

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.



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

Clos Triguedina « Viognier & Chardonnay » 2013

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.

Verre de 12,5 cl	5,00 €
¼ de vin 25 cl	9,90 €
½ de Vin 50 cl	19,70 €
La Bouteille 75 cl	27,50 €
A Emporter	14,50 €

ROSE



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.

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	22,90 €
A Emporter	9,00 €

ROUGE

Grignan-Les-Adhémar 2015

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.

Verre de 12,5 cl	3,80 €
¼ de vin 25 cl	7,50 €
½ de Vin 50 cl	14,90 €
La Bouteille 75 cl	20,50 €
A Emporter	7,50 €

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

Crozes-Hermitage "Aux Bêtises" 2016	7,50
Rhône Septentrionale « Domaine Les Bryères » - David Reynaud	
Viognier « Les Monestriers » 2016	5,50
IGP des Collines Rhodaniennes « Domaine Les Bryères » David Reynaud	
Clos Triguedina « Viognier & Chardonnay » 2013	5,00
I.G.P. Comté Tolosan– Jean-Luc Baldès - Cahors	
La Ferme St Pierre «Pipi d'Ange»	BIO 4,50
Ventoux - Paul Vendran – <i>Moût de Raisin Partiellement Fermenté. 8,5%</i>	

ROSE

Rendez-Vous Sous Le Chêne 2016	4,50
A.O.P Ventoux - Domaine du Grand Jacquet	

ROUGE

Crozes-Hermitage "G. Raynaud" 2015	7,50
Rhône Septentrionale « Domaine Les Bryères » - David Reynaud	
Cairanne « Les Travers » 2015	5,00
AOC Cairanne – Domaine Brusset	
Grignan-Les-Adhéma 2015	3,80
Appellation Grignan-Les Adhémar - « Delas »	

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	Épouse	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"	2014	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"	2014	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"	2016	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.				

Beaumes de Venise «Vieilles Vignes »	2016	13,00		7,00
A.O.P. Cru Beaumes de Venise «Domaine de Durban» - Famille Leydier Cépages : 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre Nez : Fin et délicat qui rappelle la liqueur de fruits noirs. Bouche : Gourmande, ronde avec des tanins souples et délicats. L'ensemble est racé et élégant				

BOUTEILLES 50 CL

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

BLANC

"Les Léonides"	2016	BIO En Attente	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	BIO 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.

La Ferme St Pierre «Cuvée Juliette»	2017	BIO 13,00	7,00
--	-------------	------------------	-------------

AOC Ventoux - Paul Vendran
Cépages : Grenache, Carignan
Nez : intense et typique des rosés d Sud avec un panier de fruits gourmands.
Bouche : une belle fraîcheur en bouche soutenue par un volume appréciable.

MOELLEUX

Vin Doux Naturel « Rasteau »	2014	BIO 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 chaleureux, 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 chaleureux, 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 »

2015

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.

Aliot

2016

61,00

48,00

IGP Vaucluse « Chêne Bleu »

Cépages : 65% Roussanne, 30% Grenache Blanc, 5% Marsanne, Touches de Viognier

Nez : Intense et complexe, notes subtiles de tilleul et de badiane mêlées d'amandes grillées et de brioche au beurre.

Bouche : Grande fraîcheur, belle élégance et une finesse certaine, des notes minérales, légèrement d'agrumes, Impressions briochées, une très grande persistance.

NOS VINS BLANCS

Millésime **Tarif Restaurant** **Tarif à Emporter**
75 CI **75 CI**

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 Roussanne, 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** **46,00** **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.

Élégant, 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
--	------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Viognier	2015	41,00	28,00
-----------------	-------------	--------------	--------------

AOC Ventoux «Chêne Bleu»

Cépages : 100% Viognier,

Nez : Riche avec des notes de fruits blancs au sirop, Légèrement abricots et amandes douces.

Des touches vanillées et briochées

Bouche : Belle persistance sur des notes de litchis. Le passage en Fût se fait ressentir sur l'ensemble de la bouche.

Attention, vous serez surpris par un viognier puissant et aromatique.

Les Planètes	2014	BIO	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	2015	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 »	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

NOS VINS BLANCS

		Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
	Millésime	75 Cl	75 Cl
Saint-Joseph « Silice »	2016	33,50	21,50
Rhône Septentrionale « Pierre & Jérôme Coursodon» Cépages : 100% Marsanne Nez : Les arômes primaires dominant. 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 « Gemini »	2016	En Attente	19,00
AOC Saint Peray- Domaine Julien Cecillon Cépages :80% Marsanne, 20% Roussanne Nez : Intense sur les fleurs blanches, la pêche, le miel et les agrumes. Bouche : Dense, riche et ronde, équilibrée par une fine trame acide qui lui confère une réelle élégance et beaucoup de longueur.			
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	BIO	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	BIO	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	BIO	En Attente	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** **Tarif à Emporter**
75 Cl **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 pâte d'amande et de vanille, la fin ale est de belle fraîcheur

La Ferme St Pierre «Viognier» **2017** **BIO** **27,50** **14,50**

AOC Ventoux - Paul Vendran

Cépages : 100% Viognier

Nez : intense sur des notes d'abricots et d'amandes.

Bouche : un beau volume en bouche avec une attaque sur la fraîcheur et une finale légèrement sur l'amertume.

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 **2017** **27,00** **14,00**

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.

L'Ouvrière **2017** **BIO** **En Attente** **13,00**

AOC Côtes du Luberon – Château les Eydins – Serge Seignon

Cépages : 50% Vermentino, 25% Roussane, 25% Grenache Blanc

Nez : Expressif d'agrumes et de pêche.

Bouche : Équilibré avec de la fraîcheur et une finale sur les arômes du nez.

NOS VINS BLANCS

	Millésime		Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Sablet	2016	BIO	25,50	12,50
AOP Côtes du Rhône Village – Domaine de Verquière Cépages : 50% Grenache Blanc, 20% Clairette, 15% Bourboulenc, 15% Roussanne Nez : Franc plaisant associant fruits blancs et agrumes. Bouche : Attaque douce, bouche souple, fraîche, concentrée, les arômes du nez sont là. Finale persistante sur la fraîcheur.				
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		En Attente	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	2016	BIO	23,50	10,50
Côtes du Rhône « Vignoble David »- Rav Rottenberg – Kasher Le Pessah Cépages : 40% Roussane, 30% Viognier, 30% Grenache Blanc Nez : Intense et expressif, fruit mûr, type pêche blanche et abricot. Bouche : Franche, volume et gras donne beaucoup de longueur.				
Regain	2016	BIO	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 » 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.	2017	23,50	10,50	
La Ferme St Pierre «Pipi d'Ange» Ventoux - Paul Vendran – <i>Moût de Raisin Partiellement Fermenté. 8,5%</i> Cépages : Viognier, Sauvignon, Muscat Nez : offre une palette aromatique très flatteuse sur des arômes de pêche, de fruits exotiques. Le tout est relevé par un soupçon de notes miellées . Bouche : intense, offre un équilibre très plaisant entre le moelleux et l'acidité. Belle finale persistant sur la rondeur, rendant ce vin très flatteur	BIO	23,50	10,50	
"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.	2016	BIO	23,00	10,00
Château Unang 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.	2016	BIO	23,00	10,00
Terrasses Appellation Ventoux Protégée « Château Pesquié » Cépages : 70% Viognier, 15% Roussane, 15% Clairette Nez : Beau bouquet de fleurs blanches, légèrement citronné. Bouche : Belle fraîcheur, arôme de fruits blancs et d'agrumes.	2016	23,50	10,00	

NOS VINS BLANCS

	Millésime		Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Rendez-Vous Sous Le Chêne 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.	2016	BIO	22,50	9,50
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	BIO	En Attente	9,00
Château Beauchêne « Grande Réserve » 2016 AOC Côtes du Rhône « Château Beauchêne » Cépages : 20% Roussanne, 25% Marsanne, 5% Bourborenc, 25% Clairette, 25% Grenache Blanc Bouche : Fruité puissant avec une fraîcheur aromatique persistante			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		En Attente	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	2016		En Attente	8,50
Muscadin « Mi-Sec » IGPM « Domaine de Coyeux » Cépages : 100% Muscat Blanc Petit Grain Nez : Pêche blanche, pêche jaune, brugnion. 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		20,50	7,50

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	Épuisé	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
--	------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

GRAND CRU DE PROVENCE

Château Simone	2014	52,00	38,00
-----------------------	-------------	--------------	--------------

Grand Cru de Provence - Appellation Palette Contrôlée

Cépages : 80% Clairette, 10% Grenache blanc, 6% Ugni blanc, 2% Bourboulenc, 2% Muscat blanc

Belle rondeur, Boisé très fin, Grand vin, Généreux

Château Simone fait partie de cette toute petite appellation Palette près d'Aix en Provence. Le Simone blanc est réputé pour sa magie et son potentiel de garde impressionnant.

Ce vin fait partie des meilleurs vins blanc de Provence !

SUD OUEST

Clos Triguedina « Viognier & Chardonnay » 2013	En Attente	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 » BIO	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	BIO	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	BIO	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.

JURA		62 Cl	62 Cl
-------------	--	--------------	--------------

Vin Jaune	2009	46,00	33,00
------------------	-------------	--------------	--------------

A.O.C. Côtes du Jura – Fruitière Vinicole de Voiteur

Cépages : 100% Savagnin

Vin sec très puissant aux arôme d'amandes, de noix vertes et de curry

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"	2015	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.			

Vacqueyras "Le Poète"	2015	200,00	200,00
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.			

« 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	2015	380,00	340,00
----------------------------	-------------	---------------	---------------

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 »	BIO		
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.

Astralabe	2013	125,00	85,00
------------------	-------------	---------------	--------------

AOC Ventoux «Chêne Bleu»
Cépages : 75% Grenache, 25% Syrah
Nez :Fruits rouges intenses, doté de belles notes mentholées et de sous-bois, de laurier et d'épices.
Bouche : Charnu, élégant avec une belle fraîcheur, des tanins fins, enrobés sur des notes de fruits rouges mûrs, de réglisse et de garrigue. Une grande persistance tout en finesse.

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	2015	186,00	160,00
----------------------------	-------------	---------------	---------------

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.

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.

Millésime**Tarif Restaurant****Tarif à Emporter****NOS MAGNUMS ROUGES 1,5 Litres**

Artemia	2010	108,00 (1bt)	85,00
AOC Ventoux « Château Pesquié »	2012	96,00	70,00
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	101,00	75,00
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.			
Astralabe	2013	71,00	45,00
AOC Ventoux «Chêne Bleu»			
Cépages : 75% Grenache, 25% Syrah			
Nez :Fruits rouges intenses, doté de belles notes mentholées et de sous-bois, de laurier et d'épices.			
Bouche : Charnu, élégant avec une belle fraîcheur, des tanins fins, enrobés sur des notes de fruits rouges mûrs, de réglisse et de garrigue. Une grande persistance tout en finesse.			
La Ferme St Pierre « Roi Fainéant »	2015 BIO	70,00	44,00
AOC Ventoux - Paul Vendran			
Cépages : Syrah, Grenache, Carignan			
Nez : intense et typique des Ventoux, fait de notes de sous-bois, de fruits rouges bien mûrs et légèrement animales.			
Bouche : ample avec une très belle structure, une puissance qui reste fine et délicate.			
Crozes-Hermitage "G. Raynaud"	2015 BIO	66,00	40,00
Rhône Septentrionale « Domaine Les Bruyères » - 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.			
« Quintessence »	2015	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**Tarif Restaurant****Tarif à Emporter**

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.	2014	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	BIO 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	2015	49,00	23,00

NOS VINS ROUGES

Millésime

Tarif Restaurant

75 Cl

Tarif à Emporter

75 Cl

Hermitage « Les Bessards »	1998 (1 bt)	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 ».			
Élabore 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 (1 bt)	103,00	90,00
Rhône Septentrionale « Domaine Yann Chave »			
Cépages : 100 % Syrah			
Élevage 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 tannique serrée, présente un bel équilibre et une texture soyeuse. Il allie une belle concentration à une grande finesse.			
Côte Rôtie "Les Jumelles"	2012	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	BIO	52,50	39,50
Rhône Septentrionale « Domaine Les Bruyères » - 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 : Tannique et très structuré.				

NOS VINS ROUGES

NOS SAINT JOSEPH

	Millésime	Tarif Restaurant 75 CI	Tarif à Emporter 75 CI	
Saint-Joseph « Babylone »	2015	En Attente	23,00	
Rhône Septentrionale- Domaine Julien Cecillon				
Cépages :100% Syrah				
Nez : Sur des fruits noirs et des notes d'épices à base de poivre et de réglisse.				
Bouche : Ample, charnue et souple avec une belle longueur sur la finale, des tanins déjà soyeux.				
Saint Joseph "350 M"	2015	BIO	En Attente	22,00
Rhône Septentrionale « Domaine Les Bruyères » - 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** **Tarif à Emporter**
75 Cl **75 Cl**

Château de Beaucastel – Famille Perrin

Hommage à Jacques Perrin **2014 (2 bt)** **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 (1 bt)** **163,00** **150,00**

Châteauneuf du Pape **2000 (1 bt)** **143,00** **130,00**

Châteauneuf du Pape **2007 (1 bt)** **123,00** **110,00**

Châteauneuf du Pape **2009 (1 bt)** **108,00** **95,00**

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

Châteauneuf du Pape **2015** **91,00** **78,00**

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** **Épuisé** **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'âge. Bel équilibre des saveurs, notes de fruits rouges mûrs.

Châteauneuf du Pape « Les Masques » **2011** **Épuisé** **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** **43,00** **30,00**

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
Abélard AOC Ventoux «Chêne Bleu» Cépages : 85% Grenache, 15% Syrah Nez : Des notes de fruits rouges très mûrs, de cerises noires macérées à l'alcool et nuances de torréfaction et d'épices fines. Bouche : Une grande ampleur, des tanins fins et ciselés. Une belle puissance sans lourdeur. Une grande persistance aromatique.	2010	79,00	66,00
Héloïse IGP Vacluse «Chêne Bleu» Cépages : 63% Syrah, 35% Grenache, 2% Viognier Nez : Intense avec des notes réglisées, épicées et des fruits confiturés. Impression de cire d'abeille mêlées à des notes de prunes et de cuir. De légers arômes de truffes Bouche : Velouté et tanins très fondus, Une belle matière avec beaucoup d'ampleur et de longueur ainsi que des épices douces.	2010	79,00	66,00
Ascensio AOC Ventoux « Château Pesquié » Cépages : 95% Grenache, 5% Syrah Nez : Fruits rouges et noirs, épices. Bouche : Soyeux et ample, ce vin révèle un grand équilibre entre concentration et fraîcheur, avec des tannins délicats, des notes de kirsh, framboise, poivre noir et réglisse.	2015	En Attente	66,00
Vinsobres « Clos des Échalas » 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
Artémia 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.	2014	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	BIO 38,00	25,00

NOS VINS ROUGES

	Millésime		Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Coudoulet de Beaucastel	2014		37,00	24,00
A.O.C Côtes du Rhône - Château de Beaucastel - "Famille Perrin"				
Cépages : 40% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Cinsault				
Nez : De fruits rouges, réglisse et cerises noires. Bouche : Très belle structure, belle persistance, arômes de thym et de garrigue..				
Château Unang « La Croix»	2014	BIO	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.				
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.				
La Ferme St Pierre «Fai Nono»	2015	BIO NATURE	En Attente	21,00
AOC Ventoux - Paul Vendran				
Cépages : 90% Grenache, 10% Merlot				
Nez : on trouve dans ce vin des arômes de fruits noirs et mûrs, une note de prune.				
Bouche : longue et riche avec la présence de tanins qui donne une belle rondeur.				
"Moitié Vide Moitié Pleine"	2014	BIO	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.				
Astralabe	2014		33,50	20,50
AOC Ventoux «Chêne Bleu»				
Cépages : 75% Grenache, 25% Syrah				
Nez : Fruits rouges intenses, doté de belles notes mentholées et de sous-bois, de laurier et d'épices.				
Bouche : Charnu, élégant avec une belle fraîcheur, des tanins fins, enrobés sur des notes de fruits rouges mûrs, de réglisse et de garrigue. Une grande persistance tout en finesse.				
« Quintessence »	2015	BIO	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				

NOS VINS ROUGES

	Millésime		Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Le Voyage d'Ulysse 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.	2012	BIO	31,50	18,50
Côtes du Rhône Villages « Rasteau Les Adrès » Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » 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.	2014	BIO	30,50	17,50
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		29,50	16,50
Séguret Cuvée « Le Beau Nez » 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.	2016	BIO	29,50	16,50
Juste Avant Les Sangliers 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.	2014	BIO	Épuisé	16,50
Vacqueyras "Les Ceps d'Or" 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.	2015		28,50	15,50
LePlan-Vermeersch GT-Grenache 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.	2014		28,00	15,00

NOS VINS ROUGES

Millésime **Tarif Restaurant** **Tarif à Emporter**
75 Cl **75 Cl**

Crozes-Hermitage "G. Raynaud" 2015 BIO 32,50 19,50

Rhône Septentrionale « Domaine Les Bruyères » - 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 Épuisé 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 Épuisé 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..

La Ferme St Pierre « Roi Fainéant » 2016 BIO 27,50 14,50

AOC Ventoux - Paul Vendran

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Nez : intense et typique des Ventoux, fait de notes de sous-bois, de fruits rouges bien mûrs et légèrement animales.

Bouche : ample avec une très belle structure, une puissance qui reste fine et délicate.

NOS VINS ROUGES

	Millésime		Tarif Restaurant 75 CI	Tarif à Emporter 75 CI
Rasteau « Les Cras »	2014	BIO	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.				
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				
L'Ouvrière « Vieille Vignes »	2014	BIO	En Attente	13,00
AOC Côtes du Lubéron – Château les Eydins – Serge Seignon Cépages : 50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan Nez : Exhale d'intenses arômes de fruits rouges confiturés. Bouche : Le palais allie fraîcheur et densité, dans un ensemble élégant aux tannins fins, à la finale marquée par les fruits.				
Sablet	2014	BIO	25,50	12,50
AOP Côtes du Rhône Village – Domaine de Verquière Cépages : 60% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre, 5% Cinsault Nez : Aux accents de fumé, de garrigue, de fruits à noyau, de condiment. Bouche : une belle tenue, tout en finesse sur les parfums méditerranéens. La chair est tendre, l'allonge sur le fruit. Un caractère sudiste affirmé.				
Le Prieuré La Clastre	2012	BIO	En Attente	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.				
Vinsobres "Altitude 420"	2013		En Attente	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	BIO	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.				

NOS VINS ROUGES

	Millésime		Tarif Restaurant 75 CI	Tarif à Emporter 75 CI
Château Beauchêne « Premier Terroir » 2015 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			24,00	11,00
La Ferme St Pierre «Véronique» AOC Ventoux - Paul Vendran Cépages : 100% Syrah Nez : on relève les fruits noirs et les arômes particulier de la Syrah Bouche : tanins fins qui donne une belle rondeur, on découvre les fruits noirs présents au nez ainsi que des notes d'épices	2016	BIO NATURE	23,50	10,50
Cairanne « Les Travers » 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.	2016		23,50	10,50
Famille Perrin « NATURE » 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 !	2015		23,00	10,00
"Les Trois Pères" A.O.C Ventoux - Domaine Solence Cépages : Syrah, Grenache & Carignan Nez : Flatteur de fruits rouges. Bouche : Ronde, élégante et souple.	2015	BIO	En Attente	10,00
Le Moure de L'Isle Côtes du Rhône " Vignoble David" Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache Nez : Arômes de framboises et de cassis. Bouche : Beaux tannins fondus, élégant et soyeux.	2015	BIO	23,00	10,00

NOS VINS ROUGES

	Millésime		Tarif Restaurant 75 CI	Tarif à Emporter 75 CI
Château Unang 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.	2015	BIO	23,00	10,00
Beaumes de Venise «Vieilles Vignes » 2016 A.O.P. Cru Beaumes de Venise «Domaine de Durban» - Famille Leydier Cépages : 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre Nez : Fin et délicat qui rappelle la liqueur de fruits noirs. Bouche : Gourmande, ronde avec des tanins souples et délicats. L'ensemble est racé et élégant			23,00	10,00
Terrasses 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.	2015		23,00	10,00
Rendez-Vous Sous Le Chêne AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah Nez : Poivré, confit et cacaoté. Bouche : Ferme, dense, consistante mais toujours enrobée.	2014	BIO	En Attente	9,50
Le Plan-Vermeersch Suze-la-Rousse 2017 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°)			22,50	9,50
Château Beauchêne « Grande Réserve » 2015 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.			22,00	9,00
Syrah « Maison Les Alexandrins » 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.	2016		22,00	9,00

NOS VINS ROUGES

	Millésime		Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Plan de Dieu	2016	BIO	22,00	9,00
AOP Côtes du Rhône Village – Domaine de Verquière Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah Nez : Proposant des fragrances de fruits à noyau. Bouche : Un Rhône velouté, qui excelle dans la souplesse et la tendresse fruitée. Ce dernier persiste agréablement en finale.				
Syrah « Les Gravier »	2017		21,50	8,50
Vin de France- Domaine Julien Cecillon Cépages : 100% Syrah Nez : Gourmand sur des fruits frais. Bouche : Bien ronde, ample et facile à boire.				
Parallèle 45	2014		Épuisé	8,50
AOC Côtes du Rhône « Paul Jaboulet Aîné » Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah Nez : Élégant et aromatique de fruits rouges mêlés d'épices. Bouche : Belle structure sur des tannins ronds, finale épicées.				
Petitou	2017	BIO	21,00	8,00
AOC Côtes du Lubéron – Château les Eydins – Serge Seignon Cépages : 35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan Nez : Intense en fruit, mais qui reste léger, fin et agréable. Bouche : Vin léger et très fruité que l'on peut boire frais comme un rosé.				
Grignan-Les-Adhémar	2015		En Attente	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		En Attente	7,50
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 se millésime, les tanins sont souple, une bouche ample et suave.

Château Corton Grancey « Grand Cru »		133,00	120,00
---	--	---------------	--------

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

Cépages : 100% Pinot Noir

Nez : Arômes de cassis, de sous-bois et de safran.

Bouche : Les tanins sont puissants et leur soyeux enrobe un joli fruit de cerise.

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

Côte de Nuits - Domaine Louis Latour **2015**

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 « Épenots »	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 2015 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.	2015	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
La Sirène de Giscours A.O.C. Margaux – Second Vin du Grand Cru Classé Château Giscours Cépages: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc Une grande complexité. Ce vin se goûtera comme tel, avec des merlots sur le fruit, ronds, soyeux et gourmands et des Cabernets Sauvignons équilibrés qui accompagnent le vin avec élégance ...	2012	48,00	35,00
Château Noailles 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
GRAND CRU DE PROVENCE			
Château Simone	2013	52,00	38,00
Grand Cru de Provence - Appellation Palette Contrôlée Cépages : 45% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Cinsault, 20% cépages secondaires (dont Syrah, Castets, Manosquins, Carignan, Muscats divers) Grand vin, Grande complexité, Élégant, Belle finesse Simone Rouge en appellation Palette est un vin rouge d'exception à la fois complexe et riche en tanins. Un très grand vin rouge de Provence !			
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

Mas de Daumas Gassac	2013	52,00	39,00
	2015	50,00	37,00
	2016	48,00	35,00

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	En Attente	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

		Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
Château Simone	Millésime 2017	75 Cl En Attente	75 Cl 35,00
Grand Cru de Provence - Appellation Palette Contrôlée			
Cépages : 45% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Cinsault, 20% Cépages secondaires (syrah castet manosquin carignan et muscat)			
Belle rondeur, Grand vin, Très grand rosé.			
Le Rosé Château Simone est vin rosé de saignée structuré avec du corps et surtout de l'élégance comme tous les vins du château !			
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	En Attente	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'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	BIO En Attente	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	BIO En Attente	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.			

NOS VINS ROSES

	Millésime		Tarif Restaurant 75 Cl	Tarif à Emporter 75 Cl
Château Unang 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.	2016	BIO	23,00	10,00
La Ferme St Pierre «Cuvée Juliette» 2017 AOC Ventoux - Paul Vendran Cépages : Grenache, Carignan Nez : intense et typique des rosés d Sud avec un panier de fruits gourmands. Bouche : une belle fraîcheur en bouche soutenue par un volume appréciable.		BIO	23,00	10,00
Les Terrasses AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah Nez : Fruits rouges Bouche: Notes de framboise avec une bonne fraîcheur.	2016		23,50	10,00
Rendez-Vous Sous Le Chêne 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.	2016	BIO	22,50	9,50
"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.	2016	BIO	En Attente	9,00
« Le Burlet » 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.	2016		20,50	7,50
Cinsault « Le Paradou » 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.	2016		20,50	7,50

NOS CHAMPAGNES

		Tarif Restaurant	Tarif à Emporter
		75 Cl	75 Cl
« Louis Roederer »	Cristal 2009	213,00	200,00
Cépages : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay Remarquable par son équilibre, Cristal est un champagne épuré dont la longueur en bouche reste inégalée. Sa texture soyeuse révèle des arômes de fruits soutenus par une puissance minérale d'où s'envolent des notes de fruits blancs et d'agrumes. Cristal est un vin de garde. Il peut être conservé plus de vingt ans sans perdre sa fraîcheur et son caractère.			
« R » de Ruinart	Brut	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 brioiché 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.			
« Gosset » Grand Blanc de Blanc	Brut	62,50	49,50
Cépages : 100% Chardonnay Le nez à la fois minéral et floral révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs, d'abricot, de mirabelles, et, en touches très légères, des notes de citron jaune acidulé, d'agrumes, de pâte de coing, de miel doux et d'anis étoilé/badiane. En bouche, on est séduit par l'expression iodée et saline propre au terroir champenois. Les fleurs blanches se mêlent à des fragrances légèrement toastées. Touché soyeux et palais harmonieux pour ce champagne vif et structuré.			
« Louis Roederer »	Brut Premier	En Attente	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.			
« Gosset » Grande Réserve	Brut	En Attente	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 associée 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

« **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**" **BIO** **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.			
Muscat de Beaumes de Venise	2014	26,50	13,50
«Domaine de Durban» - Famille Leydier Cépages : 100% Muscat à Petits Grains Blanc Nez : Pêche blanche, abricot et litchi. Bouche : Finesse et élégance certaines, aux arômes de fruits pêche, abricot, litchi comme au nez, petite pointe d'acidité qui équilibre bien le vin.			
		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 WHISKIES

Tarif Restaurant

4 CI

Tarif à Emporter

70 CI

Bunnahabhain Toiteach Islay

10,50

75,00

Whisky – Écosse / 70cl / 46 %

Bunnahabhain Toiteach Islay, ce whisky embrasse une proposition puissante: les bases d'une variation du célèbre Bunnahabhain dans lequel on a introduit un soupçon de fumée d'orge maltée lors du processus de distillation. Le caractère Islay est tout à fait distinctif du Bunnahabhain qui est connu pour son caractère doux. Toiteach prononcé "tactile chach" signifie "fumée" en gaélique qui reflète la contradiction apparente de ce single malt.

Caol Ila Distillers Edition

9,50

69,00

Whisky – Écosse / 70cl / 43 %

Caol Ila The Distillers Edition, cette expression profondément complexe de Caol Ila est doublement mûri dans les fûts de Moscatel pour équilibrer son goût de fumée tourbe avec des fruits et des épices riches. De couleur d'or, il est propre et raffiné au profil de saveur profonde, douce et fumée qui suggère les couleurs intenses et saturées de soleil d'après-midi après le passage d'une tempête.

Bastille 1789 Single Malt

9,00

67,00

Whisky – France / 70cl / 43 %

Bastille 1789 Single Malt French Whisky est le grand frère de Bastille 1789 Blend qui, en 2016, a été récompensé de la médaille d'or lors du concours « Whiskies of the World Awards ». C'est un single malt français « 100% malt d'orge » possédant une belle complexité aromatique et des notes relevées et suaves qui lui ont été procurés par son vieillissement, de 8 à 10 ans, au sein de trois types d'anciens fûts de vins de Sauternes, de Bourgogne et de Xérès.

Knappogue Castle 12 ans

8,00

62,00

Whisky / Irlande / 70cl / 40 %

Knappogue Castle 12 ans est un whisky irlandais lisse, moelleux et fruité conçu avec fierté, en édition limitée, qui fait peau neuve avec son nouvel emballage et sa nouvelle bouteille.

Il a été distillé trois fois et élaboré en alambic en cuivre à partir d'orge maltée et ensuite vieilli en ex-fûts de bourbon pour une période minimale de 12 ans.

Yamazakura

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.

NOS WHISKIES

Tarif Restaurant

4 CI

Tarif à Emporter

70 CI

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 12 Ans

7,00

49,90

Whisky / Ecosse / Speyside / 70cl / 43 %

Single malt provenant de l'une des dernières distilleries familiales d'Ecosse. Version vieillie en fût de sherry faisant preuve d'onctuosité et d'équilibre.

De couleur ambrée à reflets verdâtres, le nez ample est frais, épicé et relativement onctueux. La bouche plus sèche possède des notes de réglisse, de sherry et d'épices ainsi qu'un soupçon de tourbe. La finale est longue avec des notes de réglisse et de céréale grillée. Un whisky gourmand et de bon niveau dans un registre simple.

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.

J& B Rare

4,50

20,00

Whisky – Ecosse/ 70cl / 40 %

Ce blend aux célèbres initiales est le deuxième whisky le plus vendu à travers le monde.

De couleur or vif, le nez fruité est marqué par les agrumes (citron). La bouche douce et légère évoque les fruits exotiques.

La finale courte est plutôt sèche.

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 fruiticultrice 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
Banane/Caramel	4,20	29,50
Menthe/Citron Vert	4,20	29,50
Citron Vert	4,20	29,50
Vanille de la Réunion/Café Bourbon Pointu	4,20	29,50
Vanille Bourbon/Noix de Macadamia	4,20	29,50
Fruits de la Passion	4,20	29,50
Épices	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 mélasses fermentées (sirop de sucre de canne) âgées 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		

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

