

Vins

Vins Blancs	75CL
IGP d'Oc. Les Jamelles Viognier, Vin aromatique et riche, aux parfums intenses de pêches, d'abricots et de poire.	24.00 €
IGP Pays D'oc, Muscat Sec Frontignan Domaine des Terres Blanches Muscat à petit grains. Le nez est intense et frais, avec des dominantes de fruits à chaire blanche.	25.00 €
IGP des Hautes Alpes, BIO, Domaine des Treilloux Chardonnay. Dévoile un nez intense, minéral et fruité aux notes de fleurs blanches.	29.00 €
AOP Vin de Savoie, Apremont, Jean Perrier Cuvée Gastronomique Jacquère. Vin sec et fruité typiquement savoyard qui par sa rondeur et sa puissance aromatique accompagnera parfaitement poissons et crustacés aussi bien qu'une cuisine plus traditionnelle de nos montagnes.	37.00 €
AOP Vin de Savoie, Chignin Bergeron, Jean Perrier Cuvée Gastronomique Roussanne. Ce Chignin Bergeron du domaine Jean Perrier & fils révèle des arômes de fruits blancs et poires ainsi que des notes de noisettes fraîches.	41.00 €
DOC PROSECCO Cantine Sensi Extra dry Treviso Présente des notes merveilleusement florales au nez, avec des nuances fruitées de pommes et de pêches blanche également présentes. La bouche est fraîche et propre en saveurs, avec un équilibre parfait entre les éléments acidulés et sucrés. Persistant en bouche avec une bouche douce et rassasiante.	31.00 €
AOP Bourgogne Aligoté, Maison Jaboulet Aligoté. Un vin ciselé et rafraichissant parfait pour accompagner des fruits de mers ou des poissons.	34.00 €
AOP Sancerre, la Perrière Mégalithe Sauvignon. Belle minéralité qui se laisse déguster avec grand plaisir. Une cuvée unique pour les épcuriens.	54.00 €

AOP Pouilly fumé, Domaine Saget Les Rochers	53.00 €
Une belle expression olfactive intense de fleurs blanches. Un vin élégant et raffiné. De belles longueurs en bouche. Un attaque primesautière évoluant sur des fruits jaunes. Un léger coté exotique pour ajouter à la complexité de ce vin.	
AOP Pouilly Fuissé, Henry Fessy	61.00 €
Chardonnay. Arômes de fruits blancs charnus et délicates notes florales. En bouche, vif avec des saveurs d'agrumes et une finale persistante.	
AOP Châteauneuf du pape, Clos de l'Oratoire	74.00 €
Grenache blanc. Clairette - Roussanne - Bourboulenc - Ce vin est ample et fruité avec une belle complexité.	
IGT Umbria, Bramito del Cervo Antinori (Italie, Ombrie)	48.00 €
Chardonnay. Belle couleur jaune au reflet doré. Son parfum fruité s'affirme aux senteurs vanillées et toastées. Enbouche il est magnifiquement structuré et élégant.	
AOP Palette, Château Simone, Grand cru de Provence (coup de coeur)	68.00 €
Bourboulenc - Clairette - Grenache Blanc - Ugni Blanc. La robe est dorée et leurs arômes marient des notes florales et fruitées.	
AOP Chassagne-Montrachet, Roux Père et Fils, La Goujonne	87.00 €
Chardonnay. Une robe or joliment marquée au reflet vert. Sa bouche se révèle ronde aux arômes d'aubépines, d'acacia, de chèvrefeuille, de verveine et de noisette. Le gras s'accorde parfaitement avec son côté moelleux.	
AOP Corton-Charlemagne Grand Cru Latour	182.00 €
Chardonnay. Sa robe est brillante, jaune pale. Le nez complexe, offre de jolies arômes d'amandes, de vanille et quelques notes fumées. La bouche imposante et opulente délivre des notes d'amandes fraîches, de miel d'acacia et de vanille. Très belle et longue persistance. Ce vin s'accordera parfaitement avec les grands crustacés et le foie gras.	
AOP Chablis, Domaine Laroche, St Martin	57.00 €
Chardonnay. Il est fin, élégant et d'une belle tenue en bouche. Parfait en apéritif ou pour les fruits de mers, les petits crustacés et les poissons.	

AOP Condrieu, François Villard, Le Grand Vallon Viognier. Assemblage complexe d'abricots, d'épices de chêne et de note de miel.	73.00 €
AOP Cassis. Domaine du Paternel Clairette - Marsanne - Ugni Blanc - Bourboulenc. Complexe avec des notes d'agrumes, de la fraîcheur et une très bonne longueur en bouche.	47.00 €
AOP Meursault 1er Cru Goutte d'Or Louis Latour Chardonnay. Une robe or pâle, un nez complexe aux arômes d'acacia, de fruits jaunes et d'amandes grillées. Rond et ample en bouche, il présente une belle fraîcheur qui révèle des notes de pêches jaunes et d'amandes. Un vin à la fois puissant et élégant.	129.00 €
AOP Crozes Hermitage. François Villard, Marsanne. Un vin fruité et vif au nez citronné, en bouche on trouve des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.	48.00 €
AOP Puligny Montrachet 1er Cru Domaine d'Ardhuy, Sous le Puits Bouche beurrée, belle acidité, notes de poivre blanc. Finale fumée. Au nez, notes florales, miel et acacia, pêche.	173.00 €
Vins rouges	75 CL
IGP d'Oc, les Jamelles Mourvèdre. Ce cépage donne un vin rouge aromatique, complexe et de caractère, aux senteurs prononcées de garrigue.	24.00 €
IGP des Hautes Alpes, BIO, Domaine des Treilloux Merlot - Syrah. Ce rouge est chaleureux, il exprime des notes de fruits noirs et de pains d'épice. Belle matière en bouche avec des tanins bien dosés, chaleureux et acidulé.	29.00 €
AOP Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu Grenache. Ce vin est rond en bouche, avec une attaque franche et agréable. Un vin tout en volume souligné par des tanins très fins accompagnés d'arômes épicés. Belle finale épicée.	33.00 €
AOP Chinon, Domaine Laroche par Domaine Mesnier Vin complet qui offre de délicates notes miellées.	36.00 €

AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Marie de Beauregard Cabernet franc. Une attaque en bouche franche qui s'épanouit sur des arômes de sous-bois, fruits mûrs, de truffe.	39.00 €
IGT Puglia Tormaresca Neprica (Italie, Poiulles) Negroamaro - Primitivo - Cabernet sauvignon. Beaucoup de fraîcheur et de fruité dans ce vin. Notes de fruits rouges, de cerises noires avec des tons légers de violettes.	41.00 €
AOP Pessac Léognan, Château Coucheroy Merlot - Cabernet - Sauvignon. Ce Pessac Léognan souple et fruité possède l'élégance ainsi que la finesse qui caractérisent les vins de cette région des Graves de Bordeaux.	44.00 €
AOP Morgon, Côtes de Py, Vieilles Vignes Domaine Laurent Gauthier Gamay. Vin charnu et puissant, avec des arômes de kirch et de cassis. Les notes puissantes laissent place à un velouté remarquable et une belle longueur en bouche.	38.00 €
AOP Mercurey, Domaine Faiveley Vieilles Vignes Pinot noir. Un vin à l'intensité aromatique exceptionnelle. En bouche, l'attaque ronde et fruitée se poursuit sur des notes de petits fruits rouges bien mûrs accompagnées d'une touche vanillée. Ce vin d'une grande intensité aromatique est particulièrement délicat, structuré par des tanins soyeux.	49.00 €
AOP Montagne Saint Emilion, Château Teysier Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc. Vin fruité et légèrement acidulé, avec très peu de notes boisées ce qui le rend assez atypique pour un Bordeaux. La robe est grenat foncée sur un joli nez de fruits noirs. La bouche est équilibrée et la finale est longue et fraîche.	54.00 €
AOP Saint-Joseph, François Villard, Les Mairlants Syrah. Jolie nez épicié et fruits noirs. Bouche suave et gourmande.	53.00 €
DOCG Barolo. Prunoto Bussia Antinori (Italie) Nebbiolo. Robe aux reflets rubis, rouge intense. Nez aux arômes de fleurs et pétales de roses. Baies rouges et pommes grenates. Notes d'épices et de balsamique. Saveurs intenses avec des tanins longs et persistants.	124.00 €
AOP Châteauneuf du Pape, Château Mont Redon Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cinsault - Counoise - Muscardin - Vaquairese. Vin très bien	65.00 €

équilibré avec un arôme suave prononcé. Ce Mont Redon puissant entre les fruits et les épices avec une fraîcheur finale est un moment délicieux à partager sans modération.

AOP Palette, Château Simone, Grand cru de Provence 68.00 €

Cinsault - Grenache noir - Mourvèdre - Syrah. Au nez, ce vin puissant et structuré, il développe des arômes de fruits mûrs. La robe d'un rubis foncé débouche sur un palais très complexe de fruits rouges et de sous bois.

AOP Nuits Saint Georges, Domaine FAIVELEY 88.00 €

Pinot noir. Ce Nuits Saint Georges a un nez d'arômes toasté, fumé et fruité. Sa bouche présente une attaque souple et riche tout en fruits rouges, puis dévoile une structure tannique intéressante.

AOP Côte Rotie, François Villard, Les Gallets Blancs 81.00 €

Syrah. D'une belle couleur pourpre, on découvre des arômes délicats de framboises et de violettes, après avoir apprécié un nez avec une puissance aromatique exceptionnelle. Beaucoup de fumé, cerises foncées et des framboises noires, terre et un peu de gousse de vanille sur le nez.

AOP Margaux, Château Dauzac, 5ème CRU Classé 96.00 €

Cabernet Sauvignon - Merlot. Authentique vin de garde, ce 2011 dévoile un bouquet intense et généreux de fruits noirs mûrs. La bouche se révèle elle aussi puissante, ample, très concentrée et suave, portée par une solide structure tannique.

AOP Côtes de Beaune, Corton grand cru Clos de La Vigne aux Saints - Louis Latour 146.00 €

Pinot noir. Au nez, les arômes sont fondus avec une dominante de noyaux de cerises et de vanille. En bouche c'est un vin élégant, souple avec une finale légèrement boisée et poivrée.

AOP Saint Julien, Léoville Poyferré 2ème grand Cru 178.00 €

Cabernet franc - Cabernet sauvignon - Merlot - Petit verdot. Un joli vin suave et raffiné, pas trop sur la puissance, mais une belle rondeur en milieu de bouche, les tannins sont très fins, belle finale boisée.

AOP Pauillac, Pichon- Longueville, Comtesse de Lalande 2ème Cru Classé 251.00 €

Cabernet franc - Cabernet sauvignon - Merlot - Petit verdot. Le nez se distingue par un bouquet d'arômes soutenus mélangeant le cassis et la violette, la vanille et la cannelle. En bouche, les tanins bien présents apparaissent mûrs et fondus, révélant une structure affirmée, une étonnante souplesse, une parfaite harmonie et une longue persistance.

AOP Romanée - Saint - Vivant Grand Cru Les Quatres Journaux Latour. Louis Latour Pinot noir. Ce vin épicé et parfumé de notes de cannelles et de terroir à la texture veloutée qui culmine vers une fin de bouche persistante et puissante.	493.00 €
(Coup de coeur) AOP Languedoc "Saint - Drézéry" Château Puech - Haut, Tête de Bélier Syrah - Grenache - Mourvèdre - Carignan. Une petite merveille, toujours aussi riche et puissant. Tout en gardant une finesse de dégustation, du velours !	66.00 €
Amarone della Val Policella Classico Tommasi Corvina veronese - corvinone - oseleta - rondinella. Le nez se révèle intense et avec une grande finesse, enrichi par d'agréables notes de cerises, de mûres et de prunes. Il est complexe et velouté avec des arômes agréables et de raisins secs.	77.00 €
DOCG CHIANTI CLASSICO PEPPOLI ANTINORI Sangiovese - Merlot - Syrah. Ce vin est à la fois complexe, structuré en gardant son très jolie caractère fruité. Un chianti aux arômes intenses de baies rouges, accompagné d'une pointe de vanille et de chocolat.	43.00 €
Bandol Tempier (Coup de Coeur) Mourvèdre - Grenache - Cinsault - Carignan. Belle structure puissante, longue en finale. Le tanin est fin. Un Bandol intense : bel équilibre	59.00 €
AOP Rasteau Domaine la Luminaille Luminaris Un assemblage équilibré de quatre cépages au nez centré sur les épices et la violette. La bouche d'abord ronde et gourmande, marquée par les fruits noirs et la réglisse, se resserre sous l'effet de tanins fermes et d'une belle acidité qui donne éclat à l'ensemble.	41.00 €
AOP Cairanne Domaine le Renard (Bio) Vif, rusé et agile, cet assemblage de Grenache et Syrah se caractérise par une élégance et des arômes de fruits rouges et d'épices.	38.00 €
AOP Crozes Hermitage. Domaine les 4 vents (Bio) Syrah. Ce vin est sur la crème de fruits noirs, l'encens, le bois précieux. L'ensemble est frais, profond, très bien équilibré. Jusqu'au bout, on reste dans le classieux et la gourmandise.	49.00 €
AOP Côte du Rhône Villages Plan Dieu. Domaine Haute Ségure Grenache. Ce vin est rond en bouche, avec une attaque franche et agréable. Un vin tout en volume souligné par des tanins très fins accompagnés d'arômes épicés. Belle finale épicée.	33.00 €

Vins rosés	75 CL
AOP Côte de Provence Domaine de Haut de Clos	24.00 €
AOC Bandol, Domaine Bunan, Moulin des Costes BIO	37.00 €
AOC Cassis Domaine du Paternel	44.00 €
AOC Côtes de Provence, Minuty "Prestige"	37.00 €
Champagnes	75 CL
Le Deutz Brut Classic	84.00 €
L'Amour de Deutz	264.00 €
L'Amour de Deutz Rosé (79% Pinot noir 21% Chardonnay) Une robe pétillante d'un rose soutenu et délicat. Au nez, le bouquet de ce champagne s'ouvre sur un fruité intense et gourmand de groseille, de mûre, de cerise et de grenade. En bouche, des parfums de framboise et de fraise fraîchement cueillies viennent enrichir le bouquet, accompagné d'agréables touches acidulées. Un goût délicat et harmonieux.	269.00 €
William Deutz Millésimé La cuvée William Deutz est issue d'un assemblage de 62% de Pinot noir, 34% de Chardonnay et de 4% de Pinot Meunier. Une robe cristalline, la robe dévoile de subits reflets dorés. L'effervescence est fine et persistante. Riche et complexe, le nez mêle avec une belle fraîcheur des fragrances de fruits jaunes (pêche de vigne, poire, mirabelle). Equilibré en bouche d'une belle vivacité, sa minéralité ainsi que sa subtile alliance entre complexité et fraîcheur confèrent une délicate sensation d'harmonie. La finale de ce vin d'une grande précision est soyeuse et raffinée.	159.00 €