

# Carte des vins

## Vin Maison

*Saint Chinian (rouge, rosé, blanc)*  
*Languedoc Rousillon*

*A la ficelle*  
*La bouteille* 20 €  
*Verre* 4,5 €

## Bulles

*Vino Spumante Rosato extra dry Contarini* 35 €  
*Prosecco di Treviso Extra Dry Contarini* 35 €  
*Champagne "maurice Delabaye" Brut 1èr cru* 65 €  
*Champagne brut Royal Pommery* 79 €

*La coupe* 6,9 €

## Vin blanc moelleux

*Gaillac Vigne Galante Domaine d'Escausses* 26 €  
*Verre* 5,0 €

## Vin rosé

**Herault/ Roches saintes** (grenache 80% /syrah20%) 24 €

*Robe rose pâle et saumonée. Les arômes subtils de fruits exotiques évoluent sur des fruits rouges. L'attaque est délicate et sucrée, et se caractérise par une belle fraîcheur.*

**Rhône / Tavel des 4 vents** 32 €

*Robe rosée, bouquet de fruits frais avec une jolie persistance et une jolie structure.*

## Vin blanc

**Alsace / Pinot Gris Schwarzberg Eric Rominger** 33 €

*Ampleur, gras et structure s'allient à la finesse du palais avec des arômes de coing, de fruits confits et de miel.* 37,5cl 20 €

**Bourgogne / Chablis Les Pargues Domaine François Servin** 37 €

*Arômes floraux et de fruits blancs. La bouche présente un bel équilibre, et on y trouve des fruits blancs, surtout la poire qui domine. Il y a une belle fraîcheur et longueur qui remplissent pleinement la bouche.*

**Languedoc / Chardonnay Quartaut** 23 €

*Elevé 6 mois en fût de chêne  
Voici un élégant Chardonnay, vêtu d'or pâle à reflets verts. Aux saveurs typiques du cépage succède une bouche ronde et ample, qui conserve une agréable fraîcheur persistante.*

**Loire / Sancerre blanc Domaine la Grande Maison** 33 €

*Robe pâle citron vert. Nez intense et prononcé d'agrumes, dominant les arômes de litchi, pamplemousse et de pêche. Rond et puissant en bouche, elle offre une bonne acidité et une longueur agréable.* 37,5cl 20 €

## Vin rouge

**Alsace / Pinot Noir Jules Muller** 32 €

*Un véritable Pinot Noir à la robe foncée, au nez fruité et à l'attaque fraîche.* 37,5cl 19 €  
*Un corps souple et harmonieux avec des tanins mûrs.*

**Beaujolais / Julienas Domaine du Maupas** 30 €

*Grenat intense au nez bien ouvert, mêlant des notes épicées et fraîches.*  
*Structure aux tanins enrobés, exaltant des arômes rafraîchissants de cerise.*

**Bourgogne / Bourgogne Rouge Agnes Paquet** 39 €

*Très belle couleur pourpre. Nez intense de framboise et purée de fraise.*  
*Très belle structure en bouche avec des tannins veloutés et soyeux.*  
*Vin riche, profond, avec une très belle longueur en bouche.*

**Languedoc / Faugères Lou Cazalet Domaine Saint Antonin** 31 €

*Issue des cinq cépages traditionnels du Languedoc, ce Faugères offre un bouquet de fruits rouges intense. Une longueur remarquable caractérise ce vin charnu et gourmand qui s'épanouit une fois dans le verre.*

**Rhône / Côtes du Rhône Domaine de Fenouillet** 25 €

*Une superbe vinification pour ce vin au sommet de l'appellation. Finesse, complexité (cerise, réglisse, grillé léger), aux tanins ronds et longue expression fruitée de la chair.*

**Rhône / Vacqueyras la Grangelière Pierre Amadiou** 36 €

*Senteurs de sous-bois et de petits fruits rouges doucement relevés* 37,5cl 22 €  
*de nuances vanillées évoluent en bouche vers l'ampleur et la puissance des notes poivrées et épicées.*

**Bordeaux /Côtes de Blaye Château Haut Grelot** 26 €

*Belle couleur rubis, belle brillance avec des reflets violacés.* 37,5cl 16 €  
*Au nez se dégagent d'agréables arômes de fruits rouges et d'épices.*

**Bordeaux / Lussac Saint Emilion Château Croix de Rambeau** 36 €

*Rouge violacé, sombre, profond. Le nez est riche, dominé par des fruits rouges (griotte) et légèrement épicé (girofle). Le boisé est fondu et très flatteur.* 37,5cl 22 €  
*rondeur et équilibre*

**Bordeaux / Saint Emilion Grand Cru château Côtes Rocheuses (2014)** 48 €

*(80%merlot/20%cabernet franc) robe violette/fruits noirs murs*

*finale agréable et longue aux tanins bien présents*

**Bordeaux /Saint Julien Château Les Fiefs de La Grange (2014)** 68 €

*(cabernet sauvignon, merlot, petit verdot)*

*Il offre des notes fruitées de cassis, poivre, moka et réglisse qui sont propres au cabernet sauvignon. Les principales caractéristiques de ce millésime sont la fraîcheur la rondeur et la gourmandise*

**Bordeaux /Château Chasse spleen (2012)**

*Moulis en medoc (cabernet sauvignon, merlot, petit verdot)* 78 €

*Château Chasse Spleen produit des vins riches, puissants et charpentés. La robe est profonde, le nez exhale des arômes de fruits rouges et de cassis avec des notes de cacao et de boisé, la bouche offre des tanins élégants*

*Bordeaux /**Clos rené Pomerol** (2016)*

*A,O,P Pomerol (75%Merlot/20%cabernet franc/5 %malbec)*

**68 €**

*Tanins légers et savoureuses touches de fruits noirs sur la finale (mûre et myrtille)*

*Le boisé est superbement intégré et on remarque de subtiles notes de truffes*

*Bordeaux /**Pessac Leognan Gazin** (2014)*

**55 €**

*Graves*

*Ce millésime offre une robe concentrée et un nez vanillé et boisé,*

*tout en élégance sur des arômes de fruits rouges et noirs confiturés.*

*L'attaque est tannique et boisée et la finale souple où les arômes de fruits prédominent.*