

"La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule dans le règne végétale, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre" Colette

"The vineyard and the wine are a mystery to me. Only the vineyard among all the plants on the Earth is able to make intelligible the real taste of the land" Colette

La Champagne

Le Champagne s'est affirmé tout au long de l'histoire comme un vin au caractère marqué et éternel. Ses caractéristiques sont principalement déterminées par sa situation géographique au Nord de la France, ses types de sols, les variétés de raisins utilisés et le savoir des familles qui ont réussi à perfectionner leurs techniques au fil du temps. Les vins présentent un caractère minéral avec des notes de craie, des arômes de pain grillé et de brioche issus de la seconde fermentation en bouteille. Les quatre grandes régions du terroir champenois sont : la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Côte de Sézanne, la vallée de la Marne et la Côte des Bar.

		75 cl
<i>Brut Tradition Premier Cru, Paul Goerg</i>	<i>AOC</i>	<i>55,00</i>
<i>Brun de Neuville, Tendre Rosé</i>	<i>AOC</i>	<i>55,00</i>
<i>Brut première cuvée, sélection Joël Robuchon, Bruno Paillard</i>	<i>AOC</i>	<i>60,00</i>
<i>Blanc de Blancs, Premier Cru, Paul Goerg</i>	<i>AOC</i>	<i>70,00</i>
<i>Blanc de Blancs, Grand cru, Bruno Paillard</i>	<i>AOC</i>	<i>85,00</i>

Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.

Les Vins Rosés

*Un vin rosé ne peut être uniquement défini par sa couleur.
C'est un type intermédiaire entre le vin blanc (obtenu sans macération des peaux) et le vin rouge (obtenu par macération).*

Il existe deux procédés de vinification en rosé :

par pressurage direct ou par saignée.

Les notes mêlées de groseille et de fraise, légèrement acidulées, caractérisent essentiellement les vins rosés.

75 cl

Alsace et Lorraine

Côtes de Toul, Domaine Régina, Gris, 2015/2016 AOC 24,00

Languedoc

Domaine Eric Gelly, Pays d'Oc, 2016 IGP 19,00

Loire

*Sancerre, La Moussière, Alphonse Mellot **Bio** 2015* AOC 38,00

Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.

Les Vins Rosés

75 cl

Provence Alpes Côte d'Azur

<i>Château Bas, Coteaux d'Aix-en-Provence , Bio, 2015</i>	<i>AOC</i>	<i>23,00</i>
<i>La Girafe Verte , Côtes de Provence , Bio 2015</i>	<i>AOC</i>	<i>26,00</i>
<i>Saint Jeannet, La Fontaine 2015/2016</i>	<i>IGP</i>	<i>30,00</i>
<i>Domaine de Jale, Côtes de Provence 2014</i>	<i>AOC</i>	<i>30,00</i>
<i>M de Minuty, Côtes de Provence, 2015/2016</i>	<i>AOC</i>	<i>36,00</i>
<i>Bandol, Château Salettes 2014/2015</i>	<i>AOC</i>	<i>42,00</i>

*Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération
Prix nets en euros, toutes taxes comprises.*

Les Vins Blancs

Les vins blancs peuvent être fabriqués à partir de raisins rouges ou blancs, ils sont toutefois fabriqués à partir de raisins blancs la plupart du temps. Les pays à climat froid et modéré sont de grands producteurs de vin blanc (France, Autriche, Allemagne). Les raisins blancs ont besoin de moins de soleil pour mûrir, leurs peaux étant utilisées au cours de la fermentation. Pour un vin blanc, l'acidité, le fruit, la minéralité et une teneur en alcool modérée sont particulièrement importants. Certains cépages sont très connus comme le Chardonnay, le Sauvignon Blanc ou le Riesling. Ses arômes principaux sont : les agrumes, l'abricot, la pêche, la pomme, le melon, la poire, la mangue, le litchi, et l'ananas.

75 cl

Alsace et Lorraine

<i>Côtes de Toul, Auxerrois, Domaine Régina 2016</i>	AOC	24,00
<i>Riesling, Gustave Lorentz 2013</i>	AOC	30,00

Bourgogne

<i>Bourgogne Chardonnay, Domaine Alain Geoffroy 2014</i>	AOC	28,00
<i>Chablis, Le Verger, Domaine Alain Geoffroy 2014</i>	AOC	36,00
<i>Chablis Premier Cru, Les Vaillons, Bernard Defaix Bio 2014-2015</i>	AOC	49,00
<i>Pernand Vergelesses, Pierre Bourée et Fils 2014</i>	AOC	60,00
<i>Puligny-Montrachet, corvée des vignes, Decelle Villa 2013</i>	AOC	78,00

Vallée du Rhône

<i>Côtes-du-Rhône, Domaine de Cristia, Bio 2015</i>	AOC	26,00
<i>Crozes Hermitage, François Villard 2014</i>	AOC	39,00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Cristia, 2015</i>	AOC	55,00

**Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération
Prix nets en euros, toutes taxes comprises.**

Les Vins Blancs

75 cl

Provence Alpes Côte d'Azur

<i>Château Bas, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bio 2015</i>	AOC	23,00
<i>Saint Jeannet, La Fontaine 2015</i>	IGP	30,00
<i>Domaine de Jale, Côtes de Provence 2014</i>	AOC	30,00
<i>Cassis, Clos Val Bruyère Bio 2013</i>	AOC	39,00

Languedoc

<i>Domaine Eric Gelly, Pays d'Oc 2015</i>	IGP	19,00
<i>Chardonnay, Cuvée secrète, sans sulfite 2015</i>	IGP	22,00
<i>Viognier 100%, Château Viranel 2015</i>	IGP	27,00
<i>Mas des Tannes, Grenache, Bio 2014</i>	IGP	29,00
<i>Coteaux du Languedoc, Château Paul Mas, Belluguet, 2015</i>	AOC	32,00

Sud Ouest

<i>Côtes de Gascogne, Alain Brumont 2015</i>	IGP	22,00
--	-----	-------

Loire

<i>Chenin, Château de la Viaudière 2015</i>	IGP	22,00
<i>Sauvignon, Château de la Viaudière 2015</i>	IGP	23,00
<i>Muscadet, Côtes de Grandlieu sur Lie, Jérôme Choblet 2014</i>	AOC	28,00
<i>Coteaux du Layon, Moelleux, Château de la Viaudière 2015</i>	AOC	30,00
<i>Quincy, Pierre J Fouassier, 2013</i>	AOC	35,00
<i>Pouilly Fumé, Emmanuelle Mellot 2015</i>	AOC	36,00
<i>Sancerre, La Moussière, Alphonse Mellot Bio 2013</i>	AOC	39,00

Les Vins Rouges

La vinification du vin rouge est caractérisée par une phase indispensable de macération, c'est-à-dire de contact entre les peaux et le jus. Cette opération permet à la matière colorante localisée dans les peaux de colorer le jus, initialement incolore. A la dégustation des vins rouges, les notes les plus facilement identifiables sont celles de fruits rouges et noirs : cerise, framboise, fraise, groseille, cassis, mûre et myrtille. Il peut également se dégager des notes de : tabac, thé, foin, bois sec, cèdre, fougère, réglisse, vanille, cannelle, poivre, noix muscade, café, caramel et graphite, entre autres.

75 cl

Lorraine

Côtes de Toul, Pinot noir, Domaine Régina 2015 AOC 24,00

Bourgogne

Bourgogne, Pinot Noir, Domaine Alain Geoffroy 2014 AOC 28,00

Marsannay, Pierre Bourée et fils 2013 AOC 38,00

Rully, Domaine Jaeger-Defaix 2014 AOC 42,00

Chassagne Montrachet, Pierre Bourée et fils 2013 AOC 55,00

Gevrey-Chambertin, Pierre Bourée et fils 2014 AOC 65,00

Pommard, Eric Boigelot 2011 AOC 75,00

Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.

Les Vins Rouges

75 cl

Beaujolais

Beaujolais, Les Griottes, Domaine Vissoux 2015 AOC 28,00

Vallée du Rhône

*Côtes-du-Rhône, Domaine de Cristia, **Bio** 2015* AOC 26,00

100% Merlot, Les Garennes, François Villard 2010 IGP 27,00

Crozes Hermitage, François Villard 2014 AOC 39,00

Saint Joseph, Poivre et Sol, François Villard 2015 AOC 42,00

Gigondas vieilles vignes, Domaine grand Montmirail, Yves Cheron 2011 AOC 45,00

*Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Cristia, **Bio** 2013* AOC 55,00

Côte Rôtie, Le Gallet Blanc, François Villard 2013 AOC 68,00

Châteauneuf-du-Pape Clos Saint-Jean 2008 AOC 70,00

Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.

Les Vins Rouges

75 cl

Provence Alpes Côte d'Azur

<i>Château Bas, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bio 2013</i>	<i>AOC</i>	<i>23,00</i>
<i>Mont Caume Verdairail 2015</i>	<i>IGP</i>	<i>25,00</i>
<i>Saint Jeannet, La Fontaine 2014</i>	<i>IGP</i>	<i>30,00</i>
<i>Domaine de Jalé, Côtes de Provence 2010 / 2015</i>	<i>AOC</i>	<i>30,00</i>
<i>Bandol, Château Salettes 2012 / 2013</i>	<i>AOC</i>	<i>42,00</i>
<i>Les Baux-de-Provence, Domaine Lauzières Equinoxe Bio 2010</i>	<i>AOC</i>	<i>42,00</i>

Languedoc

<i>Merlot Cabernet, Cuvée secrète, sans sulfite, Bio, 2015</i>	<i>IGP</i>	<i>22,00</i>
<i>Trilogie, Cessenon Hérault 2015</i>	<i>IGP</i>	<i>25,00</i>
<i>Château Viranel, Aromes Sauvages 2015</i>	<i>IGP</i>	<i>28,00</i>
<i>Mas des Tannes, Bio 2014</i>	<i>IGP</i>	<i>29,00</i>
<i>Saint-Chinian, V de Viranel 2013</i>	<i>AOC</i>	<i>30,00</i>
<i>Coteaux du Languedoc, Château Paul Mas, Clos des Mûres, 2014</i>	<i>AOC</i>	<i>32,00</i>

Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.

Les Vins Rouges

75 cl

Sud Ouest

Côtes de Gascogne, Alain Brumont 2015 IGP 22,00

Bordelais

Bordeaux, Château Bastian, Cuvée Barrique 2012 / 2013 AOC 25,00

Bordeaux Château Grand Barrail 2014 AOC 26,00

Pessac-Léognan, Château d'Eyran 2011 AOC 39,00

Saint-Emilion, Château Le Petit Bouquey 2014 AOC 45,00

Saint-Estèphe, Château Clauzet 2008 AOC 55,00

Saint Emilion Grand cru, château Jean Faure 2010 AOC 70,00

Val de Loire

Chinon, Les Cinq Eléments, **Bio** 2013 AOC 32,00

Menetou-Salon, Pierre J. Fouassier, 2014 AOC 38,00

Sancerre, La Petite Moussière, Alphonse Mellot 2013 / 2014 AOC 39,00

Tout abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.

Sélection de Vins au verre 12 cl et carafe 50 cl

		12 cl	50 cl
Domaine Eric Gelly, Pays d'Oc, Rosé	IGP	4,00	14,00
Domaine Eric Gelly, Pays d'Oc, Blanc	IGP	4,00	14,00
Côtes de Toul, Domaine Régina, Gris	AOC	4,50	18,00
Côtes de Toul, Domaine Régina, Blanc	AOC	4,50	18,00
Chardonnay, Cuvée secrète, sans sulfite 2015, Blanc	IGP	5,00	
Coteaux du Layon, Moelleux, Château de la Viaudière 2015	AOC	6,80	
Domaine Eric Gelly, Pays d'Oc, Rouge	IGP	4,00	14,00
Côtes de Toul, Domaine Régina, Rouge	AOC	4,50	18,00
Merlot Cabernet, Cuvée secrète, sans sulfite, Bio , 2015 Rouge	IGP	5,00	

Nos petits flacons

Rosé

		37,5 cl	50 cl
Château Bas, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bio , 2015	AOC	16,00	
Bandol, Château Salettes 2015	AOC		30,00

Blanc

Château Bas, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bio 2014 / 2015	AOC	16,00	
Chablis, Domaine Le Verger 2014 / 2015	AOC	23,00	
Sancerre, La Moussière, Alphonse Mellot Bio 2016	AOC	25,00	
Cassis, Clos Val Bruyère Bio	AOC		29,00
Bandol, Château Salettes 2014	AOC		30,00

Rouge

Château Bas, Coteaux d'Aix-en-Provence, Bio 2013	AOC	16,00	
Bordeaux, Château Bastian, Cuvée Barrique 2012	AOC	18,00	

Digestifs (4 cl)

<i>Amaretto</i>	4,50
<i>Calvados hors d'âge</i>	7,50
<i>Cognac VSOP</i>	8,50
<i>Génépi</i>	6,00
<i>Get 27</i>	5,00
<i>Grand Armagnac</i>	8,50
<i>Grappa</i>	4,50
<i>Limoncello</i>	4,50
<i>Mandarine Napoléon</i>	5,50
<i>Mirabelle de Lorraine Rozelieures</i>	7,50
<i>Poire William de Lorraine Rozelieures</i>	7,50
<i>Rhum Havana Club</i>	7,00
<i>Rhum Don papa</i>	8,00
<i>Vieille Prune de Lorraine Rozelieures</i>	7,50