



## Champagne et Crémant

	75cl	37,5cl
Mailly Grand Cru Brut Réserve <i>Notes fruitées, amples et profondes. Parfums de pain légèrement toasté et beurre frais</i>	75€	40€
Philipponnat Royale Brut Reserve <i>Premier nez de fleur de vigne et tilleul. Bouche fruits rouges et charpentée. Finale note de biscuit</i>	80€	
♥ Mailly Grand Cru Délice <i>Bulles généreuses aux arômes d'agrumes confits, brioche tiède, caramel et poire bien mûre</i>	85€	
Mailly Grand Cru Brut Rosé <i>Senteurs de kirsch se mêlant aux agrumes illuminées par de subtiles notes florales</i>	95€	
Mailly Intemporel Grand Cru 2012 <i>Notes florales s'associant aux fruits blancs et zestes d'agrumes. Finale saline et crayeuse</i>	180€	
Mailly Exception Blanche - Blanc de blanc <i>Arômes d'agrumes, pêche blanche et tilleul. Rondeur et minéralité aux notes d'amandes et bergamote</i>	125€	
Mailly Grand Cru Les Echansons <i>Notes de viennoiserie et fruits mûrs, caractère de zestes confits. Bouche soyeuse, finale minérale</i>	220€	
Louis Roederer Collection 244 <i>Notes de fruits blancs, agrumes et acacia, touche de noisette grillée. Finale saline, précision et finesse</i>	105€	
Crémant de Bourgogne - Blanc de blanc - Domaine de Saint Chargny cuvée n°56 <i>Minérales avec des note de fruits exotique</i>	60€	



## Vin Rosé

	75cl	37,5cl
BANDOL AOC Chateau de Font Vive <i>Fruit jaune allant sur la pêche</i>	40€	
TAVEL AOC Trésor des Sables <i>Parfums d'agrumes et fleurs blanches. Attaque vive, notes de pamplemousse et fruits charnus</i>	36€	
♥ BANDOL AOC Domaine OTT Château Romassan <i>Somptueux arômes de friandises terminant sur le pamplemousse</i>	60€	
TOURAINA AOC Domaine de la Rochette Famille le Clair - Pineau d'Aunis <i>Fruité et vif</i>	39€	
CÔTE DE PROVENCE AOP Domaine Grandpré <i>Rosé clair aux notes de fruits, léger</i>	35€	20€



## Nos grands crus

	75cl
HAUT MEDOC AOC Château la Lagune	100€
SAINT ESTEPHE AOC Ormes de Pez	100€
SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE AOC Château Croix Cardinale	105€



## Vin au Verre \*

	12cl
TAVEL AOC Trésor des sables (Rosé)	7€
VIOGNIER IGP Les Javelles (Blanc)	7€
CÔTEAUX DU LAYON AOC	7€
SAINT CROIX DU MONT Château Roustit (Blanc moelleux)	7€
GRAVES AOC Château de la Gravelière (Rouge)	9€
Vin du mois – Sélection du Sommelier	9€



Consultez notre carte de Grands Crus au verre, sélectionnés par D-Vine



## Vin Blanc

75cl 37,5cl

### Bordeaux & Sud Ouest

SAUTERNES AOC Château Lange Reglat (moelleux)  
*Fruits confits au nez et en bouche, notamment de coing*

50€

PESSAC LEOGNAN AOC Château Lafont Menaut  
*Légèrement beurré, riche en arômes de noisette et fleurs de genêt*

50€

♥ CÔTE DE GASCOGNE IGP L'Orée de la Chênaie  
*Des arômes de fruits jaunes apportant une certaine douceur*

40€

### Bourgogne

MEURSAULT CHARMES AOC 1er cru Joseph Drouhin  
*Arômes de tilleul, pomme et abricot*

150€

CHABLIS AOC Grand Régnard  
*Minéralité assurée allant sur la pomme verte*

50€

30€

POUILLY FUISSÉ AOC Louis Jadot  
*Amande, noisette, beurré sur la fin*

60€

35€

♥ BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot  
*Vin souple et fruité porté sur les fleurs*

55€

♥ BOURGOGNE ALIGOTE AOP Jean Loron  
*Fraîcheur et gourmandise, une valeur sûre*

40€

### Rhône

CROZE HERMITAGES AOC Domaine les Remizières "cuvée particulière"  
*Agrumes et fleurs blanches aux notes beurrées*

45€

VIOGNIER Les Jamelles Pays d'Oc  
*Vin gourmand sur la mangue, Légèrement beurré sur la fin*

40€

SAINT PERAY AOC Domaine Durand  
*Légère touche d'abricot et acacia*

55€

AB CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Clos du Roi Château Gigognan  
*Fruits blancs et touche de miel d'acacia*

110€

### Loire

POUILLY FUMÉ AOC Domaine de Ladoucette  
*Une référence. Élégant, droit et minéral*

50€

30€

SANCERRE BLANC AOC Les Comtesses Paul Thomas  
*Fruité et cristallin, arômes de genêt. Bouche aux notes d'agrumes et groseilles à maquereau*

50€

30€

QUINCY AOC Domaine des Bruniers  
*Minéralité et présence d'agrumes, mariage parfait avec les produits de la mer*

40€

♥ CÔTEAUX DU LAYON AOC Domaine des Bohues (moelleux)  
*Notes de fruits secs et de miel. Un moelleux gourmand*

35€

REUILLY AOC Dyckerhoff  
*Vin aux notes de fleurs coupées et foin, belle minéralité*

45€

### Alsace

AB RIESLING AOC Réserve Fernand Engel  
*Vin vif et fruité*

38€

AB GEWURZTRAMINER AOC Vendanges tardives Fernand Engel  
*Liquoreux aux arômes puissants de miel*

65€

AB PINOT GRIS AOC Vendanges tardives Fernand Engel  
*Miel et coing en gelée*

70€



## Vin Rouge

75cl 37,5cl

### Bordeaux

♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière parcelle n°1877 50€  
*Un nez, une bouche en longueur avec des notes de mûres*

MOULIS EN MEDOC AOC Château Guitignan 67€  
*Noisette torréfiée présente soutenue par du fruit rouge*

LUSSAC ST EMILION AOC Château Taureau 42€ 25€  
*Un vin puissant et rond*

♥ MEDOC AOC Château Haut Barrail Cyril Gillet 50€  
*Note de sous-bois avec humus et cassis*

CÔTES DE BOURG Château Conilh "cuvée haute libarde" 42€ 25€  
*Tonique tout en étant souple et corsé. Belle complexité allant sur la groseille*

### Beaujolais & Bourgogne

BROUILLY AOC Sous les Balloquets Louis Jadot 45€ 35€  
*De la fraise et de la framboise, tout en finesse*

♥ MOULIN A VENT AOC Château des Jacques Louis Jadot 60€  
*Riche et puissant. Élégance du fruit, souplesse des tanins et fraîcheur*

GAMAY NOIR AOP Rift 69 Jean Loron (sans sulfite) 40€  
*Arômes de cerise et myrtille*

PINOT NOIR AOC Jean Loron 48€  
*Le cépage roi de la bourgogne aux notes de fruits rouges*

BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot 60€  
*Notes d'épices et de fruits rouges. Un vin tout en gourmandise*

MERCUREY AOC Domaine Faivelay Vieille Vigne 65€ 35€  
*Note légèrement poivrée allant sur la prune et la griotte*

BEAUNE AOC Grève 1er Cru Joseph Drouhin 120€  
*Notes de cassis et touches finement épicées. Tanins fins, délicat arôme boisé en finale*

### Rhône

SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes 65€  
*Cassis assez marqué allant sur la violette*

CROZE HERMITAGE AOC Domaine des Romizieres "cuvée Origine" 50€  
*Fruits des bois, myrtilles et mûres*

### Loire

SANCERRE AOC Paul Thomas 48€ 26€  
*Senteurs de cassis et en bouche un bouquet de fruit rouge. Equilibre entre tanin et rondeur*

TOURAIN CHENONCEAUX AOC Domaine de la Rochette 36€  
*Fouillage au pied pour ce vin original. Du raisin en bouche à croquer*

SAUMUR CHAMPIGNY AOP Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes 40€  
*Des vignes de 15 ans minimum. Arôme de champignon allant sur le cuir*

♥ MENETOU SALON AOC Domaine de Loye 40€  
*Fruité au nez et en bouche, notes de myrtille et cerise. Tannins très légers et discrets*

### Alsace

AB PINOT NOIR AOC Tradition Fernand Engel 60€  
*Robe claire, vin léger et fruité*

### Sud Ouest

CÔTE DU ROUSSILLON AOP Pur sang Château de Corneilla 36€  
*Retrouvez une terre de soleil et garrigue*

CÔTE DU ROUSSILLON AOP La Canaille Jonquères d'Oriola 36€  
*Du cuir, de la prune: un vin présent en bouche*

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.