

# LE WEDGE

## VINS ROUGES (1/2)

### RHÔNE

Bouteille / Verre

- Côtes du Rhône Bio, Domaine de Verquière.....27€ / 4.50€**  
Vin puissant et gouleyant. Viandes rouges, grillées et fromages
- Crozes Hermitage, Domaine Jaboulet.....33€ / 5.50€**  
Peu puissant, rond et fruité. Poissons, viandes blanches, rouges et fromages
- Saint-Joseph Domaine Thierry Farjon.....40€**  
Elegant, tendre et généreux, aux arômes subtils de cassis et de poivre. Viandes rouges et fromages
- Cornas Les arènes sauvages, Sélection parcellaire.....65€**  
Structuré et corsé, longueur qui assure une finale élégante toute en finesse. Gibiers et viandes rouges
- Côte Rôtie Reviniscence, Lionel Faury.....70€**  
Bouquet délicat de framboise et d'épices, belle longueur pour finir sur une touche de violette et de réglisse. Magret de canard, agneau ou filet boeuf

### BOURGOGNE

- Hautes Côtes de Nuits, Belle Canaille, Paul Aegerter.....40€ / 6.50€**  
Limpide, léger et fruité. Viandes blanches et poissons
- Givry, Clos de la Baraude.....44€**  
Vin riche sur des tanins fins et délicats
- Savigny Les Beaune, Domaine Pauvelot, 2017.....48€**  
Puissant et corpulent, belle longueur. Nez franc de fruits rouges mûrs. Charcuteries, champignons et volailles
- Pommard, Domaine Buisson Battault, 2016/17.....75€**  
Soyeux et généreux. Robe rubis profonde, note de fruits noirs comme la mûre et le cassis, mais également des soupçons de réglisse. Volailles sauvages, champignons et viandes rouges

### BORDEAUX

- Saint Emilion Grand Cru, Château La Croix Meunier.....40€ / 6.50€**  
Profond et robuste, belle expression de Merlot. Tanins fins et soyeux. Boeuf, Lapin et fromages
- Saint Estèphe, Château Les Ormes de Pez, 2011.....75€**  
Puissant et tannique. Viandes rouges goûteuses, gibiers et fromages affinés

# LE WEDGE

## VINS ROUGES (2/2)

### LANGUEDOC

Bouteille / Verre

**Syrah, Les Jamelles, AOC, .....23€ / 4.00€**

Plein et rond, nez de fruits rouges avec une pointe torréfiée. Robe grenat sombre. Viandes blanches, agneau et fromages doux

**Pic Saint Loup, Mas du Jon,.....29€ / 5€**

Finesse, bouquet de violette, fruits rouges et épices. Tanins soyeux et racés. Idéal pour un verre de vin rouge au comptoir. Viandes rouges

**Puech haut Argali Rouge.....33€**

Arômes de framboise noir et de cassis. Vin rouge très léger parfait pour un apéritif d'été.

### BEAUJOLAIS

**Moulin à Vent Vieilles Vignes, Cuvée Dépaigneux.....29€**

Tendre, aux arômes de framboise, de cassis et de poivre. Magret de canard et porc

### ISERE

**Persan, Domaine Finot, 2017.....38€**

Cépage traditionnel de la vallées de l'Isère, le persan est un vin concentré et structuré. Arômes de fruits noirs et d'épices.

### LOIRE

**Saint Nicolas de Bourgueil, Marie Dupin.....25€/4.50€**

Sa souplesse sa finesse et son fruité fond de ce Saint Nicolas le vin de tous les moments conviviaux à partager.

**1/2 Pichet de Vin Rouge.....13.50 €**

Côte du Rhône.

*"Le Vin est la caverne de l'âme"*

*Erasme*



# LE WEDGE

Nos blancs

VINS ROUGE(S) 12/

Bouteille / Verre

## RHÔNE

**Croze Hermitage, Domaine Jaboulet.....33€/5.50€**

Un vin à la fois aromatique et minéral, une jolie réussite.

**Saint-Joseph Tradition, Lionel Faury.....40€**

Souple et rond aux notes aromatiques de fruits tel que la poire, agrumes et litchi. Volailles et poissons

**Condrieu Tradition, Lionel Faury.....59€**

Rond et expressif. Nez aromatique sur des fruits exotiques. Foie gras, fromages persillés et viandes blanches

## BOURGOGNE

**Mâcon Villages Petits Vallons, Paul Aegerter.....30€ / 5.00€**

Frais, rond et légèrement gras. Couleur jaune paille. Charcuterie, poissons d'eau douce et viandes blanches

**Saint-Veran, Domaine Romuald Petit.....34€**

à mettre

**Chablis, Domaine de Pisse-Loup.....39€**

Droit et tendu, bien équilibré entre sa matière et sa minéralité. Huîtres, fruits de mer et poissons

**Meursault, Clos des Mazeray, Domaine Jacques Prieur,2018.....75€**

A la fois rond gras et tendu, ce vin blanc a tout pour séduire et se mariera parfaitement avec des fruits de mer, poissons,

## LANGUEDOC

**Chardonnay, Les Costes Pays d'Or.....20€ / 4.00€**

Nez expressif et généreux. Belle couleur jaune or. Frais et aromatique, avec des notes florales et de fruit de la passion. Poissons et viandes blanches

**Viognier, Les Jamelles, AOC.....23€ / 4.00€**

Rond et frais, avec des arômes fruités. Apéritif, poissons et viandes blanches

## LOIRE

**Pouilly Fumé, Les deux Cailloux, Fournier.....39€**

Équilibré entre sa matière et sa minéralité. Nez aux notes d'agrumes. Huîtres, fruits de mer et poissons nobles grillés



# LE WEDGE

Bouteille / Verre

## GASCOGNE

**Uby N°4 Moelleux.....25€ / 4.50€**  
Notes de fruits exotiques, très frais parfait en apéritif ou avec du foie gras

**Côte de Gascogne, Domaine Horgelus.....28€**  
Élégant et harmonieux. Notes intenses de fruits exotiques et d'agrumes soutenues par une subtile minéralité. Foie gras, poissons et viandes blanches

## ISERE

**Verdesse, Domaine Finot.....35€**  
Noble, confidentiel et singulier. Vin riche et généreux, aux notes confites et épicées. Foie gras, viandes blanches et poissons

## SAVOIE

**Chignin Bergeron, La bergeronelle,2016 .....35€**  
Un excellent Chignin Bergeron. Une belle robe doré, un nez fruité et charnu avec une belle rondeur en bouche.

**1/2 Pichet de Vin Blanc.....13.50 €**  
Chardonnay

# LE WEDGE

## CHAMPAGNES

**Le Brun de Neuville, Blanc de Blanc.....60€ / 10€**

**Billecart-Salmon, Brut réserve.....75€**

**Magnum Billecart-Salmon, Brut réserve (1.5L).....145€**

*"C'est la pénicilline qui guérit les hommes, mais c'est le bon vin qui les rend heureux"*

*Alexander Flemming*



# LE WEDGE

VINS ROSES

CÔTES DE PROVENCE

Bouteille / Verre

**Perle de Roseline, Château Sainte Roseline.....27€ / 4.50€**

Frais et élégant, aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Apéritifs, salades et plats d'été

**Disponible en magnum (1.5L).....50€**

**M de Minuty, Domaine de Minuty.....33€ / 5.50€**

Rond, frais et acidulé. Nez très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille. Souple, avec une belle fraîcheur acidulée. Apéritif, crudités, grillades, gambas, desserts aux abricots

**Disponible en magnum (1.5L).....62€**

**Rosé du moment, en été uniquement (voir ardoise).....24€ / 4.00€**

**1/2 Pichet de Vin Rosé.....13.50 €**

Côte de Provence

*"Le bon vin réjouit le coeur de l'Homme"*

*Proverbe latin*

