CAVE à VINS
De L'O DES SOURCES

Tous Nos vins sont en vente à emporter,
Nous appliquons un <u>DROIT DE BOUCHON</u> 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 kafkaienne 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

Sancerre 2015

Jean-Marc et Mathieu Crochet

Cépages : 100% Sauvignon

Nez : Expressif, des arômes variéteux 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.

Verre de 12,5 cl	5,50 €
¼ de vin 25 cl	10,80 €
½ de Vin 50 cl	21,00 €
La Bouteille 75 cl	27,50 €
A Emporter	14,50 €

ROSE

« Le Burlet » 2016

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.

Verre de 12,5 cl	3,90 €
¼ de vin 25 cl	7,70 €
½ de Vin 50 cl	14,90 €
La Bouteille 75 cl	20,50 €
A Emporter	7,50 €

ROUGE

Syrah 2015

IGP Collines Rhodaniennes – Ferraton Père & Fils

Cépage: 100% Syrah,

Nez : Charmeur sur des notes poivres, de fumée et de violette.

Bouche: Fraîche et suave sur un fruit tout en finesse, dotée d'un touché de bouche velouté, cette cuvée jouit d'un profil extrêmement avenant et ultra fruité.

Verre de 12,5 cl	4,50 €
¼ de vin 25 cl	8,90 €
½ de Vin 50 cl	17,50 €
La Bouteille 75 cl	23,00 €
A Emporter	11,00 €

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

Condrieu « Les Cassines » 2014 10,50
Rhône Septentrionale « Paul Jaboulé Ainé»
Une Occasion exceptionnelle de déguster un des meilleurs vins des Côtes du Rhône !

Lirac 2016 6,00
AOC Lirac Château Mont Redon

Sancerre 2015 5,50
Vin de Loire - Jean-Marc et Mathieu Crochet

Terrasses 2016 4,00
Vin de France « Château Pesquié »

ROSE

Le Burlet 2016 3,90
Vin de France « Domaine La Fourmone »

ROUGE

Châteauneuf du Pape 2006 10,50
Rhône Méridionale Château Mont Redon

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

Vinsobres « Altitude 420 » 2013 5,00
Côtes du Rhône Villages - Domaine Jaume

Syrah 2015 4,50
IGP Collines Rhodaniennes – Ferraton Père & Fils

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

		Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
	Millésime	50 Cl	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, évouque les fruits rouges mûrs, le froment, les fruits secs, le pain d'épices.
La bouche est dominnée par unetension minérale rafraîchissante associé à un goût chaleureux et consistant.
C'est un champagne gourmant, 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 tanin souples.

"Les Trois Pères" **2014** bio **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"	**2016**	**14,00**	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"	**2016**	**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 élegance.			
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 élegance.			
Condrieu « La Galopine » Rhône Septentrionale « Delas»	**2014**	**62,00**	49,00
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 » Rhône Septentrionale « Paul Jaboulé Ainé»	**2014**	**54,00**	41,00
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.OC 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 »	**2016**	**31,50**	18,50

AOC Ventoux « Château Pesquié »
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 « Silice »	**2016**	**33,50**	21,50

Rhône Septentrionale « Pierre & Jérôme Coursodon»
Cépages : 100% Marsanne
Nez : Les arômes primaires dominent.
Bouche : Attaque soyeuse, équilibre parfait acide-alcool et un gras très intéressant présente une persistance remarquable.

Saint-Joseph « La Source »	**2016**	**32,00**	19,00

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**	**29,50**	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
Crozes-Hermitage "Aux Bêtises"	**2016**	**34,00**	21,00

Rhône Septentrionale « Domaine Les Bryères » - David Reynaud
Cépages : Assemblage de Roussane et Marsanne.
Nez : Très charmeur et aromatique.
Bouche : Une très belle amplitude sur des notes de fruits à noyau et toujours une fraîcheur étonnante symptomatique de ce joli domaine conduit sur des sols vivants. Une belle réussite!

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 »	**2016**	**28,50**	15,50

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.

Château Unang « Cuvée Adeline »	**2016**	**28,00**	15,00

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.

Vacqueyras "La Fleurantine"	**2016**	**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!

Viognier « Les Monestriers »	**2016**	**27,50**	14,50

IGP des Collines Rhodaniennes « Domaine Les Bryères » David Reynaud
Cépages : 100% Viognier
Nez : Des notes très aromatiques de fruits blancs
Bouche : Une subtilité des arômes avec la puissance et la beauté du caractère du nectar.

NOS VINS BLANCS

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
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 pate d'amande et de vanille, la fin ale est de belle fraîcheur

Référence Blanc	**2015**	**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.

LePlan-Vermeersch GT-Viognier	**2016**	**26,00**	13,00

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.

Côtes du Rhône	**2016**	**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, fruitb mûr, type pêche blanche et abricot.
Bouche : Franche, volume et gras donne beaucoup de longueur.

Regain	**2016**	**23,50**	10,50

AOC Côtes du Ventoux - Vindemio
Cépages : 80% Clairette, 20% Grenache Blanc
Nez : profond de fruits à chair blanche murs (poire fraiche, abricot), de petits fruits secs grillés et d'amande fraiche.
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 »	**2016**	**23,50**	10,50

AOC Cairanne - 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"	**2016**	**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 De ux 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** bio **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 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 variéteux qui ressortent avec des notes de buis, genêt, rhubarbe,
des nuances de fruirs 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'agrûmes 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 Vendenges 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 developpent 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.

	Millésime	Tarif Restaurant	Tarif à Emporter

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 »
Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » **2012** **150,00** 110,00
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	Tarif Restaurant	Tarif à Emporter

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 retriouve une belle rondeur avec tous les atouts d'un Châteauneuf du Pape de 10 ans d'age. 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** bio **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.

Crozes-Hermitage "G. Raynaud" **2015** bio **66,00** 40,00
Rhône Septentrionale « Domaine Les Bryères » - David Reynaud
Cépages : 100% Syrah, Vignes de 20 en moyenne.
Nez : On retrouve le plein de fruits rouges
Bouche : C'est un vin gourmand, plein de saveurs qui explosent dès les premières gorgées.

Tarif Restaurant | Tarif à Emporter

Millésime

NOS MAGNUMS ROUGES 1,5 Litres

« 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.

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 : 100% 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

NOS CORNAS

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Cornas "Le Rebelle"	**2014**	**52,50**	39,50

Rhône Septentrionale « Domaine Les Bryères » - David Reynaud
Cépages : 100% Syrah, Vieilles Vignes de plus de 50 ans.
Nez : Très amples de fruits rouges.
Bouche : On retrouve la puissance de très beaux Cornas, un vin exceptionnel.

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.

NOS VINS ROUGES

NOS SAINT JOSEPH

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Saint Joseph "350 M"	**2015**	**35,00**	22,00

Rhône Septentrionale « Domaine Les Bryères » - David Reynaud
Cépages : 100% Syrah, Vignes de 20 à 30 Ans
Nez : Très typé syrah aux notes végétal et fruits noirs
Bouche : C'est une explosion de saveurs...Fruité, floral, végétal, animal et minéral sur une matière impressionnante aux tannins de velours. Final longue et complexe...tout juste magnifique!!

Saint-Joseph « Silice »	**2015**	**34,50**	21,50

Rhône Septentrionale « Pierre & Jérôme Coursodon»
Cépages : 100% Syrah
Nez : Un nez plein de fruits rouges.
Bouche : Très bel équilibre avec de fins tannins. Un vin avec un potentiel de garde.

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: Complexe, les tannins sont fondus.

Saint-Joseph « La Source »	**2014**	**30,00**	17,00

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.

NOS CHÂTEAUNEUF DU PAPE

	Millésime	Tarif Restaurant 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 exulte des arômes de fruits rouges, d'épices et de cuir caractéristiques des grands vins du Rhône sud.

Châteauneuf du Pape	**2006**	**51,00**	38,00

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'age. 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	**2014**	**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.OC 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

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.

Gigondas "Le Secret"	**2015**	**34,00**	21,00

A.O.P. Domaine La Fourmone
Cépages : Grenache, Syrah & Mourvèdre
Nez : Puissant de cassis.
Bouche : Complexe, vanille présente, légèrement boisée, douces épices cacaotées.

NOS VINS ROUGES

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
"Moitié Vide Moitié Pleine"	**2014**	**33,50**	20,50

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.

« Quintessence »	**2014**	**32,00**	19,00

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

Le Voyage d'Ulysse	**2012**	**31,50**	18,50

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.

Lirac	**2014**	**29,50**	16,50

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.

Séguret Cuvée « Le Beau Nez »	**2014**	**29,50**	16,50

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.

Juste Avant Les Sangliers	**2014**	**29,50**	16,50

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.

NOS VINS ROUGES

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Vacqueyras "Les Ceps d'Or"	**2015**	**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 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 "G. Raynaud"	**2015**	**32,50**	19,50

Rhône Septentrionale « Domaine Les Bryères » - David Reynaud
Cépages : 100% Syrah, Vignes de 20 en moyenne.
Nez : On retrouve le plein de fruits rouges
Bouche : C'est un vin gourmand, plein de saveurs qui explosent dès les premières gorgées.

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**	**27,50**	14,50

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**	bio **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**	bio **Épuisé**	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

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 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**	**Épuisé**	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	**2015**	**24,50**	11,50

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

Cairanne « Les Travers »	**2015**	**23,50**	10,50

AOC Cairanne "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.

NOS VINS ROUGES

	Millésime	Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
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 !

"Les Trois Pères"	**2015**	**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 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 noires, menthe sauvage et un peu de truffes.
Bouche : Équilibre est parfait pour se millésime, les tanins sont souple, 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 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 épicés 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 épicés 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 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 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 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** **Épuise** 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** bio **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	**2016**	**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'appelation 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'agrume (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**	**22,90**	9,90

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

Rendez-Vous Sous Le Chêne	**2016**	**22,50**	9,50

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.

"Bois des Amants"	**2016**	**22,00**	9,00

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

« Le Burlet »	**2016**	**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% Tibourenc
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**	**76,00**	63,00

Cépages : 40% Chardonnay, 57% de Pinot Noir et 3% de Meunier.Un premier nez fin et frais, fruité, empreint de notes de fruits à chair blanche (poire, pomme reinette), d'abricot ainsi que de noisettes et d'amandes fraîches. Quelques notes florales et épicées apportent un supplément de complexité.Le deuxième nez révèle une belle intensité olfactive, sur un fond plus brioché et biscuité.Attaque en bouche très franche. Un vin équilibré, assez rond et charnu à l'attaque avec des arômes de fruits mûrs (reine-claude et brugnon). La finale est longue, le dosage bien intégré laisse place à une fraîcheur caractéristique du chardonnay, très présent dans l'assemblage.

« 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.

«Albéric Duvat»	**Brut**	**35,90**	22,90

Cépages : 40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir.
C'est un beau champagne tout en délicatesse avec une fraîcheur équilibrée, sa couleur est jaune doré, des bulles fines et abondantes.

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" **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.

		Bt 50cl	
Vin Doux Naturel « Rasteau »	**2015**	**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.

		Bt 50cl	
Château Bouscassé « Vendemiaire»	**2010**	**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.

		Bt 50cl	
Château Bouscassé «Les Larmes Célestes»	**2015**	**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 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 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

Angostura 1919	**6,00**	**43,50**

Rhum de Trinidad, un mélange de rhums, distillés à partir de méllasses fermentées (sirop de sucre de canne) agées de 6 à 9 ans, vieillis dans des fûts brûlés

Flor de Cana Centenario 12 Ans	**5,50**	**36,00**

Rhum du Nicaragua aux arômes de noix caramélisées, de tabac, de banane, de beurre et de touche cuivrée, en bouche, on retrouve une saveur de nougat, pâte d'amande, de miel et xéres

NOS WHISKIES

	Tarif Restaurant 4 Cl	Tarif à Emporter 70 Cl
Yamawzakura	**7,50**	**55,00**

Whisky – Japon / 70cl / 40 %

Yamazakura Blended Whisky, un whisky « blend », sorti en 2015, de la société japonaise, Sasanokawa Shuzo, fondée en 1765 en tant que brasserie et qui, depuis 1946, avec l'obtention de leur licence, a élargi leur portefeuille.
Il est l'accomplissement d'un assemblage de quatre whiskies de grain et de malt vieilli en fûts de bourbon.
Yamazakura Blended Whisky est riche, complexe et élégant. Au nez, on découvre du gâteau aux fruits, des agrumes, du cèdre et de la vanille. On est séduit par sa bouche moelleuse, subtile et douce aux notes de noix de coco, figue, poire, de pain grillé et un soupçon de réglisse. La finale est persistante de marmelade d'orange et d'épices douces et des notes boisées.

Glenglassaugh Revival	**7,00**	**49,90**

Whisky - Ecosse / Highlands / 70cl / 46 %

Glenglassaugh Revival Highland Single Malt est un whisky fruité non filtré à froid et mis en bouteille sans l'utilisation de colorant par la distillerie Glenglassaugh. Cette distillerie se trouve sur la côte de "Moray Firth" au bord de "Sandend Bay" en Ecosse. Elle a été fondée en 1875; silencieuse et oubliée plus de deux décennies; la distillerie a été rénovée en 2008 et revient de belle manière sur le devant de la scène.

Glenfarclas 10 Ans	**6,50**	**44,90**

Whisky / Ecosse / Speyside / 70cl / 40 %

Une sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients associée à des méthodes de distillations traditionnelles, a permis à Glenfarclas de réaliser un Single Malt 10 ans d'une rare profondeur que l'on retrouve normalement chez des whiskies beaucoup plus vieux.

Glenfarclas 10 ans est une magnifique combinaison de rondeur crémeuse, biscuits du malt, avec des notes florales et des saveurs de tourbe. Léger, délicat et velouté, c'est un Single Malt du Speyside complexe et très satisfaisant.

Bulleit Bourbon	**5,00**	**33,50**

Whisky - USA / Bourbon / 70cl / 45 %

S'inspirant d'une recette familiale élaborée en 1830, ce Bulleit Bourbon dévoile un caractère sec, unique en son genre.

Subtil et complexe, Bulleit Bourbon résulte d'un mélange de céréales de la plus haute qualité et d'eau très pure du Kentucky, naturellement filtrée.
La forte proportion de seigle en fait un bourbon au caractère épicé, à la finale longue et satinée.

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