

VINS ROUGES (1/2)

RHÔNE

Bouteille / Verre

- Côtes du Rhône Bio, Domaine de Verquière.....28.5€ / 4.80€**
Vin puissant et gouleyant. Viandes rouges, grillées et fromages
- Crozes Hermitage, Domaine Luyton-fleury.....34.5€ / 5.80€**
Peu puissant, rond et fruité. Poissons, viandes blanches, rouges et fromages
- Saint-Joseph Domaine Farjon.....41.50€**
Elegant, tendre et généreux, aux arômes subtils de cassis et de poivre. Viandes rouges et fromages
- Cornas Les arènes sauvages, Sélection parcellaire.....66.50€**
Structuré et corsé, longueur qui assure une finale élégante toute en finesse. Gibiers et viandes rouges
- Côte Rôtie Reviniscence, Lionel Faury.....71.50€**
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 de boeuf

BOURGOGNE

- Hautes Côtes de Nuits, Belle Canaille, Paul Aegerter....41.5€ / 6.80€**
Limpide, léger et fruité. Viandes blanches et poissons
- Givry, Clos de la Baraude.....45.50€**
Vin riche sur des tanins fins et délicats
- Savigny Les Beaune, Domaine Pauvelot, 2017.....49.50€**
Puissant et corpulent, belle longueur. Nez franc de fruits rouges mûrs. Charcuteries, champignons et volailles
- Pommard, Domaine Buisson Battault, 2016/17.....76.50€**
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.....41.5€ / 6.80€**
Profond et robuste, belle expression de Merlot. Tanins fins et soyeux. Boeuf, Lapin et fromages
- Saint Estèphe, Château Les Ormes de Pez, 2011.....76.50€**
Puissant et tannique. Viandes rouges goûteuses, gibiers et fromages affinés

VINS ROUGES (2/2)

LANGUEDOC

Bouteille / Verre

Syrah, Les Jamelles, AOC,24.5€ / 4.30€

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,.....30.5€ / 5.30€

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.....34.50€

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.....30.50€

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

ISERE

Persan, Domaine Finot, 2017.....39.50€

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.....26.5€/4.80€

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

ISERE

1/2 Pichet de Vin Rouge.....14.00 €

Côte du Rhône.

"Le Vin est la caverne de l'âme"

Erasmus



RHÔNE

Bouteille / Verre

Croze Hermitage, Domaine Jaboulet.....34.50€/5.80€

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

Saint-Joseph Tradition, Lionel Faury.....41.50€

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

Condrieu Tradition, Lionel Faury.....60.50€

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

BOURGOGNE

Mâcon Villages Petits Vallons, Paul Aegerter.....31.5€ / 5.30€

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

Chablis, Domaine de Pisse-Loup.....40.50€

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.....76.30€

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.....21.5€ / 4.30€

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 Javelles, AOC.....24.5€ / 4.30€

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

LOIRE

Pouilly Fumé, Les deux Cailloux, Fournier.....40.50€

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



GASCOGNE

Bouteille / Verre

Uby N°4 Moelleux.....26.50€ / 4.80€

Notes de fruits exotiques, très frais parfait en apéritif ou avec du foie gras

Côte de Gascogne, Domaine Horgelus.....29.50€

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.....36.50€

Noble, confidentiel et singulier. Vin riche et généreux, aux notes confites et épicées. Foie gras, viandes blanches et poissons

SAVOIE

Chignin Bergeron, La bergeronnette,201636.50€

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.....14.00 €

Chardonnay

LE WEDGE

CHAMPAGNES

Le Brun de Neuville, Blanc de Blanc.....65€ / 10.80€

Billecart-Salmon, Brut réserve.....79€

Magnum Billecart-Salmon, Brut réserve (1.5L).....149€

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

Alexander Flemming





CÔTES DE PROVENCE

Bouteille / Verre

Perle de Roseline, Château Sainte Roseline.....28.5€ / 4.80€

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

Disponible en magnum (1.5L).....54€

M de Minuty, Domaine de Minuty.....34.5€ / 5.80€

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).....65€

1/2 Pichet de Vin Rosé.....14.00 €

Côte de Provence

Rosé du moment, en été uniquement25.50€ / 4.30€
(voir ardoise)

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

Proverbe latin