

# CARTE DES VINS

*L'Arrosoir célèbre l'Art du vin*



Rien de tel que des vins savoureux et uniques pour sublimer les mets raffinés de votre restaurant bistrannique. Passionné par le vin, Alexandre LAVIGNE a sélectionné plus de 100 références qui sauront surprendre et ravir les connaisseurs. La carte met à l'honneur des vins des plus classiques aux plus originaux.

Une chose est sûre : il y en aura pour tous les goûts et toutes les envies !

**L'arrosoir**

RESTAURANT BISTRANIQUE

## **VINS DES CHARENTES**

### **ROUGES**

« Grains de cocotte », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, Merlot & cabernet  
IGP Charentais

50cl : 19€

75cl : 24€

« Arcane », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Syrah

Vin de France 75cl : 30€

« Cuvée Emma », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Merlot

Vin de Pays, Vin nature sans sulfite 75cl : 32€

« Grains de confiance », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne

Vin de France 75cl : 49€

### **BLANCS**

« Grains de cocotte », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, Chardonnay&sauvignon

IGP Charentais

50cl : 19€

75cl : 24€

« Malice d'Emma », effervescent, Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, Chardonnay&Rolle

Vin de France, Vin pétillant 75cl : 26€

« Grains de folie », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Chardonnay

Vin de France 75cl : 28€

« Cuvée Emma », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Sauvignon

Vin de Pays, Vin nature sans sulfite 75cl : 34€

« Grains de confiance », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Chardonnay

Vin de France 75cl : 49€

### **ROSES**

« Gris de cocotte », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne

IGP Charentais

50cl : 17€

75cl : 22€

« Cuvée Emma », Domaine Grains d'Estuaire de chez J.Bonneau et A.Lavigne, 100% Syrah

Vin de Pays, Vin nature sans sulfite 75cl : 34€

## **VINS DE LA VALLEE DE LA LOIRE**

### **ROUGES**

Domaine de la Bonnelière

AOP Saumur champigny

37,5cl : 22€

Domaine Le Petit Saint Vincent - vin biologique

AOP Saumur Champigny 75cl : 35€

« La Sirène rouge »

AOC Chinon 75cl : 34€

Domaine du Clos Roussely

AOC Touraine-Chenonceaux 75cl : 35€

« Moulin blanc », Pinot noir de chez J.Mourat

IGP Val de Loire 75cl : 36€

« Cuvée Nathalie », Domaine Claude Lafond

AOP Reuilly 75cl : 44€

## **BLANCS**

Remoortere – Antoine Van Remoortere – vin biologique

AOP Menetou-Salon

37,5cl : 27€

75cl : 39€

Domaine Tabordet « Les petites Aubues » - vin biologique

AOP Pouilly-fumé

37,5cl : 29€

75cl : 44€

Château La Rabotine – Alban Roblin

AOP Sancerre 75cl : 48€

## **ROSÉS**

« Cuvée Nathalie », Domaine Claude Lafond

AOP Reuilly 75cl : 32€

## **VINS DE BOURGOGNE**

### **ROUGES**

Domaine Jaeger-Defaix – vin biologique

AOP Rully 75cl : 45€

« Natures d'Ursulines », Domaine JCB

AOP Bourgogne 75cl : 47€

Domaine Cachat Ocquidant

AOP Chorey-les-Beaunes 75cl : 63€

« Largillas », Domaine Pascal Prunier Bonheur

AOP Auxey-Duresses 75cl : 64€

« Clos Marcilly », Les Héritiers Saint Genys

AOP Mercurey 1er cru 75cl : 66€

« Clos des Godeaux », de chez Joseph Drouhin

AOP Savigny-les-Beaunes 75cl : 65€

### **BLANCS**

Domaine Thévenet « Terrain Rouge »

AOP Beaujolais 75cl : 37€

Domaine Bernard Defaix – Chablis sans souffre

AOP Chablis 75cl : 47€

Domaine Jaeger-Defaix – vin biologique

AOP Rully 1<sup>er</sup> cru Rabourcé 75cl : 56€

« Clos Marcilly », Les Héritiers Saint Genys

AOP Mercurey 1er cru 75cl : 67€

## **VINS DU BORDELAIS**

### **ROUGES**

« Cuvée L'Arrosoir », Château Haut Grelot

AOP Blaye Côtes de Bordeaux

50cl : 20€

75cl : 28€

« Pin Franc », Château Haut Grelot, Malbec

AOP Blaye Côtes de Bordeaux 75cl : 26€

«Boir pour Voir », Château Haut Grelot, Sauvignon gris

AOP Blaye Côtes de Bordeaux 75cl : 26€

Château La Rose Garnier, Domaine JY Millaire – vin biologique

AOP Fronsac 75cl : 36€

Les demoiselles de Larrivet Haut Brion

AOP Pessac Léognan 75cl : 59€

Château Cadet Bon

AOP Saint Emilion grand cru 75cl : 65€

L'Héritage de Chasse-Spleen

AOP Haut-Médoc 75cl : 65€

« La demoiselle de Sociando-Mallet » de chez Gautreau

AOP Haut-Médoc 75cl : 72€

« Fugue de Nénin »

AOP Pomerol 75cl : 95€

## **BLANCS**

« Cuvée L'Arrosoir », Château Haut Grelot  
AOP Blaye Côtes de Bordeaux 75cl : 24€  
Château Haut Grelot, Sélection  
AOP Blaye Côtes de Bordeaux 75cl : 28€  
La Fleur de Lariveau de chez Nicolas Dabudyk  
AOP Canon Fronsac 75cl : 54€  
Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion  
AOP Pessac Léognan 75cl : 59€

## **ROSÉS**

« Cuvée L'Arrosoir », Château Haut Grelot  
IGP charentais 75cl : 26€

## **VINS DU LANQUEDOC ET ROUSSILLON**

### **ROUGES**

« Les Pierres Bleues », Quartz  
AOP Corbières 75cl : 35€  
« Le Petit derna », Domaine Dernacueille, de chez Boussens  
AOP Corbières 75cl : 35€  
« La Montagne Noire », Domaine la Tour Pénedesses  
AOP Faugères 75cl : 42€  
« Sauvage », Domaine la Rune  
Vin de France Nature 75cl : 45€  
« Cuvée prestige », Domaine Ollieux Romanis  
AOP Corbières Boutenac 75cl : 45€  
« La Nine », Domaine J.B Sénat  
AOP Minervois 75cl : 54€  
« Elyud », Domaine la Rune  
Vin de France Nature 75cl : 55€  
Domaine du Pas de l'Escalette, de chez Julien Zernott  
AOC Languedoc 75cl : 55€  
« Atal Sia », Domaine Ollieux Romanis  
AOP Corbières Boutenac 75cl : 62€  
« Côté mer », Domaine de la Rectorie  
AOC Collioure 75cl : 69€  
« Cuvée Jacques », Domaine Dernacueille, de chez Boussens  
AOP Corbières 75cl : 69€  
« Clos des Cistes », Domaine Peyre Rose  
AOC Coteaux du Languedoc 75cl : 154€

### **BLANCS**

« Va Nu Pieds », Domaine la Rune  
Vin de France 75cl : 35€  
Cuvée Prestige, Domaine Ollieux Romanis  
AOP Corbières Boutenac 75cl : 59€  
« Les Clapas », Domaine du Pas de l'Escalette, de chez Zernott  
IGP Pays de l'Hérault 75cl : 59€

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

### **ROUGES**

« Parallèle 45 », de chez Paul Jaboulet Aîné

AOP Côtes du Rhône

37,5cl : 24€

75cl : 35€

« Poignée de raisins », Domaine Gramenon

AOP Côtes du Rhône 75cl : 40€

« Le poète », Domaine la Fourmone

AOP Vacqueyras 75cl : 44€

Domaine les 4 Vents, de chez Fourel et Cellier – vin biologique

AOP Crozes-Hermitage 75cl : 46€

« Poivre et Sol », de chez François Villard

AOP St Joseph 75cl : 52€

Domaine Duseigneur « Catarina Rouge » - Vin biologique

AOP Châteauneuf-du-Pape 75cl : 62€

Domaine de Thalabert de chez Paul Jaboulet Aîné

AOP Crozes-Hermitage 75cl : 65€

« Saxeolum », Domaine Louis Cheze, 100% Syrah

Terres de Vienne 75cl : 71€

Châteauneuf du Pape, Domaine Guigal

AOP Châteauneuf du pape 75cl : 85€

« Maestria », Vignoble Levet

AOP Côte-Rôtie 75cl : 99€

« Brune et Blonde », Domaine Guigal

AOP Côte-Rôtie

75cl : 110€

« Château d'Ampuis », Domaine Guigal

AOP Côte-Rôtie

75cl : 150€

Magnum (150 cl) : 295€

### **BLANCS**

« Parallèle 45 », de chez Paul Jaboulet Aîné

AOP Côtes du Rhône 75cl : 34€

« Ro-Rée », Domaine Louis Cheze

AOP Saint-Joseph

37,5cl : 34€

75cl : 52€

« Cuvée de Breze », Domaine Louis Cheze

AOP Condrieu

75cl : 95€

Condrieu, Domaine Guigal

AOP Condrieu 75cl : 125€

Domaine M. et Y. Gangloff

AOP Condrieu 75cl : 162€

## **VINS DU SUD OUEST**

### **ROUGE**

« Silice » Château Les Croisille – vin biologique

AOP Cahors 75cl : 32€

« Le Petit Sid », de chez Matthieu Cosse

AOC Cahors 75cl : 36€

« Le vin est une fête », de chez Elian Da Ros

AOC Côtes du marmandais 75cl : 37€

« Les Laquets », Domaine Cosse-Maisonneuve

AOC Cahors 75cl : 89€

### **BLANCS**

« Egiategia », de chez Emmanuel Poirmeur

Vin de France, baie de St-Jean-De-Luz 75cl : 39€

« Hegoxuri », Domaine Arretxea

AOC Irouléguy 75cl : 70€

« Grès », Domaine Arretxea

AOC Irouléguy 75cl : 70€

## **VINS DE PROVENCE**

### **ROSÉS**

Château des Demoiselles

AOP Provence

50 cl : 23€

75cl : 33€

« By Ott », Domaine Ott

AOP Côtes de Provence

75cl : 38€

Magnum 150cl : 74€

Château de Berne « Ultimate »

AOP Côtes de Provence

75cl : 40€

Magnum 150cl : 78€

### **ROUGE**

« Forts de Léoube », Château Léoube

AOP Côtes de Provence 75cl : 58€

### **BLANCS**

Château des Demoiselles

AOP Provence 50cl : 22€

« Blanc de Léoube », Château Léoube

AOP Côtes de Provence 75cl : 47€

## **VIN CORSE**

Domaine Mariotti Bindi « Albore Rouge »

AOP Patrimonio 75cl : 39€

## **VINS ETRANGERS**

### **ROUGES**

« Gaudeamus », Ribera del Duero, Tempranillo

DOP Ribera del Duero, Espagne 75cl : 35€

« Protocolo », Castilla de la Mancha

Vino de la Tierra Castilla, Espagne 75cl : 35€

« Epicuria », Menes Zouina, cabernet sauvignon

Maroc 75cl : 39€

« Altitudes », Ixsir

Liban 75cl : 49€

« Epicuria », Menes Zouina, syrah

Maroc 75cl : 53€

« Dehesa de los Canonigos », Ribera del Duero

DOP Ribera del Duero, Espagne 75cl : 60€

### **BLANCS**

« Vive », Alta Vista, Torrontés

Alta Vista Wines, Argentine 75cl : 29€

« 100% Muscat », Roy Ladislas

Tokaji, Hongrie 75cl : 35€

### **ROSÉS**

« Protocolo », Castilla de la Mancha

Vino de la Tierra Castilla, Espagne 75cl : 35€

## **VINS AU VERRE (12 cl)**

Rouge, blanc et rosé 8€

## CHAMPAGNES

Excellence de Gosset

AOP champagne brut 75cl : 80€

Champagne Palmer&co « Rosé Solera»

AOP champagne rosé 75cl : 85€

« Le Mesnil 2015 », Bruno Paillard (non effervescent)

Vin blanc des coteaux champenois 75cl : 95€

Bruno Paillard

AOP Champagne blanc de blancs 75cl : 130€

Champagne Palmer&co « La Réserve »

AOP champagne brut magnum 150cl : 139€

G.H MUMM, Cuvée Prestige « R. Lalou 1999 »

AOP champagne brut 75cl : 280 €

Krug « Grande Cuvée »

AOP Champagne brut 75cl : 335€

Coupe de champagne (10 cl) 12€

\*Millésimes sur demande