

Carte des Vins & Champagnes

N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe



Bulles et Champagnes

	Coupe	Bouteille
Bulles (Méthode Traditionnelle)		
DOMAINE DES COTEAUX BLANCS – « PRE EN BULLES » Cépages : Chenin, Chardonnay Bulle fine, élégante et tonique aux arômes de fruits blancs ! Accords : Apéritif, dessert	6.20	30.00
BOUCHARD AINE ET FILS – « BRUT DE CHARDONNAY » Cépage : Chardonnay Bulle bourguignonne qui dévoile des arômes de fleurs, de noisettes et d'amandes Accords : Apéritif	7.00	34.00
Champagnes		
THOMAS PAVY « TRADITION » – AOP CHAMPAGNE Cépages : Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay Notes fraîches et florales, arômes de fruits blancs ! Accords : Apéritif, fruits de mer	9.90	55.00
CHASSENAY D'ARCE « SELECTION BRUT » - AOP CHAMPAGNE Cépages : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier Champagne de caractère gourmand et fruité ! Accords : Apéritif, saumon gravlax		60.00
BESSERAT DE BELLEFON « BLEU BRUT » - AOP CHAMPAGNE Cépages : Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir Champagne sur la finesse, notes de fruits jaunes et de fleurs blanches Accords : Apéritif, dessert		80.00
VEUVE CLICQUOT « RESERVE BRUT » - AOP CHAMPAGNE Cépages : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier Champagne élégant et complexe alliant fruits, épices et notes toastées ! Accords : Apéritif, saumon, velouté d'endives		109.00

	Coupe	Bouteille
MOET ET CHANDON « IMPERIAL BRUT » - AOP CHAMPAGNE Cépages : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier Intensité, fraîcheur et structure ! Accords : Apéritif, ou au long du repas		90.00
MOET ET CHANDON « BRUT IMPERIAL ROSE » - AOP CHAMPAGNE Cépages : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier Bouquet vif de petits fruits rouges et nuances de roses et d'aubépines ! Accords : Apéritif, dessert		90.00

Vins blancs

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille
Sud-Ouest			
TARIQUET CLASSIC - IGP CÔTES DE GASCOGNE – 2023 Cépages : Colombar, Ugni blanc, Sauvignon, Gros Manseng, Chenin Blanc sec et fruité aux notes d'agrumes et de fruits exotiques Accords : Apéritif, poissons, crustacés	3.90	14.00	20.00
TARIQUET 1^{ère} GRIVES - IGP CÔTES DE GASCOGNE – 2023 Cépage : Gros Manseng Blanc moelleux aux arômes de fruits exotiques Accords : Apéritif, foie gras, desserts	5.80	22.00	31.50
Languedoc			
CHA CHA CHA – IGP PAYS D'OC – 2023 Cépage : Chardonnay Blanc intense aux arômes de pain toasté et de vanille Accords : Apéritif, poissons, risotto aux champignons, fromages	4.90	18.00	26.50
Vallée du Rhône			
GRAND MARRENON BLANC - AOP LUBERON – 2022 Cépages : Vermentinu, Grenache blanc, Roussanne Joli blanc aux notes boisées, de fleurs blanches et de fruits jaunes Accords : Apéritif, saumon rôti, andouillette, fromages			32.90

Vins blancs

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille
Bourgogne			
BAILLY LAPIERRE – AOP BOURGOGNE « CHITRY » – 2022 Cépage : Chardonnay Blanc sur la fraîcheur, le fruité et la minéralité ! Accords : Apéritif, saumon gravlax, poêlée de légumes	6.00	23.00	32.00
MAISON REGNARD – AOP PETIT CHABLIS – 2023 Cépage : Chardonnay Arômes de fruits blancs et belle minéralité au rendez-vous ! Accords : Apéritif, crustacés, poissons, welsh ♥	6.90	28.00	38.90
DOMAINE DE LA VERPAILLE – AOP VIRE-CLESSE – 2022 Cépage : Chardonnay Grande élégance, belle finesse, notes miellées et florales ! Accords : Apéritif, st jacques, Butternut rôti, escargots	8.00	30.00	45.50
MAISON JOSEPH DROUHIN - AOP SAINT ROMAIN – 2022 Cépage : Chardonnay Grand blanc complexe aux fragrances florales, pâtisseries et épicées ! Accords : Apéritif, St jacques, risotto			63.00
Vallée de la Loire			
SAGET LA PERRIERE – VDF SAUVIGNON – 2023 Cépage : Sauvignon blanc Explosion de fruits blancs et belle fraîcheur ! Accords : Apéritif, crustacés, poissons	4.10	14.00	19.90
PHILIPPE LOQUINEAUX - AOP CHEVERNY – 2022 Cépages : Sauvignon, Chardonnay Joli blanc fruité aux senteurs mentholées, fine minéralité ! Accords : Apéritif, tagliatelles Pesto, Saumon, fromages chauds			34.90
ANTOINE DE LA FARGE - AOP POUILLY FUME – 2022 Cépage : Sauvignon blanc Blanc expressif minéral et citronné ! Accords : Apéritif, poissons, huîtres, st jacques	6.40	25.00	36.90

Vins rosés

	Verre	Carafe	Bouteille
Corse	12 cl	50 cl	
SAN PIERU - IGP ÎLE DE BEAUTE – 2023 Cépages : Sciacarellu, Grenache Notes de fruits rouges et fleurs de garrigue Accords : Apéritif, charcuteries	4.20	15.50	22.00
Vallée du Rhône			
PETULA – AOP LUBERON – 2023 Cépages : Syrah, Grenache Rosé de caractère entre fruits et épices ! Accords : Apéritif, Grillades	6.50	24.00	34.00
			Magnum : 69.00 €
Provence			
VILLA VALOMBROSSA – AOP CÔTES DE PROVENCE – 2023 Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre Rosé élégant aux notes de fruits et d'agrumes, suave ! Accords : Apéritif, Grillades			39.00
			Magnum : 63.00 €
M DE MINUTY - AOP CÔTES DE PROVENCE – 2023 Cépages : Grenache, cinsault, syrah Rosé fin, fruité et vif, expression équilibrée ! Accords : Apéritif, crustacés	7.60	30.20	43.90
			Magnum : 77.00 €
CHÂTEAU DE MIRAVAL – AOP CÔTES DE PROVENCE – 2023 Cépages : Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Rolle Grand rosé, arômes de fleurs blanches et de fruits frais, notes salines ! Accords : Noix de st-jacques, Risotto			46.90

Vins rouges

	Verre	Carafe	Bouteille
Bourgogne	12 cl	50 cl	
BOUCHARD AINE ET FILS - AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE Cépage : Pinot noir Notes d'épices et de petits fruits rouges, rond et délicat. Accords : Veau, fromages, viandes blanches	7.20	27.50	41.00
LES DAMES HUGUETTES - AOP HAUTES CÔTES DE NUITS - 2022 Cépage : Pinot noir Vin au fruit élégant, tannins fins, boisé fondu, bouche harmonieuse ! Accords : Filet de bœuf, andouillette	8.00	30.00	45.50
DOMAINE NINOT – AOP RULLY « LA CHAPONNIERE » – 2022 Cépage : Pinot noir Tannins croquants, fraîcheur et gourmandise aux notes de fruits rouges ! Accords : Foie de veau, Bœuf			51.00
MAISON JOSEPH DROUHIN - AOP POMMARD – 2020 Cépage : Pinot noir Grand rouge racé, tonalités de cerises, d'épices et de cuir, superbe ! Accords : Souris d'agneau, Bavette Angus, gibiers			88.00
Vallée de la Loire			
LES CRAILLERES – AOP CHINON - 2023 Cépage : Cabernet franc Chinon à l'expression souple et fruitée ! Accords : Apéritif, charcuterie, viandes blanches	3.90	13.90	20.00
LUDOVIC THERMEAU – AOP SAUMUR « PUY NOTRE DAME » Cépage : Cabernet franc Rouge puissant et minéral, intensité aromatique, complexité et longueur 2022 Accords : Viandes rouges, gibiers			34.50
DOMAINE AMIRAUT - AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL Cépage : Cabernet franc Rouge croquant, souple, frais, belles notes fruitées ! 2022 Accords : Veau, agneau, fromages, risotto forestier	6.90	26.00	39.00



Vins rouges

	Verre	Carafe	Bouteille
Beaujolais	12 cl	50 cl	
DOMAINE DE LA BECHE – AOP MORGON – 2023 Cépage : Gamay Vin équilibré, gourmand et minéral aux arômes de fruits rouges Accords : Charcuterie, viandes blanches, fromages			32.90
CHÂTEAU DE CHENAS – AOP MOULIN A VENT – 2022 Cépage : Gamay Cuvée aux notes boisées, rondeur et puissance ! Accords : Gibiers, Viandes rouges	6.90	26.00	39.00
Languedoc			
L'ARTISAN PINOT NOIR – IGP PAYS D'OC – 2023 Cépage : Pinot noir Vin élégant entre fruits et épices avec une touche boisée ! Accords : Grillades, veau, agneau, fromages	6.10	23.90	34.00
DOMAINE DES CRES RICARDS – AOP TERRASSES DU LARZAC 2022 Cépages : Syrah, Grenache, Carignan Cuvée généreuse et complexe aux arômes de fruits et d'épices Accords : Filet de bœuf, viandes confites			43.50
Sud-Ouest			
CHATEAU COMBEL LA SERRE « PUR FRUIT DU CAUSSE » AOP CAHORS - 2022 Cépage : Malbec Rouge très élégant aux fruits éclatant, cahors 100% fruits et terroir ! Accords : Viandes rouges, canard			36.00



Vins rouges

	Verre	Carafe	Bouteille
Vallée du Rhône	12 cl	50 cl	
PAUL JABOULET « PARALLELE 45 » – AOP CÔTES DU RHÔNE Cépages : Grenache, syrah, carignan, mourvèdre, marselan 2022 Vin gourmand et charnu aux arômes de fruits et d'épices douces Accords : Viandes rouges, Charcuteries 	6.10	23.90	34.00
DOMAINE LES PATYS – AOP VENTOUX – « ARAKAO » 2021 Cépage : Grenache, Syrah Belle charpente pour ce parcellaire intense, épicé et boisé ! Accords : Filet de bœuf poêlé, Gibiers 			35.50
LES PALAIS – AOP CROZES-HERMITAGE 2022 Cépage : Syrah Syrah gourmande avec des notes de fraise, mûre, cacao et réglisse Accords : Viandes rouges, poêlées	6.40	25.00	37.00
MAISON DELAS – AOP SAINT JOSEPH « LES CHALLEYS » Cépages : Syrah Cuvée corsée aux notes fruitées et boisées ! Accords : Bœuf, plats en sauce			39.00
MAISON OGIER - CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES AOP CHATEAUNEUF DU PAPE 2022 Cépage : Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault Rouge épicé au boisé classieux, puissance et finesse ! Accords : Bavette Angus, Gibiers, souris d'agneau			68.00

Vins rouges

	Verre 12 cl	Carafe 50 cl	Bouteille
Bordeaux			
CHÂTEAU BELLE GARDE – AOP BORDEAUX – 2019 Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon Vin ample, gourmand et fruité ! Accords : Viandes, plats en sauce	4.90	17.90	26.00
CHÂTEAU LA CROIX CAPEROT – AOP ST EMILION – 2020 Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc Cuvée aux notes de fruits rouges et d'épices, belle fraîcheur ! Accords : Viandes rouges, fromages	6.90	26.00	40.00
HERITAGE LE BOSCOQ – AOP ST ESTEPHE - Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon Un st Estèphe aux arômes de fruits mûrs, rond et tannique ! Accords : Viandes rouges	6.90	26.00	40.00
CHÂTEAU HAUT PLANTADE – AOP PESSAC LEOGNAN – 2021 Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon Rouge élégant au boisé fin ! Accords : Veau, bœuf			48.00
LES HAUTS CONSEILLANTS – AOP LANDE DE POMEROL Cépages : Merlot, Cabernet franc 2016 Bouche de velours, tannins fondus, boisé élégant, belle signature ! Accords : Agneau, Gibiers			55.00
MAC CARTHY – AOP ST ESTEPHE – 2021 Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon Second vin de Haut-Marbuzet ! Rouge fin, expressif, intense et charmeur ! Accords : Bavette, veau			59.00
AMIRAL DE BEYCHEVELLE – AOP ST JULIEN Cépages : Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc Second vin du célèbre Cru Classé ! Rouge complexe, tannique et racé ! Accords : Côte de bœuf, Filet Angus			68.00