

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

Étincelle 2018

Rhône Septentrionale « Pierre & Jérôme Coursodon »

Cépages : Roussanne & Viognier

cet assemblage de Roussanne et de Viognier (à parts égales) donne un vin aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes, avec une jolie tension minérale. **Equilibre et précision !**

| | |
|--------------------|---------|
| Verre de 12,5 cl | 7,00 € |
| ¼ de vin 25 cl | 13,50 € |
| ½ de Vin 50 cl | 26,50 € |
| La Bouteille 75 cl | 32,90 € |
| A Emporter | 19,90 € |

ROSE

Domaine de Fondrèche 2018

AOC Ventoux

Cépages : 50 % Cinsault, 30 % Syrah, 20 % Grenache

Nez : Un nez de fines senteurs d'agrumes et de groseille.

Bouche : Une vivacité bien dosée aux tonalités minérales.

| | |
|--------------------|---------|
| Verre de 12,5 cl | 5,00 € |
| ¼ de vin 25 cl | 9,90 € |
| ½ de Vin 50 cl | 19,50 € |
| La Bouteille 75 cl | 24,00 € |
| A Emporter | 11,00 € |

ROUGE

Red Charly Terroir Sauvages

Bonnieux-Luberon

Cépages : 100 % Grenache

Un vin de caractère prononcé avec une très belle robe et très fruité, une très petite production avec un assemblage subtile d'un millésime à l'autre.

| | |
|--------------------|---------|
| Verre de 12,5 cl | 6,00 € |
| ¼ de vin 25 cl | 11,90 € |
| ½ de Vin 50 cl | 22,50 € |
| La Bouteille 75 cl | 29,50 € |
| A Emporter | 16,50 € |

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

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Étincelle Rhône Septentrionale « Pierre & Jérôme Coursodon» | 2018 | 7,00 |
| Domaine de Fondrèche AOC Ventoux | 2018 | 5,00 |

ROSE

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Château Simone AOC Palette – Rarement Proposé au Verre, une occasion de goûter ce très beau domaine | 2018 | 10,50 |
| Domaine de Fondrèche AOC Ventoux | 2018 | 5,00 |

ROUGE

| | | |
|--|-------------|-------------|
| Red Charly Bonnieux- Luberon Terroirs Sauvages | | 6,00 |
| Grignan-les-Adhémar AOC Grignan-les-Adhémar « Maison Delas » | 2018 | 4,50 |

MOELLEUX

| | | |
|---|-------------|-------------|
| La Ferme St Pierre «Pipi d'Ange» BIO Ventoux - Paul Vendran – <i>Moût de Raisin Partiellement Fermenté. 8,5%</i> | | 4,50 |
| Muscat de Beaumes de Venise «Domaine de Durban» - Famille Leydier | 2016 | 6,50 |
| Vin Doux Naturel « Rasteau » BIO Rhône Méridionale « Domaine du Trapadis » | 2017 | 7,70 |
| Château Bouscassé « Vendemiaire» A.O.C Pacherenc du Vic Bilh | 2010 | 7,70 |
| 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 |
|--|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
|--|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|

BLANC

| | | | |
|-----------------------|-------------|------------------|-------------|
| "Les Léonides" | 2018 | BIO 14,50 | 8,50 |
|-----------------------|-------------|------------------|-------------|

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.

ROUGES

| | | | |
|------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Gigondas "Le Fauquet" | 2016 | 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" | 2016 | 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" | 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» | 2017 | 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 |
|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|

ROSE

| | | | |
|--|-------------|------------------|-------------|
| "Bois des Amants" | 2018 | 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» | 2018 | 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 » | 2016 | 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 Jaboulet Aîné » **2012**

70,00

57,00

Cépages : 65 % Marsanne et 35 % Roussanne.

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

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

Hermitage « Le Chevalier de Sterimberg »

Rhône Septentrionale « Paul Jaboulet Aîné » **2015**

63,00

50,00

Cépages : 65 % Marsanne et 35 % Roussanne.

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

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

Condrieu « La Bonnette »

2017

82,00

69,00

Rhône Septentrionale « Domaine Rostaing »

Cépages : 100 % Viognier

Nez : Développe un bouquet intense de pêche blanche, de bergamote, de citron confit, de silex et d'anis.

Bouche : enveloppante montre une fraîcheur remarquable animée par une trame acidulée surprenante pour l'appellation, et un incroyable finale sur l'abricot et la pierre à fusil.

Condrieu « La Galopine »

2017

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 Jaboulet 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 (1bt) 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 « Les Sinards » 2016 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** **Tarif à Emporter**
75 Cl **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 **2015** **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 **2016** **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 » **2017** **32,50** **19,50**

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

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

NOS SAINT JOSEPH BLANCS

Saint-Joseph « Silice » **2017** **39,00** **26,00**

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 « Victoria » **2017** **38,50** **25,50**

Rhône Septentrionale - Domaine Julien Cecillon

Cépages :100% Marsanne

Nez : Intense sur les fleurs blanches et les agrumes.

Bouche : Attaque Dense, riche et ronde, équilibrée, Minéralité et rondeur. Un grand Saint Joseph

NOS SAINT PERAY BLANCS

Saint Peray « Les Bulles d'Alain» **2013** **BIO** **37,00** **24,00**

AOC Saint Peray- Alain Voge

Cépages :100% Marsanne Brut Nature, Méthode Traditionnelle

Nez : Un bouquet aux parfums exotiques, il dévoile des notes de poire teintée de minéralité, de jasmin, et des arômes succulents d'herbes fines et de peau blanche de citron.

Bouche : Riche mais dynamique en bouche, il donne des notes vives de fruits du verger, des fruits à noyaux et en coup un peu tardif, en fin de bouche, on trouve des notes de lies avec une pointe de fumée. La finale longue et pleine de sève nous rappelle la note florale et laisse derrière une touche subtile d'anis.

Saint Peray « Harmonie» **2018** **BIO** **36,00** **23,00**

AOC Saint Peray- Alain Voge

Cépages :100% Marsanne

Nez : Dévoilant des arômes de fleurs, de l'huile d'agrumes et des touches de mandarine

Bouche : Frais, vif, concentré et élégant.

Saint Peray « Gemini » **2017** **32,50** **19,50**

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.

NOS VINS BLANCS

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

Crozes-Hermitage "Aux Bêtises" 2018 BIO 34,50 21,50
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 2018 BIO 30,00 17,00
Rhône Septentrionale « Domaine des Entrefaux » - Charles & François Tardy
Cépages : 85% Marsanne, 15 % Roussanne
Nez : Se caractérise par des notes florales et d'amandes.
Bouche : Ronde et onctueuse avec un bel équilibre en fraîcheur, structure et fruité.

Château Unang « Cuvée Adeline » 2018 BIO 31,00 18,00
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.

Lirac 2017 30,00 17,00
AOC Lirac Château Mont-Redon
Cépages : Clairette, Grenache Blanc, Roussanne & Viognier
Nez : Fraîcheur présente, fruits blancs, florale
Bouche : Belle structure, bouche longue, très aromatique.

Viognier « Les Monestriers » 2018 BIO 28,50 15,50
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.

Vacqueyras "La Fleurantine" 2018 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!

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 pâte d'amande et de vanille, la fin ale est de belle fraîcheur | | | | |
| La Ferme St Pierre «Viognier» | 2018 | 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. | | | | |
| Marsanne « Cornilhac » | 2017 | | 27,50 | 14,50 |
| Vin de France - Domaine Julien Cecillon | | | | |
| Cépages :100% Marsanne | | | | |
| Nez : une intensité déjà très présente ou l'on retrouve les agrumes, la pêche blanche. | | | | |
| Bouche : Une belle attaque pour ce Marsanne qui rentrera prochainement dans la composition des Saint Joseph. | | | | |
| Référence Blanc | 2016 | | 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. | | | | |

NOS VINS BLANCS

| | Millésime | | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|---|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| L'Ouvière | 2017 | BIO | 26,00 | 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. | | | | |
| Sablet | 2016 | BIO | Épuisé | 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. | | | | |
| Viognier de l'Ardèche | 2016 | | 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. | | | | |
| Ribes du Vallat | 2018 | BIO | 25,00 | 12,00 |
| AOP Ventoux- « Château Juvenal » Cépages : 80 % Clairette 20 % Viognier Nez : Arômes d'abricot, d'écorce d'orange, et de fleur blanche. Bouche : Une belle fraîcheur en bouche, vivifiant et tonicité. | | | | |
| Le Moure de L'Isle | 2017 | BIO | 24,00 | 11,00 |
| 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. | | | | |

NOS VINS BLANCS

| | Millésime | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|---|------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Domaine de Fondrèche AOC Ventoux Cépages : 30 % Grenache blanc, 30 % Roussanne, 30 % Clairette, 10 % Rolle Nez : Expressif de fleurs blanches, de pêche, de pamplemousse. Bouche : Tonique d'agrumes où la minéralité et la salinité amène une belle fraîcheur. | 2018 | 24,00 | 11,00 |
| 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. | 2018 | BIO 24,00 | 11,00 |
| 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. | 2018 | 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 |
| Terrasses A.O.P Ventoux « Château Pesquié » Cépages : 70% Viognier, 15% Roussanne, 15% Clairette Nez : Beau bouquet de fleurs blanches, légèrement citronné. Bouche : Belle fraîcheur, arôme de fruits blancs et d'agrumes. | 2018 | 23,50 | 10,50 |

NOS VINS BLANCS

| | Millésime | | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|---|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| "Les Léonides" | 2018 | BIO | 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. | | | | |
| Rendez-Vous Sous Le Chêne | 2018 | BIO | 23,00 | 10,00 |
| 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. | | | | |
| Château Beauchêne « Grande Réserve » | 2018 | | 22,50 | 9,50 |
| 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 | | | | |
| Parallèle 45 | 2017 | | 22,00 | 9,00 |
| 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 | | | | |
| Viognier « Le Paradou » | 2018 | | 20,50 | 7,50 |
| 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 | 2014 | 85,00 | 72,00 |
| « 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 | 2015 | 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 | 2012 | 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. | | | |
| Santenay | 2015 | 39,00 | 26,00 |
| Côte de Beaune - Domaine Louis Latour | | | |
| Cépages : 100% Chardonnay | | | |
| Nez : es arômes de pêche et de poire avec de légères notes de fruits secs. | | | |
| Bouche : Équilibre, ce vin a une belle intensité et une certaine longueur en bouche. | | | |
| 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 » | 2015 | 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

| | | Tarif Restaurant | Tarif à Emporter |
|-----------------------------------|----------------------------------|------------------|------------------|
| | Millésime | 75 Cl | 75 Cl |
| LANGUEDOC & ROUSSILLON | | | |
| Mas de Daumas Gassac | 2015 | 54,00 | 41,00 |
| | 2016 | 52,00 | 39,00 |
| | 2017 | 50,00 | 37,00 |
| | 2018 | 48,00 | 35,00 |
| | Disponible en Magnum 2018 | 106,00 | 80,00 |

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.

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.

| | | | | |
|-----------------------|-------------|------------|--------------|-------|
| Domaine d'Eole | 2018 | BIO | 28,00 | 15,00 |
|-----------------------|-------------|------------|--------------|-------|

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Cépages : 60% Rolle, 40% Grenache Blanc

Nez : De subtiles notes de confiture d'abricot et de pivoine se mariant harmonieusement au nez avec une légère pointe gourmande de brioche.

Bouche : une attaque franche marquée par la pêche fraîche à une légère sucrosité. Belle longueur.

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 | 2017 | 27,50 | 14,50 |
|-----------------|-------------|--------------|-------|

Jean-Marc et Mathieu Crochet

Cépages : 100% Sauvignon

Nez : Expressif, des arômes variétés qui ressortent avec des notes de buis, genêt, rhubarbe, des nuances de fruits secs, d'amandes, de pistaches complètent l'olfaction.

Bouche : L'attaque est ronde, le milieu de bouche montre beaucoup de souplesse.

Le retour aromatique sur des sensations d'agrumes et de fleurs blanches est agréable.

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS BLANCS

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

GRAND CRU DE PROVENCE

| | | | |
|-----------------------|-------------|--------------|--------------|
| Château Simone | 2015 | 52,00 | 38,00 |
| Disponible en Magnum | 2015 | | 89,00 |

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 !

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 » | 2017 | BIO | 35,00 | 22,00 |
|---------------------------------|-------------|------------|--------------|--------------|

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 » | 2016 | BIO | 32,00 | 19,00 |
|------------------------------------|-------------|------------|--------------|--------------|

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.

| | | | | |
|--------------------|-------------|------------|--------------|--------------|
| Pinot Blanc | 2017 | BIO | 28,00 | 15,00 |
|--------------------|-------------|------------|--------------|--------------|

Jean-Louis et Fabienne Mann

Cépages : 100% Pinot Blanc

A la fois fruité, sec et gras accompagné d'une belle longueur en bouche. Il trouve sa place facilement à table auprès des poissons de rivière, comme des viandes telles que le veau, le lapin ou à servir également sur une quiche aux poireaux.

| | | | |
|-------------|--|--------------|--------------|
| 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

| | | | |
|---|-------------|---------------|---------------|
| Châteauneuf du Pape | 2015 | 950,00 | 950,00 |
| 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. | | | |

| | | | |
|---|-------------|---------------|---------------|
| Gigondas « Le Fauquet » | 2016 | 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. | | | |

SALMANAZAR - 9 Litres

| | | | |
|---|-------------|---------------|---------------|
| Châteauneuf du Pape | 2015 | 620,00 | 620,00 |
| 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. | | | |

MATHUSALEM - 6 Litres

| | | | |
|---|-------------|---------------|---------------|
| Gigondas « Le Fauquet » | 2016 | 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 » | 2017 | 170,00 | 170,00 |
| AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » | | | |
| Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache | | | |
| Vin charnu, ample et épicié, dont les raisins ont été sélectionnés sur les plus vieilles vignes du domaine | | | |

| | | | |
|---|-------------|---------------|---------------|
| Terrasses | 2016 | 100,00 | 100,00 |
| 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. | | | |

NOS JÉROBOAMS - 3 Litres

| | | | |
|--|-------------|---------------|---------------|
| Châteauneuf du Pape | 2015 | 420,00 | 380,00 |
| Château de Beaucastel – Famille Perrin | 2016 | 400,00 | 360,00 |

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 | 2015 | 230,00 | 190,00 |
|----------------------------|-------------|---------------|---------------|

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.

| | | | |
|---|-------------|---------------|---------------|
| 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 | Épuisé | 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.

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 | 211,00 | 185,00 |
| Château de Beaucastel – Famille Perrin | 2016 | 196,00 | 170,00 |
| 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 | 2015 | 106,00 | 80,00 |
| 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. | | | |
| Cornas "Les Grands Mûriers" | 2007 | 116,00 | 90,00 |
| 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. | | | |
| Château Simone | 2014 | 115,00 | 89,00 |
| 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 ! | | | |
| 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. | | | |

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

| | | | |
|--|-----------------|---------------|--------------|
| Mas de Daumas Gassac | 2017 | 106,00 | 80,00 |
| 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. | | | |
| 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 » | 2016 | 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" | 2014 | 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. | | | |

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

NOS MAGNUMS ROUGES 1,5 Litres

| | | | |
|------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| 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% 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..

| | | | |
|--|-------------|-------------------|--------------|
| Côtes du Rhône Villages « Rasteau » | 2013 | BIO Épuisé | 24,00 |
|--|-------------|-------------------|--------------|

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.

| | | | |
|------------------|-------------|--------------|--------------|
| Terrasses | 2015 | 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

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

NOS MAGNUMS BLANCS 1,5 Litres

| | | | |
|-----------------------|-------------|---------------|--------------|
| Château Simone | 2015 | 125,00 | 89,00 |
|-----------------------|-------------|---------------|--------------|

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 !

| | | | |
|-----------------------------|-------------|---------------|--------------|
| Mas de Daumas Gassac | 2018 | 106,00 | 80,00 |
|-----------------------------|-------------|---------------|--------------|

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.

NOS VINS ROUGES

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

NOS HERMITAGE

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------|---------------|---------------|
| 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 "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.

NOS VINS ROUGES

NOS CÔTE RÔTIE

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

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 "La Landonne" 2016 152,00 139,00

Vin Parcellaire

Rhône Septentrionale « Domaine Rostaing »

Cépages : 100% Syrah

Nez : Toujours complexe et profond, cela reste une découverte appréciable où l'on retrouve le fruit rouge.

Bouche : On y découvre une immense richesse et puissance au palais, avec des vagues de fruits rouges comme la framboise et divers épices. Exceptionnel !

Côte Rôtie "Côte Blonde" 2016 162,00 149,00

Vin Parcellaire

Rhône Septentrionale « Domaine Rostaing »

Cépages : 95% Syrah, 5% Viognier

Nez : La présence de fruits rouges est inévitable sur ce Côte Rôtie, on y retrouve également les épices comme la réglisse.

Bouche : Une belle structure bien concentrée sur le palais avec la présence de réglisse, de fruits rouges, il est équilibré avec une belle puissance, l'apport du Viognier donne un très bel équilibre à cette cuvée qui reste la cuvée phare du Domaine Rostaing.

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 « Les Chailles» | 2016 | BIO | 50,00 | 37,00 |
|-------------------------------|-------------|------------|--------------|--------------|

Rhône Septentrionale - Alain Vogé

Cépages : 100% Syrah

Nez : Ce vin exprime des arômes évoquant les pentes de Cornas grillées par une chaleur intense: des notes d'aiguilles de pin chauffées par le soleil et des herbes poussiéreuses, avec un soupçon de fruit noirs au goudron dedans.

Bouche : Un caractère brut de Cornas, mêlant sang et fer, soutenu par des parfums légèrement terreux et résineux. Bien charpenté, il révèle une belle fraîcheur en bouche. Il est minéral et tannique, hérissant et se tordant, avec, en fin de bouche, des tannins savoureux, mais sans excès.

| | | | | |
|--------------------------------|-------------|--|--------------|--------------|
| 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 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 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|---|------------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Saint Joseph « Les Côtes» Rhône Septentrionale - Alain Voge Cépages :100% Syrah Nez : Une abondance de notes de raisins secs, de violettes et du poivre en parfum et en goût. Bouche : Classique dans presque tous les sens, moyennement riche, il dévoile des notes pures et nettes de fruits, avec beaucoup de minéralité et une superbe finale. Son fruité le rend agréable à boire dans sa jeunesse, mais ce vin possède un potentiel de garde d'une bonne dizaine d'années voire plus, étant donné son équilibre, sa pureté et la qualité de ses tannins. | 2016 | BIO | 43,00 | 30,00 |
| Saint-Joseph « Silice » 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. | 2015 & 2016 | | 39,00 | 26,00 |
| Saint-Joseph « Babylone » 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. | 2016 | | 36,00 | 23,00 |
| Saint Joseph "350 M" 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!! | 2016 | BIO | 35,50 | 22,00 |
| Saint Joseph "Les Challeys" Rhône Septentrionale - « Delas » Cépage: 100% Syrah Nez : Notes fruitées (framboise, fraise, cassis) et ses arômes délicatement boisés. Bouche : Révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure tannique, corsée, fidèle à son terroir d'origine. | 2014 | | 32,50 | 19,50 |
| Saint Joseph Rhône Septentrionale – Maison Nicolas Perrin Cépage: 100% Syrah Nez : Intense et riche sur les fruits sauvages Bouche: Complexe, les tannins sont fondus. | 2014 | | 32,00 | 19,00 |

NOS VINS ROUGES

NOS CHÂTEAUNEUF DU PAPE

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

Château de Beaucastel – Famille Perrin

| | | | |
|---------------------------------|--------------------|---------------|---------------|
| Hommage à Jacques Perrin | 2014 (1 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 | 2000 (1 bt) | 143,00 | 130,00 |
|----------------------------|--------------------|---------------|---------------|

| | | | |
|----------------------------|--------------------|---------------|---------------|
| Châteauneuf du Pape | 2006 (5 bt) | 123,00 | 110,00 |
|----------------------------|--------------------|---------------|---------------|

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

| | | | |
|----------------------------|-------------|--------------|--------------|
| 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 | 2015 | 50,00 | 37,00 |
|----------------------------|-------------|--------------|--------------|

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 Sinards » | 2015 | 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** **Tarif à Emporter**
75 CI **75 CI**

| | | | |
|--|-------------|--------------|--------------|
| 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 Vaucluse «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 | 73,00 | 60,00 |
| Divergente Les Identi-Terres - AOC Ventoux - « Domaine de Fondrèche » Cépages : 100 % de vieille Syrah Nez : Démarre par un bouquet de framboises noires, myrtilles, fleurs de printemps, violette suivi d'un léger toasté. Bouche : Opulente sans être lourde, volumineuse sans excès, les tannins présents mais soyeux. Un vin pur, élégant. | 2016 | 66,00 | 53,00 |
| Il était Une Fois Les Identi-Terres - AOC Ventoux - « Domaine de Fondrèche » Cépages : 80 % de vieux Grenache plantés en 1936 et 1938, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre Nez : Le vin s'ouvre sur des notes de framboise, de poivre, de garrigues. Bouche : toute en longueur sur les épices et le cacao. Un vin plus long que large d'une finesse incroyable, des tannins soyeux et d'une fraîcheur rare. | 2016 | 51,00 | 38,00 |

NOS VINS ROUGES

| | Millésime | | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|---|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Vinsobres « Clos des Échalas » | 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. | | | | |
| Artémia | 2015 | | 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. | | | | |
| Silica | 2017 | | 44,00 | 31,00 |
| AOC Ventoux « Château Pesquié » Cépages : 90% Grenache, 10% Cinsault Nez : délicat et intense à la fois, aux arômes de fleurs et de fruits rouges frais. Bouche : étincelante, juteuse et toute en finesse, aux tanins soyeux, avec des notes de fruits rouges, de kirch et de poivre blanc. | | | | |
| Les Planètes | 2015 | BIO | 39,00 | 26,00 |
| AOP Ventoux – Domaine du Grand Jacquet Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache Nez : Expressif, grillé, fumé, chocolaté, poivré. Bouche : Onctueuse et ferme à la fois. | | | | |
| Perséides de Juvenal | 2016 | BIO | 38,00 | 25,00 |
| Vin de France - « Château Juvenal » Cépages : 100 % Grenache Vieilles Vignes Nez : Notes de griottes, cassis et, cerises Bouche : On retrouve les fruits rouge et la typicité d'un 100% Grenache, belle structure. | | | | |
| Coudoulet de Beaucastel | 2015 | | 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.. | | | | |

NOS VINS ROUGES

| | Millésime | | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|--|------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Château Unang « La Croix» | 2016 | BIO | 37,00 | 24,00 |
| 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 | 33,00 | 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" | 2015 | 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 | 2015 | | 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 | | 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 CI | Tarif à Emporter 75 CI |
|---|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 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. | 2016 | BIO | 31,50 | 18,50 |
| 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. | 2015 | BIO | 31,00 | 18,00 |
| 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. | 2015 | | 30,00 | 17,00 |
| 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 |
| 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 |

NOS VINS ROUGES

| | Millésime | BIO | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|--|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Crozes-Hermitage "G. Raynaud" | 2017 | BIO | 34,00 | 21,00 |
| 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. | | | | |
| Crozes-Hermitage | 2017 | BIO | 30,00 | 17,00 |
| Rhône Septentrionale « Domaine des Entrefaux » - Charles & François Tardy | | | | |
| Cépages : 100% Syrah | | | | |
| Nez : Ouvert, puissant sur des notes de poivre et de réglisse. | | | | |
| Bouche : Rond, soyeux avec des tanins enrobés, charnu et volumineux. | | | | |
| Crozes-Hermitage « Les Launes» | 2016 | | 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. | | | | |
| Château Unang « La Source » | 2016 | BIO | 30,00 | 17,00 |
| 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%. | | | | |
| 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. | | | | |
| Vinsobres Référence | 2016 | | 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.. | | | | |

NOS VINS ROUGES

| | Millésime | BIO | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|---|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| La Ferme St Pierre « Roi Fainéant » 2017 | 2017 | BIO | 27,50 | 14,50 |
| IGP Vaucluse - 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. | | | | |
| Rasteau « Les Cras » | 2015 | 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'Ouvière « Vieilles Vignes » | 2014 | BIO | 26,00 | 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. | | | | |
| Vinsobres "Altitude 420" | 2016 | | 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. | | | | |

NOS VINS ROUGES

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

Beaumes de Venise «Vieilles Vignes » 2017 **24,50** **11,50**

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

Domaine de Fondrèche **2017** **24,00** **11,00**

AOC Ventoux

Cépages : 50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Mourvèdre pour un âge moyen des vignes d'une quarantaine d'années

Nez : intense de fruit rouge, cerise noire, myrtille, framboise, violette et d'épices boisées.

Bouche : Un palais généreux, harmonieux, rond et soyeux. Un vin à « croquer ».

N... Sans Souffre **2018** **24,00** **11,00**

AOC Ventoux- « Domaine de Fondrèche »

Cépages : 30 % Grenache, 30 % Syrah, 30 % Mourvèdre, 10 % Cinsault

Nez : Une explosion de fruit rouge, myrtille, cassis, groseille, de la violette et du poivre moulu.

Bouche : Entre ampleur et fraîcheur, des tannins soyeux avec un côté mentholé lui conférant une grande "buvabilité".

Château Beauchêne « Premier Terroir » 2016 **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

Ribes du Vallat **2017** **BIO** **24,00** **11,00**

AOP Ventoux- « Château Juvenal »

Cépages : 70 % Grenache, 30 % Syrah,

Nez : Arômes de fruit rouge, myrtille et mûre.

Bouche : Suave et onctueuse.

Château Unang **2016** **BIO** **24,00** **11,00**

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.

NOS VINS ROUGES

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

La Ferme St Pierre «Véronique» 2018 BIO NATURE 23,50 10,50
IGP Vaucluse - 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

Cairanne « Les Travers » 2017 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.

Terrasses 2016 23,50 10,50
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.

Famille Perrin « NATURE » 2016 BIO NATURE 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" 2016 BIO 23,00 10,00
A.O.C Ventoux - Domaine Solence
Cépages : Syrah, Grenache & Carignan
Nez : Flatteur de fruits rouges.
Bouche : Ronde, élégante et souple.

NOS VINS ROUGES

| | Millésime | | Tarif Restaurant 75 CI | Tarif à Emporter 75 CI |
|---|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 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 |
| Parallèle 45 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. | 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. | 2017 | BIO | 23,00 | 10,00 |
| Le Plan-Vermeersch Suze-la-Rousse 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°) | 2017 | | 22,50 | 9,50 |
| Visan AOP Côtes du Rhône Visan « Domaine Roche-Audran » Cépages : 50% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre Nez : Petits fruits rouges sur des notes épicées. Bouche : Souple, ample et fraîche sur une finale longue et gourmande de groseille blanche. | 2017 | BIO | 22,50 | 9,50 |
| Château Beauchêne « Grande Réserve » 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. | 2017 | | 22,00 | 9,00 |

NOS VINS ROUGES

| | Millésime | | Tarif Restaurant 75 CI | Tarif à Emporter 75 CI |
|---|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Syrah « Maison Les Alexandrins » | 2016 | | 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. | | | | |
| 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 Gravieres » | 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. | | | | |
| Petitou | 2017 | BIO | Épuisé | 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. | | | | |
| Les Mésanges | 2018 | | 21,00 | 8,00 |
| A.O.C. Côtes du Rhône «Château de Vérone» | | | | |
| Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache | | | | |
| Nez : Subtil aux arômes de fruits rouges, note poivrée de la syrah. | | | | |
| Bouche : Fraîche et équilibrée, typique des côtes du Rhône. | | | | |
| Grignan-Les-Adhémar | 2018 | | 21,00 | 8,00 |
| 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 » | 2016 | | 20,50 | 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 » | | Épuisé | 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 | Tarif à Emporter |
|------------------|-------------------------|-------------------------|
| | 75 Cl | 75 Cl |

NOS BOURGOGNE

| | | |
|--|---------------|--------------|
| Pernand-Vergelesses « Ile des Vergelesses » 1er Cru | Épuisé | 36,00 |
|--|---------------|--------------|

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.

| | | | |
|-----------------|-------------|--------------|--------------|
| Mercurey | 2015 | 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 | 2015 | Épuisé | 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 | 2015 | 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.

| | | | |
|------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| La Sirène de Giscours | 2012 | 48,00 | 35,00 |
|------------------------------|-------------|--------------|--------------|

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 ...

SELECTION : VIGNOBLES DE FRANCE

NOS VINS ROUGES

| | 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 : 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 | 2016 | 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 | 56,00 | 43,00 |
| | 2015 | 52,00 | 39,00 |
| | 2016 | 50,00 | 37,00 |
| | 2017 | 48,00 | 35,00 |
| | Disponible en Magnum 2017 | 106,00 | 80,00 |

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 Rimbart 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

| | | | | |
|---|-------------|--|--------------|--------------|
| Château De Selle | 2013 | | 44,50 | 31,50 |
| « 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. | | | | |

| | | | | |
|--|-------------|------------|--------------|--------------|
| Domaine d'Eole | 2017 | BIO | 28,00 | 15,00 |
| AOC Coteaux d'Aix en Provence Cépages : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan Nez : Notes de petits fruits noirs (myrtilles, cassis) légèrement confiturés associe agréablement les épices (poivre blanc) à de légères pointes de rose. Bouche : Notes légèrement torréfiées de café et de cacao. Sa structure tannique et sa longueur finissant sur des notes de cerise noire. | | | | |

NOS VINS ROSES

| | Millésime | Tarif Restaurant | Tarif à Emporter |
|--|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| | | 75 Cl | 75 Cl |
| Château Simone | 2018 | 52,00 | 39,00 |
| 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 | 2018 | 44,50 | 31,50 |
| | Disponible en Jéroboam | | 200,00 |
| « 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 » | 2018 | 31,50 | 18,50 |
| | Disponible en Magnum | 65,50 | 39,50 |
| | Disponible en Jéroboam | | 130,00 |
| 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. | | | |
| Domaine d'Eole | 2018 | BIO | 28,00 |
| | | | 15,00 |
| AOC Coteaux d'Aix en Provence | | | |
| Cépages : 50% Grenache, 20% Cinsault, 15% Syrah, 13% Cournoise, Rolle, Grenache blanc, Mourvèdre | | | |
| Nez : Notes légèrement confiturées, vives, aux arômes de fruits du soleil tels le pamplemousse et la fraise. | | | |
| Bouche : Belle acidité ponctuée par des notes acidulées de bonbons à la banane, ainsi que de confiture de fraise et de pêche. | | | |
| Tavel « La Dame Rousse » | 2018 | BIO | 32,50 |
| | | | 19,50 |
| AOC Tavel – Domaine de la Mordorée | | | |
| Cépages : 60% Grenache, 10% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5 Clairette, 5% Bourborenc | | | |
| Nez : très fruités (fraise, cerise, groseille, pamplemousse rose et mandarine) floraux, délicats, de roses anciennes. | | | |
| Bouche : Rond & Frais ! | | | |

NOS VINS ROSES

| | Millésime | | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|--|------------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Gigondas « Plaisir Partagé » | 2018 | BIO | 28,00 | 15,00 |
| 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. | | | | |
| Sancerre | 2017 | | 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). | | | | |
| Domaine de Fondrèche | 2018 | | 24,00 | 11,00 |
| AOC Ventoux Cépages : 50 % Cinsault, 30 % Syrah, 20 % Grenache Nez : Un nez de fines senteurs d'agrumes et de groseille. Bouche : Une vivacité bien dosée aux tonalités minérales. | | | | |
| Château Unang | 2018 | BIO | 24,00 | 11,00 |
| 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. | | | | |
| Les Terrasses | 2018 | BIO | 23,50 | 10,50 |
| AOC Côtes du Ventoux « Château Pesquié » Cépages : 50 % Cinsault, 40% Grenache et 10% Syrah Nez : Arômes de petits fruits rouges frais et d'agrumes Bouche : Le bouche développe avec beaucoup de fraîcheur des arômes de groseilles, de framboises et d'agrumes avec quelques notes florales. Très bel équilibre. | | | | |

NOS VINS ROSES

| | Millésime | | Tarif Restaurant 75 Cl | Tarif à Emporter 75 Cl |
|---|------------------|------------|----------------------------------|----------------------------------|
| La Ferme St Pierre «Cuvée Juliette» 2018 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 |
| Rendez-Vous Sous Le Chêne 2018 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. | | BIO | 23,00 | 10,00 |
| "Bois des Amants" 2018 A.O.P Ventoux - Domaine Solence Cépages : Syrah & Grenache Nez : Fruits rouges bien présents Bouche : Ample et ronde toute fruitée avec une belle vivacité. | | BIO | 22,00 | 9,00 |
| Ribes du Vallat 2018 AOP Ventoux- « Château Juvenal » Cépages : 50 % Grenache, 50 % Cinsault Nez : Notes de pamplemousse et zeste de citron. Bouche : Une belle acidité et fraîcheur. | | BIO | 21,50 | 8,50 |
| Les Mésanges 2018 A.O.C. Côtes du Rhône «Château de Vérone» Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah Nez : Frais aux légers arômes de groseille et de framboise. Bouche : Fraîche et fruitée, notes de groseille et de petits fruits rouges. Bonne intensité. | | | 20,50 | 7,50 |
| Cinsault « Le Paradou » 2018 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. | | | 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 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. | | | |
| « 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 | 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. | | | |
| « 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 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 |
| 2012 | 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 » 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. | | | |
| Muscat de Beaumes de Venise | 2015 | 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 » | 2017 | 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

The Kurayoshi – Pure Malt 12 Ans

15,50

110,00

Whisky – Japon/ 70cl / 43 %

Kurayoshi Pure Malt Whisky a été vieilli pendant au moins 12 ans en fûts de chêne. Bien équilibré et fort d'un arôme riche de noisettes parfumées et de malt massif. Egalement des notes de vanille et de raisin. Il est légèrement fini avec de l'eau de source du désert de Tottori. Non filtré à froid. Sans caramel.

The Matsui – Sakura

13,50

95,00

Whisky – Japon/ 70cl / 48 %

'The Matsui – Sakura Cask' Single Malt est distillé par la distillerie Kurayoshi, Kurayoshi city - Tottori préfecture. Vieilli dans des fûts de 'Sakura', célèbre et iconique cerisier japonais. Cet arbre tient une place importante dans la culture japonaise, souvent utilisé comme métaphore afin de souligner le caractère éphémère de la beauté mais aussi de la vie. Il a toujours été source d'inspiration pour les artistes japonais. Le vieillissement a lieu dans la préfecture de Tottori, là où la nature est dominante et où les températures connaissent d'importantes variations au fil des saisons. Ce chef-d'œuvre, soigneusement conçu avec cœur et passion par l'équipe des Whisky Matsui est réduit avec une eau de source naturelle de haute qualité provenant du Mont Daisen.

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.

NOS WHISKIES

Tarif Restaurant
4 Cl

Tarif à Emporter
70 Cl

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.

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.

NOS WHISKIES

Tarif Restaurant
4 CI

Tarif à Emporter
70 CI

Fujimi

6,50

39,00

Whisky – Japon/ 70cl / 40 %

FUJIMI signifie «IMMORTEL», en référence au fort symbole Japonais qu'est le Samouraï : Justice, merci, honneur, courage, honnêteté, loyauté et respect. C'est avec une grande précision que différents whiskies de malt et de grain sont sélectionnés et assemblés au Japon. L'élevage en fûts de chêne apporte complexité et caractère à ce whisky fait pour être dégusté «neat» dans un verre bien frais.

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.

Lewis Ans Clark

4,50

22,50

Whisky – Amérique/ 70cl / 40 %

LEWIS & CLARK est un Whisky Américain à 40% vol, made in USA. « LEWIS & CLARK » est un hommage à l'expédition militaire du même nom, menée par le capitaine Lewis et le lieutenant Clark, pour explorer la Louisiane et le Nord-Ouest Pacifique. Notre whisky Américain vise humblement à honorer ce chapitre majeur dans l'histoire de l'exploration Américaine. La mixture de base de LEWIS & CLARK (orge, maïs, seigle) est une recette unique, jalousement gardée par le maître distillateur. Vieilli pour un minimum de 3 ans en fûts de chênes toastés, ce whisky offre une complexité de saveurs du fruit sec vers le boisé et le fumé.

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.

Disponible uniquement en Boutique :

Coffret THE MATSUI « The Peated » / « Sakura » / « Mizunara »

La distillerie 'Kurayoshi', située dans la ville du même nom, en préfecture de Tottori, produit des spiritueux japonais depuis 1910. Saké, Shochu et Brandy ont permis à cette micro-distillerie de développer un savoir-faire unique alliant tradition et innovation. Sa proximité avec le Mont Daisen et ses eaux pures, une abondance de nature propre à la préfecture Tottori et d'importantes variations de températures au fil des saisons sont autant d'éléments ayant amené Matsui Shuzo à s'intéresser à la production de Whisky, les whisky Matsui étaient nés !!

3 x 200 ML

75,00

NOS RHUMS

Nos Rhums Arrangés

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

Le savoir-faire familiale en agriculture et 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 | Tarif à Emporter |
|--|-------------------------|-------------------------|
| | 4 CI | 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.

Botafogo Limited Edition **5,90** **38,50**

signifie "Mettre le feu" en Portugais, quoi de plus logique pour notre Rum ... épicé ! Vieilli plusieurs années, le blend est composé de 70% de rum jeune et 30% de vieux rum de Jamaïque. Cette Limited Edition a pour le but d'apporter plus de matière, plus de concentration.

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**

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

AUTRES DELICES

Liqueurs Japonaises

| | Tarif Restaurant 4 CI | Tarif à Emporter 70 CI |
|--|--|---|
| La Tomato | 4,00 | 19,90 |
| Du jus de tomate frais est assemblé avec du sirop et un spiritueux blanc neutre pour créer un produit soyeux, délicat et aromatique. Le génie de cette boisson réside dans la simplicité des ingrédients et la précision avec laquelle ils sont mélangés ensemble. | | |
| La Yuzu | 4,00 | 19,90 |
| Du jus de yuzu frais est assemblé avec du sirop et un spiritueux blanc neutre pour créer un produit soyeux, délicat et aromatique. Le génie de cette boisson réside dans la simplicité des ingrédients et la précision avec laquelle ils sont mélangés ensemble. | | |

Gin

| | | |
|----------------------------|-------------|--------------|
| The London Gin | 6,00 | 49,90 |
| Le Plan Belgica Gin | 5,50 | 40,00 |
| Etsu – Gin Japonais | 5,50 | 40,00 |
| Bombay Sapphire | 4,50 | 33,00 |

Tequila

| | | |
|--|-------------|--------------|
| Lokita Spiced Tequila | 4,00 | 25,00 |
| LOKITA SPICED est un produit unique sur le marché, il n'y a pas encore de concurrent ... Sur la base LOKITA Silver, nous avons sélectionné et mélangé des épices mexicaines pour créer notre Liqueur de Tequila. À 33% abv, la LOKITA Spiced est un véritable voyage au coeur des fêtes les plus «caliente» du Mexique. A déguster très froide dans des shooters pour un voyage inoubliable! | | |

Saké

| | | |
|---|-------------|--------------|
| Saké Samurai | 4,00 | 25,00 |
| Le Saké de riz de Hokkaido, ou «chantant le vent», est d'une saveur profonde et d'un goût aiguisé provenant de l'utilisation de grains de riz très purs. Traditionnellement, le saké est consommé froid, chaud, ou sur glace comme les Samouraïs le buvaient mais également avec du soda et/ou du jus de citron vert. Sa consommation est conseillée pour les cocktails à base de Saké, mais aussi avec des sushis, sashimis, fruits de mer et tartare de saumon. | | |

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 |

