

# CARTE DES VINS



## NOS VINS ROUGES

### BORDEAUX

12cl/75cl

#### CHÂTEAU DE LA HAUTE LIBARDE ----- 5€/26€

Côte de Bourg, 14°  
Profil gustatif tannique avec arômes de fruits rouges élevé en fût.

#### CUVÉE DES DAVID ----- 6€/26€

Côte de Blaye, 13°  
Vin riche et bouqueté alliant structure et finesse.

#### CHÂTEAU LA TOUR DE BY ----- 39€

Medoc AMC, 13,5°  
Un médoc expressif et généreux. Les notes varient des fruits en épices aux grains de café.

#### PESSAC LÉOGNAN ----- 65€

Château de France, 13,5°  
Vin boisé. Il est fin et tout en longueur. Notes d'épices et de fruits mûrs.

### VALLÉE DU RHÔNE

12cl/75cl

#### SAINT- JOSEPH, DOMAINE DE PIERRE BLANCHE «CÔTE SEPTENTRIONALE» ----- 8€/42€

Les 85 rangs, AOP, 14°  
Vin rond, fruité et délicat.

#### CROZES-HERMITAGE LES HAUTS GRANITES «CÔTE SEPTENTRIONALE» ----- 46€

Jeanne Boutin, 13°  
Syrah non-filtré avec une belle robe et des arômes de cerises.

#### CHÂTEAUNEUF DU PAPE ----- 69€

Clos de l'oratoire, 15°  
Structure fine et délicate avec des arômes de fruits rouges.

### PAYS D'OC

12cl/75cl

#### RAOUL MAPOUL ----- 5€/22€

13,5°  
Parfum fruits rouges et légères notes d'épices. Puissant sur le fruit avec une belle finesse

#### ST CHINIAN ----- 6€/24€

Clos de la Rive, 13°  
Bouche vive, ronde et offre un bouquet de fruits rouges avec de jolis tanins

### BOURGOGNE

12cl/75cl

#### PINOT NOIR DE CHEZ ROUX ----- 6,5€/38€

DOMAINE ROUX  
13,5°  
Arômes de fruits mûres avec des tanins ronds et bien structurés.

#### HAUTES CÔTES DE NUITS DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR ----- 44€

16ème génération, 13,5°  
Notes de cerises et de réglisses. Du corps mais sans excès.

#### MERCUREY «VIEILLES VIGNES» ----- 65€

DOMAINE FAIVELEY  
13°  
Nez intense et fruité. Tanins soyeux avec des notes de vanille et de fruits rouges mûres.

### LOIRE

12cl/75cl

#### LES GALETS CHINON DE PLOUZEAU ----- 6€/26€

AOP, 13,5°  
Très aromatiques avec des notes de fruits rouges et de violette. Des tanins souples.

#### SAUMUR-CHAMPIGNY DOMAINE DES ROCHES NEUVES ----- 8€/40€

Thierry Germain, 12,5°  
Clair et transparent avec une couleur rubis intense, des notes de groseilles, de myrtilles et de framboises.

## NOS VINS ROSÉS

12cl/75cl

#### CASA ROSSA, ÎLE DE BEAUTÉ ----- 5€/22€

IGP, 12°  
Robe pétale de rose très pâle, nez de fruits rouges frais et de fleurs blanches.

#### FIGUIERE ----- 6,5€/28€

IGP méditerranée, 12,5°  
Nez délicat, agrumes pamplemousse, croquant zesté, arômes de pomelo

#### SYMPHONIE ----- 39€

Côte de provence, maison Sainte Marguerite, 13°  
Il dévoile une finesse et des notes zestées avec de la matière et de la structure.



## NOS VINS BLANCS

### CÔTES DE GASCOGNE

12cL/75cL

#### « LES GRAPPES »

**DOMAINE MAOURIES** ----- 5€/22€

IGP, 11° sec

Arômes d'agrumes et de pêche blanche, apportant de la fraîcheur et un final discrètement sucré.

#### « LES FRUITS »

**DOMAINE MAOURIES** ----- 5€/22€

IGP, 12° moelleux

La robe est dorée avec des légers reflets verts. Le nez dévoile des arômes de fruits exotiques frais.

### BOURGOGNE

12cL/75cL

#### CHABLIS

**DOMAINE LE VERGER** ----- 7€/35€

12,5°

Vin minéral. Souple, ample et enrobée qui s'exprime avec clarté affichant des notes iodées et une fraîcheur harmonieuse.

#### ALIGOTÉ

**DOMAINE ROUX** ----- 6€/26€

2020, 12,5°

Vin sec et gourmand qui offre une robe pâle et un nez aux arômes fruités et floraux.

#### HAUTES CÔTES DE NUITS

**DOMAINE GUY ET YVAN DUFOULEUR** ----- 44€

13,5°

Belle robe rubis, brillante. L'attaque en bouche est franche et bien équilibrée. La structure est ronde et élégante.

### PAYS D'OC

12cL/75cL

#### CHARDONNAY

**PREIGNES LE NEUF** ----- 5€/21€

IGP, 13°

Nez très intense et expressif avec des notes de fleurs blanches très fines, belle ampleur et rondeur en bouche

### LOIRE

12cL/75cL

**SANCERRE BLANC DE MILLET** ----- 38€

12,5°

Pointe d'acidité due à la jeunesse. Présence d'une souplesse et d'une rondeur assez surprenante.

**POUILLY FUMÉ DE PASCAL JOLIVET** ----- 42€

13,5°

Vin blanc rond et souple. Il est soyeux et se présente comme équilibré et riche au palais.

### NOS CHAMPAGNES



12cl

75cl

**CHAMPAGNE PANNIER** ----- 9€

12°

**BILLECART SALMON BRUT** -----

12°

**BILLECART SALMON ROSÉ** -----

12°

**BILLECART SALMON MAGNUM BRUT** -

12°

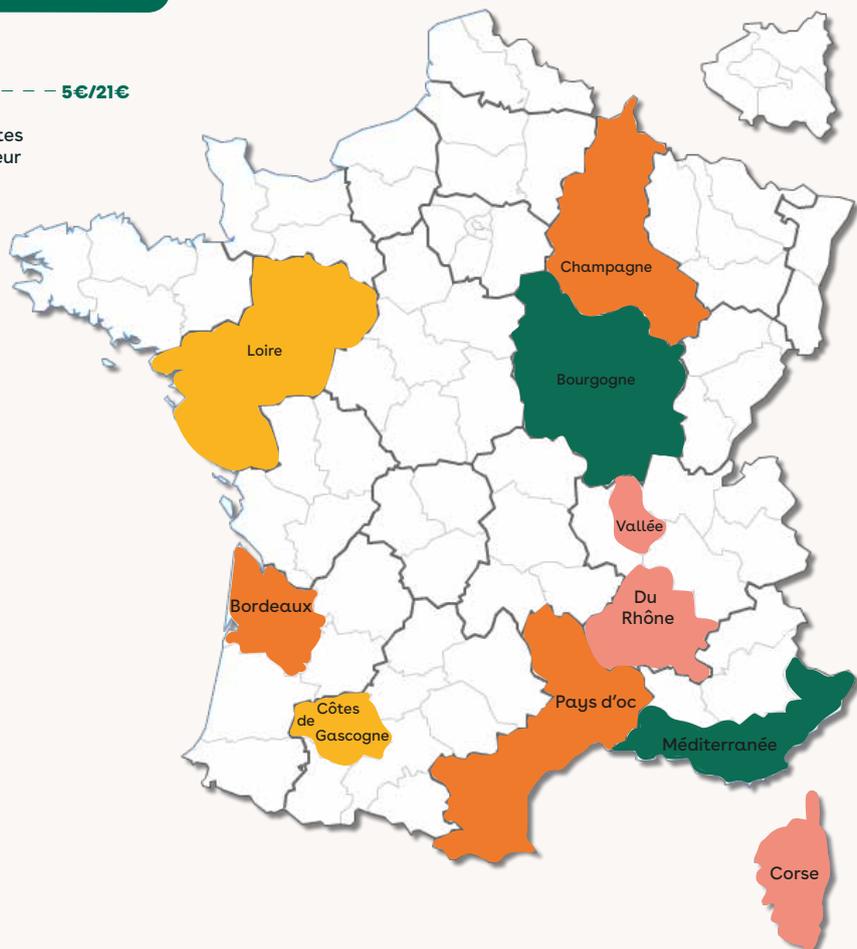
140€

### NOTRE PROSECCO

12cL/75cL

**CORTE GIOVANNI** ----- 5€/25€

11°



**L'ESTAMINET**  
DE LA  
*ferme aux oies*