



SUGGESTIONS ET
COUPS DE CŒUR
SUR
NOS CHEVALETS.

LES CHAMPAGNES 12,50cl 75cl

- Champagne Henri Goutorbe 7,50€ 50€
- Champagne Lenoble "brut rosé" 69€
- Champagne Bollinger Spécial cuvée 85€
- Champagne Bollinger 1999 Grande année 174€
- Champagne Rœderer 2000 Cristal 250€

LES AUTRES BULLES 12,50cl 75cl

- Saumur rosé La Paleine 4€ 26€
- Cidre "Pays de Brocéliande"
Méance 2,20€ 11€
- Sydre doux Bordelet 18€
- Le Breton 2,50€
- Le Prince 4,40€
- Le Roi 7,90€

L'EXTRA EXTRA : LES GRANDS VINS A PETITS PRIX

- PESSAC LEOGNAN 35,50€
Château Mancèdes les Griottes
- SAINT EMILION GRAND CRU 38,80€
Domaine Chante Alouette Cormeille
- PAUILLAC 48€
Château la Bécasse
- SAINT ESTEPHE 42€
Château Petit Bocq
- SAINT JULIEN 56€
Réserve de Leoville Barton
- MARGAUX 55€
Château Monbrison
- SAVIGNY LES BEAUNE 39€
Domaine Jean Jacques Girard
- CORNAS "Premices" 45€
Domaine Durand

LES BLANCS SECS 75cl

- MUSCADET DE SEVRE ET MAINE 11€
Domaine Bideau Giraud.
Vin blanc sec du pays nantais élaboré
par Daniel Bideau, vigneron investi
et passionné en Muscadet.
Pichet de 50cl : 9€ ; le verre de 12.5cl : 2,30€
- CHARDONNAY 15€
Vin de pays de l'Aude "coup de calcaire".
Vigne de Quarante ans d'âge,
planté sur contreforts calcaire dans l'Aude,
gras et fruité.
Pichet de 50cl : 10€ ; le verre de 12.5cl : 2,50€
- SAINTE FOY BORDEAUX 19€
"Château des Chapelains".
Vin blanc sec, frais et fruité.
- MONTRAVEL 22€
"Château Moulin Caresse"
Vin blanc sec issu du meilleur terroir
à blanc du Bergeracois.
- ALSACE "Fleur d'or" 21€
(Sylvaner, Pinot blanc, Riesling)
Domaine Kleinknecht.
Judicieux assemblage de trois cépages
apportant fruité et minéralité.
En Bio !!!
- QUINCY 29€
"Domaine de la Commanderie".
Appellation du Berry qui n'a rien à envier
à ses voisins de Menetou Salon et Sancerre.
- MACON VILLAGES 27,50€
"Domaine Guillot Broux".
Un des premiers domaines certifié en Bio,
depuis 1960 !!!
Grand Chardonnay alliant gras et minéralité.

LA CAVE ENTRE MUROS

LES ROSES 75cl

- VIN DE PAYS D'OC "Le Petit Pont" 11€
Domaine Robert Vic.
Un rosé typique du renouveau Languedocien,
au caractère frais, fruité et désaltérant,
très polyvalent.
Pichet de 50cl : 9€ ; le verre de 12.5cl : 2,30€
- VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE 18€
"Eros" Domaine Joy.
Une vraie gourmandise de Gascogne.
La bouche d'une douceur légère est agrémentée
de notes de fruits rouges frais et d'agrumes.
Pichet de 50cl : 12€ ; le verre de 12.5cl : 2,50€
- CHINON ROSÉ 23,50€
Domaine de la Noblaie.
Un rosé délicieux, souple, frais, floral et
fruité de Touraine, élaboré par un jeune vigneron
animé de passion.
- CÔTES DE PROVENCE 27€
Château Marouine.
Un très beau rosé issu du versant nord du massif
des Maures, alliant puissance, complexité
et finesse.
La demie : 21€

LES ROUGES 75cl

- VIN DE PAYS D'OC "Le Petit Pont" 11€
Domaine Robert Vic.
Vin rouge souple, frais, léger et fruité,
issu du renouveau languedocien.
Pichet de 50cl : 9€ ; le verre de 12.5cl : 2,50€
- VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE 13€
"Aramis" Domaine Laplace.
Le petit frère du Madiran en beaucoup
plus souple mais non dénué de personnalité.
- VIN DE PAYS DU GARD "Terracaillou" 13€
Vignerons de la SCA Bellegarde.
Une compotée de fruits rouges des bois
et d'épices douces.
Pichet de 50cl : 10€ ; le verre de 12.5cl : 2,50€

LES ROUGES (SUITE) 75cl

- CORBIERES "L'air de rien" 18,50€
Château du Vieux Parc.
Un très gourmand Corbières de Lezignan, souple,
d'une générosité modérée, autour d'une belle
matière de fruit.
- BERGERAC "Merlot" Château Moulin Caresse 19€
Vin rouge d'une structure plutôt souple, fraîche et
élégante, aux arômes complexes, de fleurs et de
fruits des bois.
- COSTIERES DE NÎMES 21,30€
"Les galets rouges" Château Mourgues du Grès.
Un vin du Gard étonnant d'une matière de fruit
généreuse, jamais lourde et toujours fraîche.
Idéal sur les viandes rouges.
- CÔTE DE PROVENCE "Château Marouine" 33€
Un côte de Provence à dominante Mourvèdre,
qui n'a rien à envier à son voisin de Bandol.
Impératif sur une belle viande.
- SAUMUR CHAMPIGNY "Château De Targé" 25€
Le franc gouter d'un vrai Saumur Champigny.
- CÔTE ROANNAISE Domaine des Pothiers. 20€
Vignoble du centre Loire, aux notes fraîches de fruits
rouges posées sur une bouche friande, souple et légère.
- CHINON Domaine de la Noblaie. 23,50€
Seulement trois domaines à Chinon vendangent à
la main, Jérôme Billard, le vigneron, ex bras droit
du régisseur de Pétrus en fait partie. Un cabernet
franc souple et onctueux. Une vraie réussite.
- BOURGOGNE Domaine Muzard. 34€
Un authentique Pinot Noir onctueux aux arômes de
fruits noirs, issus de la commune de Santenay. Les
frères Muzard sont devenus les incontournables de
l'appellation. A découvrir sans modération !!!
- MORGON Domaine Chamonard. 33€
Célèbre cru en Beaujolais, optimisé par un vigneron
de talent et pionnier des vins naturels. Enfin un
Morgon qui Morgonne.
- BORDEAUX "Château Grand Bireau". 16,20€
Un Bordeaux de très belle facture dans une bonne
phase d'évolution situé face au St-Emilionnais.
- HAUT MEDOC 34,30€
"Château Colombe Peylande".
A l'image de ce grand vignoble, un vin rouge qui
allie puissance et complexité autour d'un grain très fin.