,00
AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet			
Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache			
Nez : Expressif, grillé, fumé, chocolaté, poivré.			
Bouche : Onctueuse et ferme à la fois.			
Coudoulet de Beaucastel	2013	 37,00	24,00
A.O.C Côtes du Rhône - Château de Beaucastel - "Famille Perrin"			
Cépages : 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault			
Nez : De fruits rouges, réglisse et cerises noires.Bouche : Très belle structure, belle persistance, arômes de thym et de garrigue..			
Château Unang « La Croix»	2014	 35,00	22,00
A.O.C Ventoux - James & Joanna King			
Cépages :60% Grenache, 40% Syrah			
Nez : Épice et puissant			
Bouche : Tannins doux, abondance de fruits noirs ainsi que du réglisse, une bouche dense et onctueuse.			
Côtes du Rhône Villages « Rasteau Les Adrès »			
Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » 2013		 34,00	21,00
Vieilles Vignes, cépages : 80 % Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre			
Nez : Beaucoup d'arômes de fruits rouges			
Bouche : généreux, ce vin est prêt à boire dès maintenant.			
Gigondas "Le Secret"	2015	34,00	21,00
A.O.P. Domaine La Fourmone			
Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre			
Nez : Puissant de cassis.			
Bouche : Complexé, vanille présente, légèrement boisée, douces épices cacaotées.			

NOS VINS ROUGES

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Millésime

"Moitié Vide Moitié Pleine" **2014**
 I.G.P Vaucluse - Domaine Solence
 Cépages : Syrah, Grenache & Marselan
 Nez : Aux arômes de fruits rouges.
 Bouche : Ample et élégante grâce à des tanins fin et soyeux.



En Attente

20,50

« Quintessence » **2014**
 AOC Ventoux « Château Pesquié »
 Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache
 Nez : Fruits noirs (cerise griotte), garrigues, arômes de torréfaction et d'olives noires.
 Bouche : structure très ample, richesse et puissance équilibrées par la fraîcheur du terroir du Ventoux, notes de garrigues, de cerise noire avec des tanins soyeux



32,00

19,00

Le Voyage d'Ulysse **2012**
 Côtes du Rhône " Vignoble David"
 Cépages : 60% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Carignan
 Nez : aux arômes de moka avec la présence de fruits rouges évolués.
 Bouche : Ample et soyeuse, tanins fondus. Finale épicee, chair dense et fraîche.



31,50

18,50

Lirac **2014**
 AOC Lirac Château Mont-Redon
 Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre
 Nez : Ouvert sur les fruits noirs rôtis, les épices, la garrigue, le laurier et la réglisse.
 Bouche : Ce vin se relève droit et franc, fin avec des tannins serrés et mûrs. Belle finale fruitée.

En Attente

16,50

Séguret Cuvée « Le Beau Nez » **2014**
 AOC Côtes du Rhône Village « Vignobles Jean David» « Bio, sans Soufre »
 Cépages : 52% Grenache, 25% Carignan, 6% Mourvèdre, 6% Syrah, 6% Cournoise et 5% Cinsault
 Nez, Bouche : tout sent le fruit rouge frais, presque le vin en cuve pendant la vendange. Vin de plaisir, de tous les moments: réunion d'amitiés, célébrations diverses.



29,50

16,50

Juste Avant Les Sangliers **2014**
 AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet
 Cépages : 60% Syrah, 40% Grenache
 Nez : Très expressif, des fruits noirs, du poivre.
 Bouche : Puissant, tannique aux arômes intenses et concentrées.



29,50

16,50

NOS VINS ROUGES

		Tarif Restaurant Millésime	75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Vacqueyras "Les Ceps d'Or"	2011	28,50		15,50
A.O.P. Domaine La Fourmone				
Cépages : Grenache & Mourvèdre				
Nez : Intense et riche, jus frais de cassis et myrtilles, légèrement pimenté.				
Bouche : Pleine et épicee.				
 LePlan-Vermeersch GT-Grenache 2014		 28,00		15,00
Vin de France - Famille Vermeersch				
Cépages :100% Grenache				
Nez : Présente une grande intensité, sur des notes de prune, de confiture de fraise, de cerise noire, mêlées aux notes de tabac brun, de réglisse, de torréfaction.				
Bouche : Opulente, capiteuse, dotée d'une grande sucrosité, de tanins très soyeux, et d'une grande intensité de saveurs fruitées, sur les fruits rouges et les épices, avec une très grande persistance en finale.				
 Crozes-Hermitage « Les Launes» 2014		29,50		16,50
Rhône Septentrionale « Delas »				
Cépages : : 100% Syrah				
Nez : Fruité, est marqué par d'intenses arômes de cassis, de prune et de violette.				
Bouche :Ample et rond en bouche, une structure tannique puissante qui lui confère un beau potentiel de garde.				
 Crozes-Hermitage « La Matinière » 2015		 En Attente		14,00
Rhône Septentrionale « Ferraton Père & Fils »				
Cépages : 100% Syrah				
Nez : Arômes de petits fruits rouges, cassis.				
Bouche : Vin très rond avec des arômes de fruits rouges.				
 Château Unang « La Source » 2015		 28,00		15,00
A.O.C Ventoux - James & Joanna King				
Cépages :65% Syrah,, 35% Grenache				
Nez : Confiture de framboises et note de poivre, cachou et tabac blond.				
Bouche : Excellent équilibre, une jolie texture des tanins fondu. Vin élevé en fûts de chênes à 65%.				
 Vinsobres Référence	2013	27,50		14,50
AOC Vinsobres « Domaine Jaume »				
Cépages : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre				
Nez : un nez de cerises kirchées, de cuir et de toast.				
Bouche : ample de fruits rouges confits pour une longue finale sur le fruits, tanins soyeux..				
 Rasteau	2013	26,50		13,50
Rhône Méridionale Côtes du Rhône Village « Domaine du Trapadis »				
Cépages : 70% Grenache, 10% Carignan, 10% Mouvèdre, 10% Syrah				
Nez : Fin et puissant, on retrouve de nombreux arômes de fruits (groseille, cassis, framboise....)				
Bouche : généreux, ce vin présente une belle structure.				

NOS VINS ROUGES

		Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
	Millésime	75 Cl	75 Cl
Les Sens de Syrah « Élevé en Barrique » 2014		26,00	13,00
AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne »			
Cépages : 100% Syrah			
Nez : Bouquet de fruits rouges et fleurs sauvages.			
Bouche : Floral et fruité, aux tanins harmonieux et équilibrés. Puissant et intense, il est très long en bouche			
 Le Prieuré La Clastre	2012	 Épuisé	12,00
Côtes du Rhône " Vignoble David"			
Cépages : 40% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan			
Nez : aux arômes de fruits noirs, de réglisse et de cacao.			
Bouche : Ample et volumineuse. Tanins bien intégrés qui donnent de la puissance.			
 Sablet	2014	 25,00	12,00
Côtes du Rhône Village – Domaine de Crève Coeur			
Cépages : 80% Grenache, 20% Mourvèdre			
Nez : très expressif au nez, on trouve des arômes de fruits rouges.			
Bouche : Tanins bien présents, puissant et aromatique, un peu d'astringence qui s'efface au cours de la dégustation.			
 Vinsobres "Altitude 420"	2013	24,50	11,50
Côtes du Rhône Villages - Domaine Jaume			
Cépages : Grenache 60%, Syrah 40%			
Un vin d'une belle ampleur sur les fruits frais (cassis & groseille) , légèrement boisé avec une belle longueur en finale.			
 Regain	2014	 24,00	11,00
AOC Côtes du Ventoux - Vindemio			
Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah			
Nez : intense de fruits noirs (cassis, cerise), notes légèrement florales (violette, rose trémière).			
Bouche : attaque charnue et gourmande. Belle onctuosité pour finir sur des tanins intégrés. Notes douces de fruit confiturié, légèrement lacté, agrémentées d'épices douces.			
 Château Beauchêne « Premier Terroir » 2014		24,00	11,00
AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne »			
Cépages : 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre			
Nez : Impression de fruits très mûrs.			
Bouche : L'impression qui apparaît au nez est confirmée, et évolue vers des notes de framboise et de cassis.			
Vin rond et ample, avec un équilibre et une finale en bouche très longue			
 Famille Perrin « NATURE »	2015	 23,00	10,00
A.O.C. Côtes du Rhône			
Cépages : Grenache & Syrah			
Nez : Expressif de fruits rouges			
Bouche : Arômes de fruits rouges et de garrigue, La finale est soyeuse. BIO et BON !			

NOS VINS ROUGES

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Cairanne « Les Travers »	2014	23,00	10,00
AOC Côtes du Rhône Villages " Domaine Brusset"			
Cépages : 60% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Cinsault			
Nez : élégant de cassis et sureau.			
Bouche : attaque ample et concentrée, tanins soyeux, fruits cassis et cerise avec finale poivrée et épicee.			
"Les Trois Pères"	2014	 23,00	10,00
A.O.C Ventoux - Domaine Solence			
Cépages : Syrah, Grenache & Carignan			
Nez : Flatteur de fruits rouges.			
Bouche : Ronde, élégante et souple.			
Le Moure de L'Isle	2015	 23,00	10,00
Côtes du Rhône " Vignoble David"			
Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache			
Nez : Arômes de framboises et de cassis.			
Bouche : Beaux tannins fondus, élégant et soyeux.			
Château Unang	2015	 23,00	10,00
A.O.C Ventoux - James & Joanna King			
Cépages : 80% Grenache, 15% Syrah, 5% Cinsault			
Nez : Vif, près des fruits.			
Bouche : on retrouve des arômes de cerise, gelée de groseille, confiture de rhubarbe, les tanins sont souples.			
Terrasses	2015	 22,90	9,90
Appellation Ventoux Protégée « Château Pesquié »			
Cépages : Grenache & Syrah			
Nez : Arômes de fruits rouges confits et pointe d'épices. Robe d'un rouge sombre,			
Bouche : Structurée aux tannins élégants, s'enrichissant d'une note réglisse légèrement boisée.			
Rendez-Vous Sous Le Chêne	2014	 22 ,50	9,50
AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet			
Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah			
Nez : Poivré, confit et cacaoté.			
Bouche : Ferme, dense, consistante mais toujours enrobée.			

NOS VINS ROUGES

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Château Beauchêne « Grande Réserve » 2015	22,00	9,00
AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne »		
Cépages : 60% Grenache, 30% Syrah, 5% Cinsault, 5% Carignan		
Nez : Bon équilibre entre alcool et tanins, ceux-ci étant bien fondus.		
Bouche : La structure est présente, avec une bonne longueur en bouche. Notes de fruits rouges mûrs.		
Syrah Viognier 2015	22,00	9,00
Terroirs Variés et Complexes – Maison Nicolas Perrin		
Cépage: 92% Syrah, 8% Viognier		
Nez : Fruité, gourmand et plein d'harmonie aux arômes de cassis et myrtilles auxquels se mêlent des notes d'épices.		
Bouche: Avec une attaque fraîche, le vin est vif et minéral. Ses tannins sont fondus et ronds ce qui procure un plaisir immédiat. L'équilibre alcool-acidité nous révèle la parfaite harmonie de ce vin. La rondeur et la finesse du Viognier, permettent de créer un vin davantage sur la puissance et la gourmandise qu'un simple vin de Syrah.		
LePlan-Vermeersch Suze-la-Rousse 2016	21,50	8,50
AOP Côtes du Rhône Village- Famille Vermeersch		
Cépages :50% Syrah, 50% Mourvèdre		
Nez : Léger de fruits rouges.		
Bouche : Vin dans sa jeunesse, on ressent les fruits, la présence du syrah est bien là, il sera agréable l'été servi frais (15°)		
Parallèle 45 2014	21,50	8,50
AOC Côtes du Rhône « Paul Jaboulet Aîné »		
Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah		
Nez : Elegant et aromatique de fruits rouges mêles d'épices.		
Bouche : Belle structure sur des tannins ronds, finale épicees.		
Grignan-Les-Adhémar 2015	20,50	7,50
Appellation Grignan-Les Adhémar - « Delas »		
Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah		
Nez : Un bouquet délicat marqué principalement par les fruits rouges (fraises des bois, framboises, ...).		
Bouche : Elle séduit par sa souplesse, sa légèreté et sa gourmandise. Finales fraîches et agréablement fruitées.		
Grenache « Le Paradou » 2015	19,90	6,90
Vin de Pays D'OC		
Cépages :100 % Grenache		
Nez de fruits rouges et de fruits noirs avec des notes épicées		
Bouche : une impression de croquer le raisin, belle concentration et rondeur.		

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS ROUGES

Millésime	Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
	75 Cl	75 Cl

NOS BOURGOGNE

Clos Vougeot	2004	133,00	120,00
Côte de Nuits - Vieilles Vignes – Domaine Gérard Raphet			
Cépages: 100% Pinot Noir			
Nez : Arômes de fruits noires, menthe sauvage et un peu de truffes.			
Bouche : Équilibre est parfait pour ce millésime, les tanins sont souple, une bouche ample et suave.			
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »	2010	108,00	95,00
Côte de Nuits - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Pinot Noir			
Nez : Très expressif aux arômes de cerise et de réglisse avec une note de noix de coco lié à l 'élevage en fût neuf.			
Bouche : Belle longueur en bouche, on y retrouvera les arômes présents au nez.			
Corton-Bressandes Grand Cru	2006	98,00	85,00
Côte de Beaune - Domaine de la Pousse d'Or			
Cépages: 100% Pinot Noir			
Nez : Parfum de groseilles sur un boisé fondu.			
Bouche : Il ne manque rien, tanins, vivacité, ce qui accompagnera avec aisance les viandes marinées ou gibiers.			
Pommard 1er Cru « Epenots »	2010	93,00	80,00
Côte de Beaune - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Pinot Noir			
Nez : Complexe : mûre, café, fumée, poivre.			
Bouche : Ample avec des arômes de cerises, noyaux de cerise et beaucoup de sève en final.			

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS ROUGES

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
NOS BOURGOGNE			
Pernand-Vergelesse « Ile des Vergelesses » 1er Cru		49,00	36,00
Côte de Beaune - Domaine Louis Latour	2012		
Cépages : 100% Pinot Noir			
Nez : De cerises et de fruits rouges.			
Bouche : Elégant et persistant, arômes de réglisse et de jolis tannins fondus.			
Mercurey	2014	40,00	27,00
Côte Chalonnaise - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Pinot Noir			
Nez : Délicieuses notes florales, type rose, légèrement épicé.			
Bouche : Vin tendre avec une certaine finesse en fin de bouche.			
Santenay	2014	37,00	24,00
Côte de Beaune - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Pinot Noir			
Nez : De cassis, de mûre, de girofle et de sous bois.			
Bouche : Riche et souple, bel équilibre.			
Julienas	2013	28,50	15,50
Crus du Beaujolais - Domaine Louis Latour			
Cépages : 100% Gamay			
Nez : De framboises et de mûres.			
Bouche : Vin souple avec une belle fraîcheur mentholée en fin de bouche.			
BORDEAUX			
Pichon Longueville Baron	2003	178,00	165,00
A.O.C. Pauillac – 2 ème cru Classé			
Cépages: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc			
Nez : Arômes épics que domine le cacao, parfum d'une grande complexité.			
Bouche : Structurée par de nombreux tanins qui la rende croustillante et onctueuse.			
Château de Pez	2010	73,00	60,00
A.O.C. Saint Estèphe - Cru Bourgeois			
Cépages: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc et Petit Verdot			
Un élégant mélange de fraîcheur et de typicité, de structure et d'harmonie.			
Château Noaillac	2009	33,00	20,00
A.O.C. Médoc - Cru Bourgeois			
Cépages: Merlot, Cabernet-Sauvignon			
Nez : Arômes épics que domine le cacao, parfum d'une grande complexité.			
Bouche : Structurée par de nombreux tanins qui la rende croustillante et onctueuse.			

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS ROUGES

Millésime	Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
	75 Cl	75 Cl

MADIRAN

Château Montus	2012	41,00	28,00
-----------------------	-------------	--------------	-------

A.O.P. Madiran – Alain Brumont

Cépages: Tannat, Cabernet-Sauvignon

Vin suave, profond, coulis de fruits rouges discrets, tannins fins, finale élégante et persistante.

Château Bouscassé Argile Rouge 2008	32,00	19,00
--	--------------	-------

A.O.P. Madiran – Alain Brumont

Cépages: Tannat, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Fer Servadou

Équilibre et douceur des tannins, note d'orange sanguine confite caramélisée, grand potentiel de garde.

CAHORS

Clos Triguedina « Probus »	2009	49,00	36,00
-----------------------------------	-------------	--------------	-------

A.O.P. Cahors – Jean-Luc Baldès

Cépages: 100% Malbec,

Nez : Intense de cassis, pruneaux auquel se mêle des notes épicées.

Bouche : Les tannins en bouche sont droits et serrés. Final long et persistant.

Clos Triguedina	2012	31,00	18,00
------------------------	-------------	--------------	-------

A.O.P. Cahors – Jean-Luc Baldès

Cépages: 85% Malbec, 13% Merlot, 2% Tannat

Nez : Intense de fruits noirs, agrémenté de notes poivrées et de réglisse.

Bouche : Longue et complexe, bel équilibre entre l'expression des tannins , la richesse aromatique et la souplesse.

Petit Clos	2012	23,50	10,50
-------------------	-------------	--------------	-------

A.O.P. Cahors – Jean-Luc Baldès

Cépages: 85% Malbec, 15% Merlot

Nez : Frais et dense offrant des arômes de fruits rouges et noirs.

Bouche : Bel équilibre entre la rondeur et le fruité du merlot associé à la densité et la longueur du malbec.

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS ROUGES

Millésime	Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
------------------	-------------------------	-------------------------

VINS DE LOIRE

Sancerre	2015	27,50	14,50
Jean-Marc et Mathieu Crochet			
Cépages : 100% Pinot Noir			
Nez : Intense offrant des parfums fruités (griotte, fraise, cerise) assortis de notes végétales.			
Bouche : Souple en attaque, elle évolue sur des tannins bien présents mais sans excès.			
Les arômes de fruits rouges se confirment avec une finale légèrement lactée.			

LANGUEDOC & ROUSSILLON

Terrasses du Larzac	2011	49,00	36,00
Coteaux du Languedoc - Domaine de Montcalmès			
Cépages : 60% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Grenache			
C'est toujours l'un des domaines les plus en vue du Languedoc. Frédéric Pourtalié a réussi à hisser le domaine de Montcalmès parmi les meilleurs. Le vignoble est établi sur un terroir de calcaire, schistes et galets roulés. Les vins impressionnent par leur équilibre et leur élégance. Alliant puissance et finesse, ils peuvent vieillir durant dix ans.			
Mas de Daumas Gassac	2013	46,50	33,50
IGP St Guilhem-le-Désert – Cité d'Aniane.			
Cépages : 72% Cabernet Sauvignon, 5.4% Merlot, 5.3% Tannat, 3.8% Cabernet Franc, 2.5% Malbec, 2% Pinot Noir, 9% variétés rares.			
Grand vin complexe, puissant et original....A essayer impérativement.			

Le Mas au Schiste	2015	 26,50	13,50
A.O.C Saint Chinian - Domaine Rimbert			
Cépages : 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Carignan			
Nez : Intense, sur des fruits noirs bien mûrs, des notes fumées, typique du schiste.			
Bouche : puissant mais empreint d'élégance, sur des notes kirschées, où le pruneau cuit, le cuir, le tabac blond s'entremêlent			

CÔTES DE PROVENCE

Domaine de Trevallon	2010	73,00	60,00
V.D.P. Côtes de Provence – Famille Dürrbach			
Cépages : 50% Syrah, 50% Cabernet-Sauvignon			
Nez : On retrouve au nez les arômes de fruits rouges, un parfum exceptionnel.			
Bouche : Rond, construit sur une trame de petits tannins frais et serrés, soyeux et très digeste			
Château De Selle	2012	41,50	28,50
« Comtes de Provence » Côtes de Provence - Domaines OTT			
Cépages : 70% Syrah, 30% Cabernet-Sauvignon			
Nez : Arômes de myrtille et de vanille qui évoluent vers les épices et les notes grillées.			
Bouche : La bouche pleine est riche et fine avec des tanins fondus. L'harmonie et l'élégance se prolongent dans une finale soyeuse.			

NOS VINS ROSES

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Château Romassan

2016

41,50

28,50

« Coeur de Grain » Bandol - Domaines OTT

Cépages : 58% Mourvèdre, 32% Cinsault, 10 % Grenache

Nez : Reflète le terroir Bandol au travers des arômes du mourvèdre avec des notes d'agrumes et l'expression de notes plus fraîches, réglissées. A l'aération le nez évolue vers les fleurs blanches (lilas).

Bouche : Bel équilibre entre fraîcheur et vivacité avec des arômes de fruits à chair blanche. Le côté acidulé, à la fois soyeux et frais, avec une belle longueur.

« Miraval »

2016

29,50

16,50

Côtes de Provence « Propriété de Brad Pitt et Angelina Jolie »

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle & Syrah

Nez : présente une belle fraîcheur minérale, dévoilant de délicats arômes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs blanche

Bouche : équilibre et en élégance, avec une belle tension qui apporte beaucoup de longueur. Le bouquet d'arômes est persistant tout le long, offrant une finale au caractère fruité et salin.

Lirac

2015

27,50

14,50

AOC Lirac Château Mont-Redon

Cépages : Grenache, Syrah

Plein de fruits dans ce rosé, une acidité naturelle, une couleur plus claire
à ce que pouvait nous habituer l'appellation Lirac.

Sancerre

2016

27,50

14,50

Jean-Marc et Mathieu Crochet

Cépages : 100% Pinot Noir

Nez : L'olfaction est intense, associant des notes lactées, fruitées et des nuances plus vives telles que la groseille.

Bouche : Souple en attaque, du volume en bouche, il offre une finale acidulée qui laisse une sensation de fraîcheur confirmée par les notes de zeste d'agrumé (pamplemousse jaune).

Gigondas « Plaisir Partagé »

2016



27,00

14,00

A.O.P – Domaine de Font-Sane

Cépages : 70% Grenache, 15% Cinsault, 15% Syrah

Nez : Fruits rouges mûrs, de cerise et de fraise écrasée avec une touche de cassis.

Bouche : Vivacité en bouche avec un bel équilibre, une jolie finale.

La Girafe Verte

2016



24,00

11,00

A.O.C Côtes de Provence - Château Barbanau

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Nez : On ressent de suite la fraîcheur du Côtes de Provence, fruits frais.

Bouche : Fraîcheur, élégance et fruits ressortent dès les premières gorgées.

Château Unang

2016



23,00

10,00

A.O.C Ventoux - James & Joanna King

Cépages : 45% Syrah, 40% Grenache, 15% Cinsault

Nez : Arômes de fraise des bois, de groseille et de pivoine.

Bouche : Très flatteur en bouche, il est également très harmonieux.

NOS VINS ROSES

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Les Terrasses **2016**
 AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié »
 Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah
 Nez : Fruits rouges
 Bouche: Notes de framboise avec une bonne fraîcheur.



22,90

9,90

Rendez-Vous Sous Le Chêne **2016**
 AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet
 Cépages : 90% Grenache, 10% Syrah
 Nez : Acidulé et rappelle la cerise et la fraise des bois.
 Bouche : Enrobée, fraîche et primesautière.



22,50

9,50

"Bois des Amants" **2016**
 A.O.P Ventoux - Domaine Solence
 Cépages : Syrah & Grenache
 Nez : Fruits rouges bien présents
 Bouche : Ample et ronde toute fruitée avec une belle vivacité.



En Attente

9,00

« Le Burlet » **2015** **20,50**
 Vin de France « Domaine La Fourmone »
 Cépages : 100% Carignan
 Nez : Floral, et iodé, il surprend par des effluves de petits fruits rouges et de bonbons acidulé.
 Bouche : Sucrosité en bouche, arômes de framboises et cassis ; Il termine sur une incroyable fraîcheur.

7,50

Club **2016** **19,90**
 I.G.P. Vin de Pays du Var « Château Pas Du Cerf »
 Cépages : 45% Grenache, 30% Cinsault, 15% Syrah, 10% Tibourenç
 Nez : Frais, franc, intense, aux arômes de menthol et d'aneth, poire avec ce joli caractère méridional et printanier.
 Bouche: Net et précis, doté d'une belle fraîcheur et d'une amertume délicate qui renforce la longueur du vin.

6,90

Cinsault « Le Paradou » **2016** **19,90**
 Vin de Pays D'OC
 Cépages :100 % Cinsault
 Nez de fruits rouges frais (groseille), une bouche très élégante et équilibrée
 offrant des notes acidulées avec des arômes d'agrumes.

6,90

NOS CHAMPAGNES

			Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
			75 Cl	75 Cl
« Louis Roederer »	Cristal	2009	213,00	200,00
Cépages : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay				
Remarquable par son équilibre, Cristal est un champagne épuré dont la longueur en bouche reste inégalée. Sa texture soyeuse révèle des arômes de fruits soutenus par une puissance minérale d'où s'envolent des notes de fruits blancs et d'agrumes. Cristal est un vin de garde. Il peut être conservé plus de vingt ans sans perdre sa fraîcheur et son caractère.				
« R » de Ruinart	Brut		68,00	55,00
Cépages : Pinot Noir et Chardonnay.				
Champagne vif, doré et fruité à l'arôme subtile de fruits à chair blanche.				
« Louis Roederer »	Brut Premier		58,00	45,00
Cépages : 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir et 20% Pinot Meunier.				
Brut Premier est un vin d'assemblage à la fois épanoui et structuré, élégant et énergique, à la vibration unique. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. Il est complet, complexe, à la fois moderne et puissant tout en restant un grand classique.				
« Laurent Perrier »	Brut		55,00	42,00
Cépages : 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 15% Pinot Meunier.				
Un nez délicat, une fraîcheur équilibrée, une souplesse en bouche ou se lie finesse et fraîcheur.				
« Gosset » Grande Réserve	Brut		52,50	39,50
Cépages : 43% Chardonnay, 42% Pinot Noir et 15% Pinot Meunier.				
Un nez ouvert et expressif, évoque les fruits rouges mûrs, le froment, les fruits secs, le pain d'épices.				
La bouche est dominée par une tension minérale rafraîchissante associé à un goût chaleureux et consistant.				
C'est un champagne gourmand, charnu et racé.				
« Joly de Trébuis »	Brut		35,00	22,00
Une jolie cuvée de champagne équilibrée pour égayer vos repas et vos soirées.				

NOS CHAMPAGNES ROSÉS

« Billecart-Salmon »	Brut Rosé	81,00	68,00
Cépages : Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir vinifiés en Blanc, Pinot Noir Vinifié en Rouge.			
Nez : La cuvée dévoile un arôme subtil, un bouquet élégant et délicat de fines notes de fruits rouges.			
Bouche : Une attaque en bouche légère, élégante, suivie d'une finale de belle fraîcheur.			
« Louis Roederer »	Brut Rosé 2010	81,00	68,00
Cépages : 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay			
Aux arômes fruités de baies rouges sauvages, succèdent les notes florales, parfums de zestes, sucrés et épices, tandis que les nuances de fruits secs et de cacao évoquent l'élevage en bois de chêne. Riche, charnu, le Rosé Vintage exalte la maturité du fruit			
« Gosset » Grand Réserve	Brut Rosé	62,50	49,50
Cépages : 58% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 7% vin rouge (PN)			
Le nez exprime sans détour la fraise, dans sa forme fraîche comme dans celle de confiture ou de fruits cuits. Un panier de fraises mûres côtoie une compotée de fraises.			
La bouche est structurée tout en étant dans cette constante d'équilibre entre tension de fraîcheur et rondeur de fruité. Elle est dominée par le pulpeux du fruit rouge telle la fraise des bois procurant une sensation douce et enrobante.			

Vin Mousseux du Ventoux Rosé

"Solenbulles"	 24,50	11,50
Sec - Domaine Solence		
Appelé « Extra » dans la gamme des vins du Domaine de Solence, ce vin mousseux demi-sec vous surprendra par son élégance, idéal en apéritif ou avec un dessert, laissez vos papilles découvrir ce vin surprenant.		
La Flûte 12,5 cl	4,50	

NOS VINS MOELLEUX

Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
-----------	---------------------------	---------------------------

Gewurztraminer « P&E Vendanges Tardives »

2008

 52,00

39,00

Jean-Louis et Fabienne Mann

Cépages : 100% Gewurztraminer

Vin de plaisir et de convivialité, il vous séduira par son élégante intensité aromatique, ses effluves de rose et de litchi.

Muscat de Beaumes de Venise 2009

29,50

16,50

« Domaine de Coyeux », Y et C Nativelle

Cépages : 100% Muscat

Nez : Pêche blanche, pêche jaune, brugnon.

Bouche : délicat, fruité moelleux, à déguster à toute heure.

Vin Doux Naturel « Rasteau » 2014

2014

 Bt 50cl
24,00

18,00

Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis »

Cépages : 90% Grenache Noir, 10% Carignan

Nez : puissant et Fruité

Bouche : Légèrement sucré, de la présence et le retour des fruits rouges, Superbe, pourrait-nous faire penser à u vieux porto.

Château Bouscassé « Vendémiaire» 2010

Bt 50cl
21,00

15,00

A.O.C Pacherenc du Vic Bilh

Cépages : 100% Petit Manseng

Vendanges du 25 Octobre

Notes de fruits exotiques, de mangue et d'abricot, bouche gourmande, fruits croquants.

Château Bouscassé «Les Larmes Célestes»

2015

Bt 50cl
18,00

12,00

A.O.C Pacherenc du Vic Bilh

Cépages : 100% Petit Manseng

Très aromatique. Sucrosité discrète grâce à une acidité très riche qui harmonise les sucres. Finesse, légèreté et élégance

NOS RHUMS

Nos Rhums Arrangés

Toutes les couleurs de l'île de la Réunion se retrouvent dans la gamme de rhums arrangés.

Le savoir-faire familial en agriculture et fruiticulture pour la fabrication du rhum arrangé se transmet de génération en génération, ce qui fait l'exceptionnelle qualité des produits réunionnais, comme la canne à sucre, l'ananas victoria ou la vanille bourbon.

Vos sens seront éveillés grâce aux différents parfums d'ici et d'ailleurs que les rhums arrangés renferment.

Rhum Métiss travaille avec des producteurs locaux et utilise des fruits frais de saison.

La fabrication artisanale de rhums arrangés n'utilise ni de conservateurs ni de colorants.

Rhum Métiss est maintes fois récompensé par des concours de produits du terroir et de spirits.

La passion de Rhum Métiss crée leur force de conviction, leur identité et leur partage de valeurs pour valoriser la culture réunionnaise à travers le monde.

Différents Parfums :

	Tarif Restaurant 4 Cl	Tarif à Emporter 70 Cl
Ananas Victoria/Fruits de la Passion	4,20	29,50
Ananas Victoria/Piment	4,20	29,50
Fraise/Framboise	4,20	29,50
Menthe/Citron Vert	4,20	29,50
Vanille de la Réunion/Café Bourbon Pointu	4,20	29,50
Fruits de la Passion	4,20	29,50
 Kraken Black Spiced	 5,90	 38,50

Ce breuvage est un assemblage de rhums des îles Trinité et Tobago, âgés de 12 et 24 mois et relevés de 11 épices offrant une douceur remarquable dominée par la vanille.

Nos Rhums Ambrés

Varadero 7 Ans	4,20	25,50
le Rhum Cubain Varadero 7 ans est un rhum ambré, distillé à partir de sirop de sucre de canne de qualité supérieure. Un arôme absolument incomparable. Sept ans de maturation en fût de bois ont donné à ce rhum une structure de goût intense		

Damoiseau 5 Ans	7,50	49,90
Le très vieux rhum agricole Damoiseau 5 ans d'âge est élevé dans les chais de la distillerie Damoiseau situés au Moule en Guadeloupe. C'est au cours de son vieillissement en fûts de chêne du Kentucky d'une capacité de 180 litres que le rhum vieux agricole 5 ans d'âge Damoiseau acquiert sa belle robe ambrée.		

Sa richesse et sa complexité aromatique se caractérisent par des notes de bois, de fruits secs et d'épices, qui feront de votre dégustation un moment de plaisir rare, en solitaire ou à plusieurs.

Les Différentes Tailles des Bouteilles de Vins et leur Nom

Melchior 18 Litres

Nabuchodonosor 15 Litres

Balthazar 12 Litres

Salmanazar 9 Litres

Mathusalem 6 Litres

Réhoboam 4,5 Litres

Jéroboam 3 Litres

Magnum 1,5 Litres

Litre 1 Litre

Bouteille 0,75 Litre

Fillette 0,375 Litre

Chopine 0,25 Litre

Piccolo 0,2 Litre

