

# CARTE DES VINS

## VINS DES CHARENTES

### **ROUGES**

- « Grains de cocotte », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Merlot
  - IGP Charentais 2019 50cl: 17€, 75cl: 21€
- « Saute-Bergère », Domaine Garancille, 100% Merlot
  - Vin de pays, sans soufre 2018 26€
- « Arcane », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Syrah
  - Vin de France 2018 75cl: 27€
- « Le Talmont », Vignoble Les Hauts de Talmont de chez Lionel Gardrat
  - IGP Vin de Pays charentais 2019 28€
- « Cuvée Emma », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Merlot
  - Vin de Pays, Vin nature 2018 30€
- « Romane », La maison des Maines
  - IGP Charentais 2015-2016 37€
- « Grains de confiance », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne
  - Vin de France 2018 48€
- « Family Réserve » Domaine du Grollet
  - IGP Charentais 2014 52€

### **BLANCS**

- « Grains de cocotte », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, Sauvignon&Chardonnay
  - IGP Charentais 2020 50cl: 16€, 75cl: 20€
- « Cuvée spéciale », Domaine de la chauvillère, Famille Hauselmann
  - IGP charentais 24€
- « P'tite folie », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Chardonnay
  - Vin de France 2020 26€
- « Saute-Bergère », Domaine Garancille, 100% Sauvignon-Gris
  - IGP charentais 2020 29€
- « Cuvée Emma », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Sauvignon
  - Vin de Pays, Vin nature, 2020 31€
- « Grains de confiance », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Chardonnay
  - Vin de France 2018 48€
- Chenin blanc, Domaine Guimbelot de chez H.Jammet
  - Vin de France 2016 55€

### **ROSES**

- « Gris de cocotte », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne
  - IGP Charentais 2020 20€
- « Cuvée L'Arrosoir », Château Haut Grelot
  - IGP charentais 2019 24€
- « Cuvée Emma », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Syrah
  - Vin de Pays, Vin nature, 2020 28€
- « Le Talmont », Vignoble Les Hauts de Talmont de chez Lionel Gardrat
  - IGP charentais 2020 29€

## VINS DE LA VALLEE DE LA LOIRE

### **ROUGES**

- Domaine de la Bonnelière
  - AOP Saumur champigny 2019 37.5cl: 20€; 75cl: 30€
- « La Sirène rouge »
  - AOC Chinon 2020 30€
- Domaine du Clos Roussely
  - AOC Touraine-Chenonceaux 2019 31€
- « Moulin blanc », Pinot noir de chez J.Mourat
  - IGP Val de Loire 2018 33€

« Les Picasses », Domaine La Sirène rouge

- AOC Chinon 2019 35€

Domaine de Loy

- AOP Menetou Salon 2019 37€

« Cuvée Nathalie », Domaine Claude Lafond

- AOP Reuilly 2015 39€

« Amateus Bobi », Domaine Bobinet

- AOP Saumur champigny 2014 47€

« La Singulière », Domaine Olga Raffault

- AOP Chinon 2012 57€

### **BLANCS**

« La Perdrix de l'année », Les bêtes curieuses de chez J.Mourat

- AOP Muscadet sur Lie 2019 24€

Domaine du Clos Roussely

- AOC Touraine-Chenonceaux 2018 31€

« J.Mourat », Clos Saint André

- AOP Fief Vendéen - Mareuil 2019 36€

Domaine Jean-Jacques Bardin

- AOP Pouilly-fumé 2019 37,5cl: 25€ et 75cl: 40€

Domaine Philippe Gilbert

- AOP Menetou Salon 2018 37,5cl: 26€ et 42€

« Cuvée Silex », Domaine Serge Laloue

- AOP Sancerre 2019 44€

« Orphée », Les Poètes de chez Guillaume Sorbe

- Vin noble de Reuilly 2017 59€

« L'échelier », Domaine des Roches neuves de chez Thierry Germain

- AOP Saumur 2015 100€

## **VINS DE BOURGOGNE**

### **ROUGES**

Domaine Cachat Ocquidant

- AOP Chorey-les-Beaunes 2018 56€

« Largillas », Domaine Pascal Prunier Bonheur

- AOP Auxey-Duresses 2018 58€

« Clos Marcilly », Les Héritiers Saint Genys

- AOP Mercurey 1er cru 2017 62€

Domaine Huguenot

- Appellation Gevrey-Chambertin contrôlée 2016-2017 75€

### **BLANCS**

Domaine du Mont Epin

- AOP Macon Péronne 2018 36€

« Les cailloux », Domaine des Rois mages

- Appellation Rully 2018 56€

« Sous le château », Domaine Henri et Gilles Buisson

- AOP Saint Romain 2016 63€

Domaine Cachat Ocquidant

- AOP Pernand Vergelesses 2018 64€

« Clos Marcilly », Les Héritiers Saint Genys

- AOP Mercurey 1er cru 2016 65€

« Les Clous », Domaine Prunier Damy

- Appellation Meursault contrôlée 2018 75€

« Les Tillets », Domaine Alain Gras

- Appellation Meursault contrôlée 2019 105€

« Bâtard-Montrachet » Domaine Leflaive

- AOP Puligny Montrachet 2013 620€

## VINS DU BORDELAIS

### **ROUGES**

- « Cuvée L'Arrosoir », Château Haut Grelot
  - AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2018 50cl: 18€, 75cl: 26€
- « La Petite Réserve », Château Carmenère
  - AOP Médoc 2017 29€
- « L'Héritage », Château Haut Grelot
  - AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2011 39€
- « Grand Vin », Château Grand Maison
  - AOP Côtes de Bourg 2012 45€
- Les demoiselles de Larrivet Haut Brion
  - AOP Pessac Léognan 2016 52€
- Château Cadet Bon
  - AOP Saint Emilion grand cru 2016 37,5cl: 34€ et 75cl: 62€
- Château Lagrave Cissan
  - AOP Haut Médoc 2011 67€
- « La demoiselle de Sociando-Mallet » de chez Sylvie et Jean Gautreau
  - AOP Haut-Médoc 2016 68€
- « Confidences de Prieuré-Lichine »
  - AOP Margaux 2014 70€
- « Les Fiefs de Lagrange »
  - AOP Saint-Julien 2015 72€
- « Cuvée des neiges », Château Lugey de chez Franck Labeyrie
  - AOP Graves 2016 75€
- « Fugue de Nénin »
  - AOP Pomerol 2015 89€

### **BLANCS**

- « Cuvée L'Arrosoir », Château Haut Grelot
  - AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2020 22€
- Château Haut Grelot, Sélection
  - AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2019 26€
- La Fleur de Lariveau de chez Nicolas Dabudyk
  - AOP Canon Fronsac 2016 50€
- Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion
  - AOP Pessac Léognan 2018 54€
- « Blanc des cabanes », Château Lugey de chez Franck Labeyrie
  - AOP Graves 2017 57€
- « Cuvée des Neiges », Château Lugey de chez Franck Labeyrie
  - AOP Graves 2018 57€

## VINS DU LANQUEDOC ET ROUSSILLON

### **ROUGES**

- « Clair de Lune », Domaine de Parazols
  - AOP Minervois 2017 27€
- « Le Petit derna », Domaine Dernacueillette, de chez Guillaume BousSENS
  - AOP Corbières 2017 31€
- « Ni Ange Ni Démon », Domaine de Parazols
  - AOP Cabardes 2018 31€
- « La Montagne Noire », Domaine la Tour Pénedesses
  - AOP Faugères 2016-2018 37€
- « Cuvée prestige », Domaine Ollieux Romanis
  - AOP Corbières Boutenac 2017 41€
- « La Nine », Domaine J.B Sénat
  - AOP Minervois 2016 48€
- Domaine du Pas de l'Escalette, de chez Julien Zernott
  - AOC Languedoc 2017 51€

- « Atal Sia », Domaine Ollieux Romanis
  - AOP Corbières Boutenac 2017 56€
- « Grenache noir », Domaine Tramontane
  - IGP Côtes Catalanes 2018 58€
- « Côté mer », Domaine de la Rectorie
  - AOC Collioure 2017 65€
- « Cuvée Jacques », Domaine Dernacueillette, de chez Guillaume Bousens
  - AOP Corbières 2012 65€
- « Syrah Leone », Domaine Peyre Rose
  - AOC Coteaux du Languedoc 2004 145€

### **BLANCS**

- « Côté mer », Domaine de la Rectorie
  - AOC Collioure 2019 46€
- Cuvée Prestige, Domaine Ollieux Romanis
  - AOP Corbières Boutenac 2017 55€
- « Les Clapas », Domaine du Pas de l'Escalette, de chez Julien Zernott
  - IGP Pays de l'Hérault 2015 61€
- « La Bégou », Domaine Maxime Magnon
  - AOP Corbières 2019 76€
- « D18 », de chez Olivier Pithon
  - IGP Pays d'Oc 2014-2015 78€

### **ROSE**

- « La Métisse », de chez Maxime Magnon
  - AOP Corbières 2020 47€

## **VINS DE LA VALLEE DU RHONE**

### **ROUGES**

- « Parallèle 45 », de chez Paul Jaboulet Aîné
  - AOP Côtes du Rhône 2019 37,5cl: 17€ et 75cl: 30€
- « Sierra du Sud », Domaine Gramenon
  - AOP Côtes du Rhône 2020 38€
- « Cairanne », 1er violon, Domaine de Cremone
  - AOP Côtes du Rhône 2016 38€
- « Montirius », Domaine la Fourmone
  - AOP Vacqueyras 2016 40€
- « Les Bruyères », Vignoble Santini
  - AOP Beaujolais Lantignié 2018 42€
- « Poivre et Sol », de chez François Villard
  - AOP St Joseph 2018 45€
- Domaine de Thalabert de chez Paul Jaboulet Aîné
  - AOP Crozes-Hermitage 2013 61€
- « Anges », de chez Louis Cheze, 100% Syrah
  - AOP St Joseph 2017 65€
- « Saxeolum », Domaine Louis Cheze, 100% Syrah
  - Terres de Vienne 2016 67€
- « Côte Rôtie », de chez François et Fils
  - AOP Côte-Rôtie 2017 75€
- « Maestria », Vignoble Levet
  - AOP Côte-Rôtie 2016 95€
- « Fructus Voluptas », Domaine Jamet
  - Appellation Côte-Rôtie Protégée 2018 140€
- « La chapelle », de chez Paul Jaboulet Aîné
  - AOC Hermitage 2006 195€

### **BLANCS**

- « Parallèle 45 », de chez Paul Jaboulet Aîné
  - AOP Côtes du Rhône 2020 30€
- « Ro-Rée », Domaine Louis Cheze
  - AOC St Joseph 2019 48€

- « Le Pieds de Samson », Domaine Georges Vernay
  - AOP Viognier 2019 54€
- Domaine Jamet
  - AOP Côtes du Rhône 2018 55€
- « Côte-Bonnette », Domaine Mouton
  - AOP Condrieu 2018 60€
- Domaine M.et Y.Gangloff
  - Appellation St Joseph 2018 90€
- « Les Terrasses de l'Empire », Domaine Georges Vernay
  - AOP Condrieu 2017-2018 110€
- Domaine M.et Y.Gangloff
  - AOP Condrieu 2018 160€

## **VINS DU SUD-OUEST**

### **ROUGE**

- « Le vin est une fête », de chez Elian Da Ros
  - AOC Côtes du marmandais 2019 33€
- « La Pie Colette », de chez Catherine et Jean-Mary Le Bihan
  - AOC Côtes de Duras 2017 33€
- « Cuvée Haïtza », Domaine Arretxea
  - AOC Irouléguay 2014 64€
- « Les Laquets », Domaine Cosse-Maisonneuve
  - AOC Cahors 2018 87€

### **BLANCS**

- « Hegoxuri », Domaine Arretxea
  - AOC Irouléguay 2017 64€

## **VINS DE PROVENCE**

### **ROSES**

- Château des Demoiselles
  - AOP Provence 2020 50cl: 19€, 75cl: 28€, mag: 56€
- Château Maïme
  - AOC Côtes de Provence 2019 30€
- By OTT
  - AOC Côtes de Provence 2020 30€
- « Love by Léoube », Château Léoube
  - AOC Côtes de Provence 2019 31€
- Château Ste marguerite
  - AOP Provence 2019 38€

### **ROUGE**

- « Forts de Léoube », Château Léoube
  - AOP Côtes de Provence 2016 55€

### **BLANCS**

- « Blanc de Léoube », Château Léoube
  - AOP Côtes de Provence 2018 44€

## **VINS DE CORSE**

### **BLANC**

- « Grotte di Sole », Jean-Baptiste Arena
  - AOC Patrimonio 2015 51€

## VINS ETRANGERS

### **ROUGES**

- « Altitudes », Ixsir
  - Liban 2012 47€
- « Epicuria », Syrah, Menes Zouina
  - Maroc 2013 51€

### **BLANCS**

- « 100% Muscat », Roy Ladislas
  - Tokaji Hongrie 2017 33€
- « La Marimorena », Espagne
  - DOP Rias Baixas 2016 45€
- « Sierra Cantabria », Organza, Espagne
  - Rioja 2015 48€

## CHAMPAGNES

Excellence de Gosset

- AOP champagne brut 75cl: 70€, mag: 130€

Gosset

- AOP champagne rosé 37,5cl: 50€, et 75cl: 95€

G.H MUMM

- AOP Champagne rosé 90€

G.H MUMM 1999

- AOP R.Lalou 270€

Bollinger

- AOP Champagne rosé 120€

Bollinger « La Grande Année 2004 »

- AOP Champagne brut 160€

Veuve Cliquot

- AOP Champagne brut 100€

Veuve Cliquot « Réserve cuvée »

- AOP Champagne rosé 120€

« Le Mesnil 2015 », Bruno Paillard

- Vin blanc des coteaux champenois 90€

Paillard

- AOP Champagne blanc de blancs 120€

Cristal Roderer 2008/2009

- AOP Champagne brut 240€

Krug « Grande Cuvée »

- AOP Champagne brut 330€