

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 **certains 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 discrétion 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 PICHET

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	
A.O.C Saint Chinian - Domaine Rimbert		4,80
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»		
A.O.C Pacherenc du Vic Bilh	2015	6,00

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 associée 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 vanille.			


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" 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.	2015	 Épuisé	8,00
---	-------------	--	-------------

ROSE

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

MOELLEUX

Vin Doux Naturel « Rasteau » 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.	2014	 24,00	18,00
---	-------------	---	--------------

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 Aîné »

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	 163,00	150,00
--	-------------	--	---------------

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.*

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.

Châteauneuf du Pape	2014	 85,00	72,00
----------------------------	-------------	---	--------------

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% Bourborenc, 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 fin de bouche 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

2015

25,00

12,00

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.

Viognier de l'Ardèche

2015

25,00

12,00

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.

Le Moure de L'Isle

2015



Épuisé

10,50

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.

Regain

2014



23,50

10,50

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.

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% Roussane, 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% Roussane

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 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.	2014	 22,00	9,00
Château Beauchêne « Grande Réserve » AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne » Cépages : 20% Roussane, 25% Marsanne, 5% Bourborenc, 25% Clairette, 25% Grenache Blanc Bouche : Fruité puissant avec une fraîcheur aromatique persistante	2016	22,00	9,00
"Côtes du Rhône" 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.	2015	22,00	9,00
Parallèle 45 AOC Côtes du Rhône « Paul Jaboulet Aîné » Cépages : 50% Grenache Blanc, 20% Viognier, 20% Marsanne, 10% Bourborenc Nez : Aromatique et frais de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche : Ample et chaleureux avec une belle fraîcheur en final	2015	21,50	8,50
Muscadin « Mi-Sec » IGPM « Domaine de Coyeux » Cépages : 100% Muscat Blanc Petit Grain Nez : Pêche blanche, pêche jaune, brugnol. Bouche : On retrouve les fruits présents au nez, très agréable au palais, vous serez très surpris.	2012	20,50	7,50
Viognier « Le Paradou » 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.....	2016	19,90	6,90

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 variations 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 variétés 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 Triguédina « 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

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

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.

En bouche, on trouve une belle fraîcheur et une persistance citronnée.

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.


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 épicé, 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 & 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	2006	96,00	70,00
Rhône Méridionale - Domaine Pierre Usseglio & Fils			
Cépages : 70 % Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 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" 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.	2012	61,00	35,00
Lirac 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.	2014	60,50	34,50
Vacqueyras "Le Poète" 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.	2011	56,00	30,00
Vinsobres Référence 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..	2012	55,00	29,00
Côtes du Rhône Villages « Rasteau » Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » Cépages : 70% Grenache, 10% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Syrah Nez : Fin et puissant, on retrouve de nombreux arômes de fruits (groseille, cassis, framboise....) Bouche : généreux, ce vin présente une belle structure.	2013	 50,00	24,00
Terrasses 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	2013	 49,00	23,00

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" 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.	2013	49,00	36,00
Cornas "Les Grands Mûriers" 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.	2010	 45,00	32,00
Cornas "Les Grandes Terrasses" Rhône Septentrionale « Paul Jaboulet Aîné » Cépages : 100% Syrah Nez : Fruits rouges et noirs, épices et réglisse. Bouche : Tanique et très structuré.	2011	43,00	30,00
Saint Joseph "Silice" 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.	2013	42,50	29,50
Saint Joseph "Les Challeys" 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.	2014	32,50	19,50
Saint Joseph Rhône Septentrionale – Maison Nicolas Perrin Cépage: 100% Syrah Nez : Intense et riche sur les fruits sauvages Bouche: Complexe, les tannins sont fondus.	2014	32,00	19,00
Saint-Joseph « La Source » 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 épicée.	2012	 29,50	16,50

NOS CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Tarif Restaurant

Tarif à Emporter

Millésime

75 CI

75 CI

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 exulte 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% Mourvèdre, 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, Mourvèdre, 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 CI	Tarif à Emporter 75 CI
Vinsobres « Clos des Echalas » 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.	2015	45,00	32,00
Artemia 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.	2012	 44,00	31,00
Les Planètes AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache Nez : Expressif, grillé, fumé, chocolaté, poivré. Bouche : Onctueuse et ferme à la fois.	2014	 38,00	25,00
Coudoulet de Beaucastel 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..	2013	 37,00	24,00
Château Unang « La Croix » 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.	2014	 35,00	22,00
Côtes du Rhône Villages « Rasteau Les Adrès » Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » 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.	2013	 34,00	21,00
Gigondas "Le Secret" A.O.P. Domaine La Fourmone Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre Nez : Puissant de cassis. Bouche : Complexe, vanille présente, légèrement boisée, douces épices cacaotées.	2015	34,00	21,00

NOS VINS ROUGES

Millésime

**Tarif Restaurant
75 CI**

**Tarif à Emporter
75 CI**

"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 épicée, 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

Millésime

**Tarif Restaurant
75 CI**

**Tarif à Emporter
75 CI**

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 épicée.

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 sucosité, 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% Mourvèdre, 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
		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 confituré, 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 CI	Tarif à Emporter 75 CI
--	------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

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 épicée.

"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 CI

Tarif à Emporter

75 CI

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 mêlés d'épices.

Bouche : Belle structure sur des tannins ronds, finale épicées.

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 75 Cl	Tarif à Emporter 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 noirs, menthe sauvage et un peu de truffes.

Bouche : Équilibre est parfait pour ce millésime, les tanins sont souples, une bouche ample et suave.

Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »	108,00	95,00
--	---------------	--------------

Côte de Nuits - Domaine Louis Latour **2010**

Cépages : 100% Pinot Noir

Nez : Très expressif aux arômes de cerise et de réglisse avec une note de noix de coco liée 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 Côte de Beaune - Domaine Louis Latour 2012 Cépages : 100% Pinot Noir Nez : De cerises et de fruits rouges. Bouche : Élégant et persistant, arômes de réglisse et de jolis tannins fondus.		49,00	36,00
Mercurey 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.	2014	40,00	27,00
Santenay 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.	2014	37,00	24,00
Julienas 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.	2013	28,50	15,50
BORDEAUX			
Pichon Longueville Baron A.O.C. Pauillac – 2 ème cru Classé Cépages: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc Nez : Arômes épicés que domine le cacao, parfum d'une grande complexité. Bouche : Structurée par de nombreux tanins qui la rende croustillante et onctueuse.	2003	178,00	165,00
Château de Pez 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.	2010	73,00	60,00
Château Noaillac A.O.C. Médoc - Cru Bourgeois Cépages: Merlot, Cabernet-Sauvignon Nez : Arômes épicés que domine le cacao, parfum d'une grande complexité. Bouche : Structurée par de nombreux tanins qui la rende croustillante et onctueuse.	2009	33,00	20,00

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS ROUGES

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

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 Pourtalie 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'agrumes (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.			



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.			



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.			



9,00

« Le Burlet »	2015	20,50	7,50
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.			

Club	2016	19,90	6,90
I.G.P. Vin de Pays du Var « Château Pas Du Cerf »			
Cépages : 45% Grenache, 30% Cinsault, 15% Syrah, 10% Tibouren			
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.			

Cinsault « Le Paradou »	2016	19,90	6,90
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.			

NOS CHAMPAGNES

			Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 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 épicés, 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"

Sec - Domaine Solence

 24,50

11,50

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 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.		 52,00	39,00
Muscat de Beaumes de Venise 2009 « Domaine de Coyeux », Y et C Nativelle Cépages : 100% Muscat Nez : Pêche blanche, pêche jaune, brugnol. Bouche : délicat, fruité moelleux, à déguster à toute heure.		29,50	16,50
Vin Doux Naturel « Rasteau » 2014 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.		 Bt 50cl 24,00	18,00
Château Bouscassé « Vendemiaire» 2010 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.		Bt 50cl 21,00	15,00
Château Bouscassé «Les Larmes Célestes» 2015 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		Bt 50cl 18,00	12,00

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 familiale 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 CI	Tarif à Emporter 70 CI
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

