

# CARTE DES VINS

# WINE LIST

## LES VINS AU VERRE

### La sélection maison:

**Fortant De France «Terroir Le Littoral » :**

**Vin de Pays d'Oc IGP Médaille d'Or concours 2013, 2014 et 2015**

**- Rouge: Merlot                      Blanc : Chardonnay                      Rosé : Grenache Rosé -**

- |                |                |
|----------------|----------------|
| ■ Le verre     | <b>3.80 €</b>  |
| ■ Le ¼         | <b>7.50 €</b>  |
| ■ Le ½         | <b>12.50 €</b> |
| ■ La bouteille | <b>18.50 €</b> |

### Pinot Noir « Terroir de Collines » 2016

**Languedoc Roussillon Pays d'Oc IGP**

**- Cépage : Pinot Noir -**

**Fortant de France Skalli Wines**

*« Vin à la robe rouge grenat, nous offre un bouquet fin et délicat sur des notes de cerise, de griotte et d'épices douces. La bouche est ample et corsée, procurant de belles saveurs de fruits rouges, d'épices douces sur une finale longue. »*

- |                |                |
|----------------|----------------|
| ■ Le verre     | <b>4.90 €</b>  |
| ■ Le ¼         | <b>9.00 €</b>  |
| ■ Le ½         | <b>17.00 €</b> |
| ■ La bouteille | <b>24.00 €</b> |

### Pinot Gris « Entre-Deux-Monts » 2016

**Vin Blanc Belge**

**Heuvelland AOP Belgique**

**- Cépages: Pinot Gris, Pinot Auxerrois, Chardonnay, Sieger -**

**Martin Bacquaert « Entre-Deux-Monts » Wijndomein Westouter**

*« Robe jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est pur, frais, aromatique et élégant avec des arômes de pêche et de poire, de fleurs jaunes mais aussi légèrement minéral. La bouche est fraîche et rappelle les arômes perçus au nez. Belle longueur. »*

- |                |                |
|----------------|----------------|
| ■ Le verre     | <b>6.50 €</b>  |
| ■ Le ¼         | <b>12.50 €</b> |
| ■ Le ½         | <b>24.00 €</b> |
| ■ La bouteille | <b>35.00 €</b> |

## **Sauvignon de Touraine « Les Roches » 2017**

**Touraine AOC (Loire)**

**- Cépage: Sauvignon blanc -**

**Vignerons des Coteaux Romanais.**

« Robe jaune pâle d'une belle brillance. Le nez offre une palette aromatique remarquable, mêlant fraîcheur (agrume, bourgeon de cassis), maturité (litchis, mangue), en passant par de subtiles notes florales (rose). Bouche harmonieuse, ronde, charnue, rehaussée par une pointe vive et dotée d'une grande persistance aromatique. »

|                |                |
|----------------|----------------|
| ■ Le verre     | <b>4.50 €</b>  |
| ■ Le ¼         | <b>8.50 €</b>  |
| ■ Le ½         | <b>16.00 €</b> |
| ■ La bouteille | <b>21.00 €</b> |

## **VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES**

### **Prosecco Borgo del Col Alto**

**Treviso / Veneto**

**Italie**

**DOC Spumante Extra Dry**

|   |                |
|---|----------------|
| La Coupe Apéritif Maison nature ou violette | <b>5.00 €</b>  |
| La Bouteille                                | <b>27.00 €</b> |

### **Champagne « Dosage Zéro » de chez Louis Guerlet**

**Maison de Champagnes Louis Guerlet, Chenay (Reims)**

**- Cépages : Pinot Noir et Chardonnay -**

Cuvée millésimée de 2011, sans sulfites ni dosage, seul subsiste le sucre résiduel naturel inférieur à 2 gr par bouteille, sensations pures garanties.

|              |                |
|--------------|----------------|
| La Coupe     | <b>10.00 €</b> |
| La Bouteille | <b>56.00 €</b> |

### **Champagne « Brut Rosé » de chez Louis Guerlet**

**Maison de Champagnes Louis Guerlet, Chenay (Reims)**

**- Cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay -**

« Belle robe rose porcelaine, nez discret et délicat sur des notes d'agrumes, de citrus et de bergamote, puis s'ouvre sur du melon et de la framboise. »

**58.00 €**

### **Champagne Bruno Paillard « Brut Première Cuvée »**

**Maison de Champagnes Bruno Paillard Reims**

**- Cépages : Pinot (2/3) Noir et Meunier, Chardonnay (1/3) -**

Brut très pur et authentique, porte drapeau de la maison Bruno Paillard et sélectionné par plus de 400 établissements étoilés de par le monde

**70.00 €**

## VINS BLANCS

### Pinot Gris 2016      **Emile Boeckel (5ème génération)**

**Pinot Gris Alsace AOC**

**- Cépage: Tokay Pinot Gris -**

«Vin charpenté, rond et long en bouche, légèrement fumé, opulent.»

**25.00 €**

### Riesling Brandluft 2016      **Emile Boeckel (5ème génération)**

**Riesling Alsace AOC**

**- Cépage : Riesling -**

«C'est un vin sec et racé, très fruité. C'est le vin gastronomique par excellence.»

**26.00 €**

### Saint Véran 2015

**Bourgogne Saint Véran AOC**

**- Cépage : Chardonnay -**

**Roux Père et Fils**

«Vin à la robe vert-or, rond, tendre et fruité avec des arômes de pêche, poire et acacia.»

**40.00 €**

### Pouilly Fumé « Argile à Silex » 2016

**Pouilly Fumé AOC**

**- Cépage : Blanc fumé (sauvignon) -**

**Domaine Bouchié Chatellier**

«Superbe sauvignon blanc typé par son terroir argile à silex, frais, minéralisé mais fruité, rond mais complexe, puissant tout en finesse et élégance, une belle longueur en bouche.»

**38.00 €**

## VINS ROUGES

### Le Bordelais :

### Château Peybonhomme les Tours 2015

**ières Côtes de Blaye AOC - Cépages : Merlot, Cabernets Sauvignon et Franc, Malbec -  
Domaine J.L. Hubert - Cru Bourgeois et Biologique**

«Structure fine et élégante, dominance de fruits rouges épicés, souplesse et finale aromatique et harmonieuse.»

**25.00 €**

### Château Lacombe Noaillac 2014

**Médoc AOC, Cru Bourgeois**

**Domaine J.M Lapalu**

**- Cépages : Cabernets Sauvignon et Franc, Merlot et Petit Verdot -**

«Robe grenat, arômes de cassis et griottes soulignés de notes de tabac, l'attaque est franche, tanins souples et belle finale.»

**28.00 €**

### Château Durand-Laplagne 2012

**Cuvée Sélection Vieilles Vignes**

**Vignobles Bessou**

**Puissequin Saint Emilion AOC**

**- Cépages : Merlot et Cabernet Franc -**

«Robe pourpre, un bouquet délicat de petits fruits rouges souligné d'un boisé discret, la structure est charnue aux notes toastées et la finale flatteuse.»

**29.00 €**

## **Château Petit Bocq 2015**

**Saint Estèphe AOC - Cépages : Merlot noir, Cabernets Sauvignon et Petit Verdot -  
Famille du Docteur Gaëtan Lagneaux**

«Belle robe rubis, les tanins sont souples et élégants. Les arômes boisés et de fruits frais sont soulignés par une structure tannique serrée.»

**54.00 €**

## **Moulin de La Lagune 2012**

**Haut Médoc AOC - Cépages : Cabernets Sauvignon et Franc, Merlot -  
2ème Vin du Château La Lagune, Grand Cru Classé. Famille Frey.**

«Belle robe rubis profond, les fruits rouges sont très présents au nez avec des notes toastées et vanillées, et en bouche l'ensemble d'une souplesse remarquable est sur le fruit.»

**59.00 €**

## **Le Chili :**

### **Montgras Reserva 2016**

**Chili AOC / Hernán et Eduardo Gras - Cépage : Carmenère -**

«Robe pourpre intense, arômes puissants et épicés, tanins ronds et souples avec des notes vanillées et toastées.»

**24.00 €**

## **L'Argentine :**

### **Chakana Malbec 2017**

**Chakana Wines - Cépage : Malbec -**

**Estate, Finca Cobos (Agrelo (Lujan de Cuyo)), Mendoza AOC**

« Couleur rubis profond avec des traces violettes. Ce malbec typique développe des arômes d'épices. Des notes de fruits rouges bien mûrs et de chocolat noir ressortent de ce vin bien charpenté. Bien équilibré et bien structuré en bouche, finale charnue, longue et souple. »

**25.00 €**

## **Le Portugal :**

### **Domaine Terra d'Alter « Alfrocheiro » 2017**

**Vin régional Alentejo AOC - Cépage : Alfrocheiro -**

**Terras de Alter Companhia de Vinhos (Peter Bright)**

«Robe rouge rubis intense, arômes de griottes et fruits noirs mûrs, bouche structurée et bien équilibrée, tanins riches et soyeux, finale longue et épicée.»

**25.00 €**

## La Loire :

### Saint Nicolas de Bourgueil 2016

**Saint Nicolas de Bourgueil AOC** - Cépage : Cabernet franc -  
**Domaine Laurent Mabileau**

« Robe rubis, nez floral et fruité, souplesse et équilibre en bouche, fruits rouges légèrement épicés, finale longue et soyeuse. » **25.00 €**

## Le Beaujolais:

### « Reverdon » Château Thivin 2016

**Brouilly AOC** - Cépage: Gamay noir à jus blanc -  
**Domaine du Mont Brouilly Famille Geoffroy depuis 6 générations.**

« Très belle couleur rouge cerise, nez floral et fruité, bouche ronde sur les fruits frais du jardin, soutenus par des tanins souples. Vendange manuelle et en petites caisses, vinification en grappes entières. » **39.00 €**

## La Vallée du Rhône :

### « Cuvée de l'Améthyste » 2015

**Cuvée Prestige Vieilles Vignes**

**Côtes du Rhône AOC** - Cépages : Grenache, Syrah et divers -  
**Domaine Roger Perrin, route de Châteauneuf du Pape**

« Robe grenat intense, arômes de fruits rouges et noirs poivrés et « garrigués », en bouche gras et ample, bel équilibre, finale longue et persistante. » **26.00 €**

### « La Cavée » 2013

**Vieilles Vignes**

**Ventoux AOC** - Cépages : Grenache (vignes 25 ans) et Syrah (vignes 15 ans) -  
**Caves Terraventoux**

« Robe rubis sombre, nez complexe et intense, fruité (cerise, framboise), fumé toasté, thym et romarin, tanins boisés souples et amples (vanille et fruits rouges), finale longue et harmonieuse. » **24.00 €**