



## NOTRE CARNET DES VINS EFFERVESCENTS ET DES VINS TRANQUILLES

### LES BULLES

**Drappier Brut Nature Zéro dosage** Champagne 64,00

Pour les amateurs de sensations pures, une cuvée 100% Pinot Noir et sans dosage. Nez de fruits croquants et mûrs à la fois. La bouche est droite, pure, avec beaucoup de finesse et de fraîcheur

**Drappier Rosé de Saignée Brut** Champagne 66,00

Quelques jours de macération donnent à cette cuvée une robe soutenue, marquée par le Pinot Noir. Le nez dévoile des notes de fruits rouges et de violette avec une pointe légèrement épicée. Faiblement dosée, la bouche est d'une grande fraîcheur avec une subtile note de réglisse en finale

**Prosecco Treviso Extra Dry** Vénétie 28,00

100% Glera. Notes de poire et de pomme Golden. Bel équilibre entre douceur et fraîcheur

**Lambrusco di Grasparossa Amabile GALA** Emilie-Romagne 24,00

Vin rouge délicatement effervescent avec une touche de sucre résiduel, il dévoile des notes de cerises noires, de mûres et de cassis avec une bouche conjuguant douceur et fraîcheur!

## LES VINS AU VERRE ET EN 50 CL

### Les Vins Blancs

Verre 50 cl

<b>Domaine de Ménard</b> - Vin doux - Côtes de Gascogne Fruits secs et vanille. Abricot et miel	5,00	18,00
<b>Domaine Lafage Côte Est</b> - Languedoc Au nez, agrumes et de fleurs blanches. Bouche fraîche, fine et minérale	5,00	18,00
<b>« I Croppi » Romagna Albana Secco DOCG</b> - Emilie-Romagne 100% Albana. Bouche fraîche, riche et enveloppante. Parfums fruités	6,00	22,00
<b>Réserve Perrin</b> - Côtes du Rhône Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne. Notes de pain grillé et de fleurs blanches	6,00	22,00
<b>Ecosistema</b> - Salento 100% Chardonnay. Une version fruitée, notes citronnées et de pomme verte, équilibre et fraîcheur	6,00	22,00

### Le Vin Rosé

Verre 50 cl

<b>M de Minuty</b> - Provence Pêche et orange confite. Fraîcheur et rondeur	6,00	22,00
--------------------------------------------------------------------------------	------	-------

### Les Vins Rouges

Verre 50 cl

<b>Domaine d'Homs</b> - Cahors 80 % Malbec et 20% Merlot. Nez très mur, belle intensité et fraîcheur. Notes réglissées et mûre en finale	5,00	18,00
<b>Terre Natuzzi</b> - Toscane 90% Sangiovese, 10% Merlot. Notes de fruit rouges, cassis. Rondeur, équilibre et fraîcheur	5,00	18,00
<b>Lacruz</b> - Temprinallo 100% Tempranillo. Mélange de fruits des bois et de fruits rouges, fraise et framboise	6,00	22,00
<b>Pinot Noir « Buissonnier »</b> - Bourgogne Arômes dominés par la griotte, les fruits rouges. Bel équilibre et tanins bien fondus	6,00	22,00

## LES VINS BLANCS DE FRANCE

<b>Sauvignon de Touraine Dom. de la Rochette</b> Nez variétal sur des notes d'agrumes et d'épices	Loire	26,00
<b>Sancerre Château de Thauvenay</b> Agrumes et fleurs blanche. Vin sec et élégant	Loire	35,00
<b>Pouilly-Fumé « les Adelins »</b> Vif et fruité. Magnifique minéralité	Loire	36,00
<b>Riesling « Réserve » – Turckheim</b> Nez citroné et notes d'agrumes	Alsace	26,00
<b>Domaine Lafage Côte Est</b> Au nez, agrumes et de fleurs blanches. Bouche fraîche, fine et minérale	Languedoc	26,00
<b>Domaine de Rousset</b> 100% Vermentino. Notes de fruits mûrs et élégante amertume	Provence	28,00
<b>Condrieu « Vins de Vienne »</b> Notes de violette, d'abricot et de pêche	Rhône	60,00
<b>Côtes-du-Rhône « Réserve Perrin »</b> Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne. Notes de pain grillé et de fleurs blanches	Rhône	32,00
<b>Graves Château Lassalle</b> Arômes de mangue et notes florales. Bel équilibre gras/acidité	Bordeaux	32,00
<b>Mâcon La Roche-Vineuse Château de la Greffière</b> Pamplemousse et mandarine. Notes de pin et de coing	Bourgogne	26,00
<b>Petit Chablis Domaine Bernard Defaix</b> La bouche est fraîche et suave avec de belles notes minérales	Bourgogne	32,00
<b>Givry « Buissonnier » - Vignerons de Buxy</b> Belle persistance aromatique, pêche blanche, noisette et notes épicées	Bourgogne	34,00
<b>Saint-Véran Clos des Poncetys</b> Fruits à chair blanche. Bouche de fruits secs et d'épices	Bourgogne	39,00
<b>Saint-Romain « Sous le Château »</b> Fleur blanche et poire. Final légèrement fumée	Bourgogne	53,00

## LES VINS ROSÉS DE FRANCE

<b>M de Minuty</b> Vin de plaisir, notes de pêche et d'orange confite. Fraîcheur et rondeur jusqu'en finale	Provence 30,00
<b>Château Minuty Cuvée OR</b> Concentré d'arômes gourmands, fraîcheur intense et belle expression des fruits	Provence 40,00

## LES VINS ROUGES DE FRANCE

<b>Pinot Noir « Réserve » - Turckheim</b> Fruits rouge et Kirsch. Léger et soyeux	Alsace 30,00
<b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil « L'Aulnay »</b> Groseille et fraise des bois	Loire 26,00
<b>Sancerre Domaine Serge Laloue</b> Fraise, cerise et myrtille. Arômes de torréfaction et d'épices	Loire 32,00
<b>Côtes-du-Rhône « Réserve Perrin »</b> Fruits rouges, caramel et épices. Tanins fins et belle longueur	Rhône 26,00
<b>Syrah « Les Vignes d'à Côté » - Y. Cuilleron</b> Fruits rouges confiturés. Tannins ronds	Rhône 28,00
<b>Vacqueyras « Vieux Clocher » - Arnoux</b> Cassis et fruits mûrs. Note de torréfaction et d'épices	Rhône 32,00
<b>Crozes-Hermitage « Vins de Vienne »</b> Framboise et cassis. Notes de fumé et de pain grillé	Rhône 38,00
<b>Domaine d'Homs</b> 80 % Malbec, 20% Merlot. Nez très mur, belle intensité et fraîcheur. Notes réglissées et mûre en finale	Cahors 28,00

## LES VINS ROUGES DE FRANCE

<b>Blaye Côtes de Bdx Château du Cavalier « Prestige »</b> Fruits noirs et cèdre	Bordeaux 28,00
<b>Haut-Médoc Château Saint-Ahon - Cru Bourgeois</b> Notes de fruits rouges, légèrement toasté	Bordeaux 32,00
<b>Graves Château l'Hospital</b> Framboise et groseille. Épices douces. Très fin	Bordeaux 33,00
<b>Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange</b> Mûre et prune. Petite note d'anis	Bordeaux 58,00
<b>Pessac-Léognan Abeille de Fieuzal</b> Sous-bois et épices douces	Bordeaux 58,00
<b>Saint-Emilion Château Moulin de la Grangère</b> Fruits noirs confiturés. Terre humide et épices	Bordeaux 42,00
<b>Mercurey Château de Chamirey</b> Cassis, cerise griotte, eau-de-vie de fruits	Bourgogne 49,00
<b>Marsannay Domaine Huguenot</b> Cerise, fraise, framboise. Fruits très mûrs. Grande fraîcheur	Bourgogne 54,00
<b>Pinot Noir « Buissonnier »</b> Arômes dominés par la griotte, les fruits rouges. Bel équilibre et tanins bien fondus	Bourgogne 32,00

## LE MAGNUM ROSÉ

### M de Minuty

Vin de plaisir, notes de pêche et d'orange confite. Fraîcheur et rondeur jusqu'en finale

Provence 56,00

## LES MAGNUMS ROUGES

### Blaye Côtes de Bdx Château du Cavalier «Prestige»

Fruits noirs et cèdre

Bordeaux 52,00

### Haut-Médoc Château Saint-Ahon - Cru Bourgeois

Notes de fruits rouges, légèrement toasté

Bordeaux 62,00

### Graves Château l'Hospital

Framboise et groseille. Épices douces. Très fin

Bordeaux 74,00

### Saint Julien Les Fiefs de Lagrange

Mûre et prune. Petite note d'anis

Bordeaux 98,00

### Paolo Leo Passitivo Primitivo IGT

100 % Primitivo. Fruits confiturés, belle rondeur, fin de bouche de cacao et torrefaction

Pouilles 48,00

### Corte Adami Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Corvina et Rondinella. Grande élégance, empli de fruits et d'épices avec de beaux tanins

Vénétie 64,00

## LES VINS BLANCS D'ITALIE

<b>« I Croppi » Romagna Albana Secco DOCG</b> 100% Albana. Bouche fraîche, riche et enveloppante. Parfums fruités	Emilie-Romagne	30,00
<b>Casal Thaulero Borgo Thaulero Pecorino</b> 100 % Pecorino. Vin fruité marqué par la pêche blanche avec une belle longueur	Abruzzes	30,00
<b>« Calaluna » Fiano Puglia IGP</b> 100 % Fiano. Vin sec aux arômes de fruits exotiques avec un touche d'agrumes	Pouilles	32,00
<b>« Numen » Chardonnay Salento IGT</b> 100 % Chardonnay. Vin charnu, puissant et épicé. Notes de miel, ananas et touche de muscade	Pouilles	42,00
<b>Ecosistema Chardonnay IGT Salento Biologico</b> 100% Chardonnay. Une version fruitée, notes citronnées et de pomme verte, équilibre et fraîcheur	Pouilles	32,00
<b>Arvali - Vermentino di Sardegna raccolta tardiva</b> 100 % Vermentino. Vendanges un peu tardives. Parfums floraux intenses et notes aromatiques puissantes	Sardaigne	34,00
<b>« Bergi » Monferrato Bianco DOC</b> 80% Sauvignon, 20% Cortese. Élégance, belle structure, complexité et longueur persistante	Piemont	32,00
<b>Sensa Fine Corte Adami</b> 100% Garganega. Arômes de sureau, de pêche et de fruits tropicaux. Vin de soif	Vénétie	30,00
<b>Trentino Müller Thurgau San Lorenz DOC</b> 100% Müller-Thurgau. Belle acidité, grande minéralité. Bouche aromatique et persistante	Trente	32,00

## LES VINS ROUGES D'ITALIE

<b>Corte Adami Valpolicella Ripasso DOC Superiore</b> Corvina et Rondinella. Grande élégance, emplis de fruits et d'épices avec de beaux tanins	Vénétie 38,00
<b>Cabaletta - Rosso delle Venezie</b> Vin souple et gourmand, arômes de fruits mûrs et caramel	Vénétie 32,00
<b>Caldora Sangiovese Terre di Chieti</b> 100 % Sangiovese. Fruits rouges et notes toastées	Abruzzes 26,00
<b>Terre Natuzzi</b> 90% Sangiovese, 10% Merlot. Notes de fruit rouges, cassis. Rondeur, équilibre et fraîcheur	Toscane 28,00
<b>Chianti Classico DOCG Gallo Nero - Lecci &amp; Brocchi</b> 100 % Sangiovese. Fruité et léger. Fruits rouges, violette. Frais et rond	Toscane 35,00
<b>Paolo Leo Passitivo Primitivo IGT</b> 100 % Primitivo. Fruits confiturés, belle rondeur, fin de bouche de cacao et torrefaction	Pouilles 28,00
<b>« Orfeo » Negroamaro Puglia IGT</b> 100 % Negroamaro. Marmelade de fruits épicée. Forte concentration, tendreté et équilibre	Pouilles 44,00
<b>Salice Salentino Reserva Puglia DOC</b> 80 % Negroamaro et 20 % Malvasia Nera. Parfums élégants de confiture, d'épices et de bois	Pouilles 34,00
<b>Maggiolini Amongae Sicilia IGT</b> Nero d'Avola, Cabernet, Merlot. Vin puissant à la structure solide	Sicile 32,00
<b>Barbera d'Asti DOCG</b> 100% Barbera. Bouche soyeuse et délicate, tanins délicats, matière élégante et dense	Piemont 30,00
<b>« Baldovino » Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> 100% Montepulciano. Nez fin, parfums vifs de cerise et frutis rouges. Vigueur et souplesse	Abruzzes 30,00
<b>SanRemy - Cannonau di Sardegna</b> 100% Cannonau. Un vin rond, puissant et chaud	Sardaigne 32,00