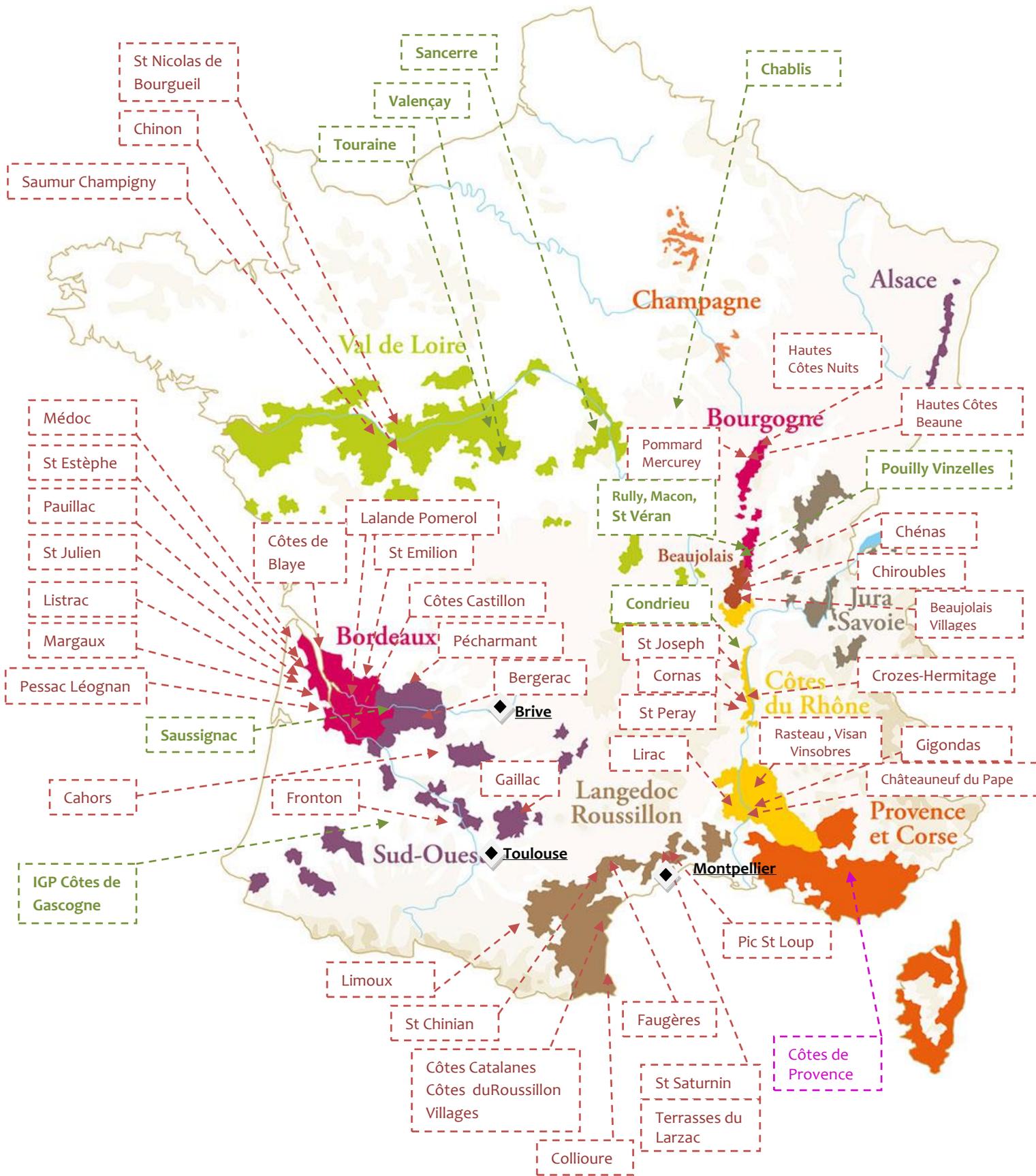


# Les Vignobles de France



# Les Effervescents

---

1 <sup>ères</sup> Bulles - Blanquette de Limoux – (75 cl)	34,00 €
1 <sup>ères</sup> Bulles - Blanquette de Limoux à la coupe (12 cl)	6,00 €
Champagne Mumm Cordon Rouge (75 cl)	55,00 €
Champagne Mumm Cordon Rouge à la coupe (12 cl)	10,00 €

## Notre sélection de vins au verre (15 cl) :

---

### Blanc

<b>Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2019 blanc moelleux</b> 50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.		6,30 €
<b>Saussignac – Château Court les Muts 2005 blanc liquoreux (10 cl)</b> 100 % Vieilles vignes de Sémillon. Une vraie volupté ! Nez frais et bouche équilibrée et complexe. Arômes de cire, miel, pêche, pâte de coin.		8,00 €
<b>Bergerac – Château Poulvère 2020 blanc sec</b> 100% Sauvignon. Léger et fruité, bonne nervosité.		5,80 €
<b>IGP Côtes de Gascogne – UBY 2020 blanc sec</b> Colombard, Ugné blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur		5,80 €
<b>AOP Côtes du Roussillon – Notre Blanc 2020 – Vignerons de Maury blanc sec</b> 50 % Macabeu, 30 % Grenache Blanc, 20% Carignan Blanc. Frais, nez de fruit à chair blanche que l'on retrouve en bouche. Elevage du Macabeu en fût de chêne pendant 4 mois.		6,00 €
<b>Notre Vin Suggestion de la semaine</b> Découvrez notre sélection		7,00 € à 8,00 €

### Rouge

<b>IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2019 - Elevé en fût de chêne</b> 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche .		6,00 €
<b>Pécharmant – Domaine des Costes 2018</b> 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot. Vignoble en Biodynamie. Pécharmant rond, de la finesse et de l'élégance.		7,20 €
<b>AOP Maury – Nature de Schiste 2020 – Les Vignerons de Maury</b> 80% Grenache, 20% Carignan. Sélection parcellaire de vignes de plus de 40 ans. Vendanges manuelles. Vignoble situé au Nord Ouest de Perpignan. Robe grenat brillant. Nez intense, dominé par les fruits noirs bien mûrs. Bouche chaleureuse, concentrée et ronde.		6,70 €
<b>Notre Vin Suggestion de la semaine</b> Découvrez notre sélection		7,00 € à 8,00 €

### Rosé

<b>Vin de Corrèze - Mille et une Pierres 2021</b> Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.		5,60 €
<b>Rosé d'un été – Malbec – Domaine Clos du Chêne 2019</b> 100 % Malbec. Robe rose soutenu. Rosé sec mais très fruité. Le Malbec lui confère une bouche riche et ample.		5,50 €

# Les vins rouges

## Le Sud-Ouest

	75cl	37,5cl
<b>Côtes de Bergerac – Les Jandoux 2017 - Domaine de Sadillac</b> 45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. <b>En conversion Biologique.</b> Alliance de puissance et vivacité, tannins souples. Très agréable à déguster.	28,00 €	-
<b>Pécharmant – Domaine du Grand Jaure 2019</b> 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure tannique très caractéristique du Pécharmant.	29,00 €	15,50 €
<b>Pécharmant – Domaine des Costes 2018</b> 40% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 30% Merlot. Vignoble en <b>Biodynamie.</b> Pécharmant rond, avec des arômes de fruits, de la finesse et de l'élégance.	32,00 €	-
<b>Fronton – Château Clamens 2016 – Cuvée Caractères</b> Négrette, Syrah, Cabernet Sauvignon. Le fleuron du Château Clamens. Arômes d'une maturité agréable (pruneau, figue, mûre), finale boisée et épicée.	35,00 €	-
<b>Cahors – Château Ponzac 2019 – Cuvée les Peyrières</b> 100% Malbec. Sa couleur rubis profond laisse place à une bouche avec des tannins fondus, les arômes de fruits se révèlent riches et compotés avec ses notes de cassis, mure et de cerise.	36,00 €	-

## Corrèze

	75cl	37,5cl
<b>Cuvée Triadou 2019 – IGP – Domaine Mille et une Pierres – Elevé en fût de chêne</b> 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.	26,00 €	14,00 €
<b>Cuvée Triadou 2020 Bio – IGP – Domaine Mille et une Pierres</b> 70% Merlot, 30% Cabernet-Franc. Elevé en cuve inox. <b>Sans soufre ajouté.</b> Nez aromatique. Bouche avec des notes de fruits rouges.	27,00 €	-
<b>Cuvée Ferrand 2018 – AOP Corrèze – Domaine Mille et une Pierres</b> 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Elevage en cuve inox. Nez intense aux nuances boisées, Bouche ample et généreuse	30,00 €	22,00 € (50cl)
<b>Coteaux de la Vézère – AOP Corrèze – Les Périères 2020</b> 100% Cabernet-Franc en culture raisonnée. Robe grenat intense. Vin puissant, finale persistante.	33,50 €	-

## Languedoc - Roussillon

	75cl	37,5cl
<b>Côtes du Roussillon Villages AOP – Hommage à Fernand 2020 – Parcé Frères</b> 100% Carignan (vendanges manuelles). Robe profonde aux reflets rubis. Nez aux notes de cerise et d'épices. Bouche aux tanins soyeux, légèrement épicés, avec une belle fraîcheur.	29,50 €	-
<b>Pic St Loup – Peyras 2019 – Domaine La Costesse</b> 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Cinsault. <b>En conversion Bio.</b> Robe sombre. Joli nez sur les fruits noirs confits (mûre, cerise) et des notes de garrigue (cade, thym). Bouche charnue et très fruitée.	32,00 €	-
<b>AOP Maury – Nature de Schiste 2020 – Les Vignerons de Maury</b> 80% Grenache, 20% Carignan. Sélection parcellaire de vignes de plus de 40 ans. Vendanges manuelles. Vignoble situé au Nord Ouest de Perpignan. Robe grenat brillant. Nez intense, dominé par les fruits noirs bien mûrs. Bouche chaleureuse, concentrée et ronde.	32,50 €	-
<b>Terrasse du Larzac – L'enfant terrible 2017 – Domaine d'Archimbaud</b> 60% Mourvèdre, Syrah, Grenache. Vin dense, matière généreuse sur un fruit gourmand, finale longue et généreuse. Du tempérament !	33,00 €	-
<b>Collioure AOP –2020 – Clos des Paulilles</b> 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre. Vendanges manuelles. Arômes de fruits mûrs et d'épices. Finesse et élégance pour le Mourvèdre, gras et opulence pour le Grenache, trame minérale apportée par la Syrah.	35,00 €	-

# Les vins rouges

Le Bordelais	75cl	37,5cl
<b>Montagne St Emilion – Château La Croix Mouchet – 2015 (2016 en 37,5cl)</b> 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Bouche de fruits mûrs avec une bonne assise tannique discrète	31,00 €	16,50 €
<b>Médoc – La Mothe-Pontac 2017 (2018 en 37,5cl)</b> 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Second vin du Château Poitevin. Vin du Médoc fruité, aromatique et tout en fraîcheur.	29,00 €	16,00 €
<b>Médoc – Château Poitevin 2014, Cru bourgeois</b> 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot. Robe pourpre d'une belle intensité. Nez très aromatique sur des notes de mûre et de cassis. En bouche, de la rondeur, générosité et des tanins soyeux.	35,00 €	-
<b>Médoc – Château Loudenne 2009, Cru bourgeois</b> 55% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet franc, 1% Malbec. Nez riche, complexe, arômes boisés élégants, notes de fruits noirs. En bouche, vin structuré, puissant, tanins fondus avec une finale persistante. Très bon cru !	45,00 €	-
<b>Côtes de Castillon –Poupille 2010</b> 100% Merlot. Vignes de plus de 40 ans. Robe d'un rouge profond. Nez intense, boisé, fin, élégant. En bouche, finale persistante. Belle structure tannique. Cuvée hors norme.	45,00 €	-
<b>Lalande Pomerol – Ame de Musset 2012</b> 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Robe rouge profond, bouche ample, finement boisée.	44,00 €	-
<b>St Estèphe – Cru bourgeois – Château La Commanderie 2014</b> 55% Merlot. 45% Cabernet Sauvignon. Bouquet, rond et corsé, vin riche, suave et concentré, bel équilibre.	48,00 €	-
<b>Margaux – Château Cordet 2014</b> 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc Robe rouge sombre. Bouche assez ferme, rondeur et équilibre, sur finale longue.	49,00 €	-
<b>Listrac-Médoc – Château Clarke 2009</b> 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon. Le cru 2009 séduit par son équilibre, sa souplesse, la richesse de sa charpente et ses arômes de fruits noirs et vanille. Tanins généreux mais l'élevage donne un aspect très suave.	51,00 €	-
<b>Pauillac – Château Les Landes de Cach 2012</b> 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Vin d'un équilibre remarquable avec une très belle fraîcheur, tanins murs, mélange de fruits et de notes boisées parfaitement fondues.	56,00 €	-
<b>Pessac Léognan – Château Olivier 2012, Grand Cru Classé</b> 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Robe d'un beau rouge brillant, nez très aromatique avec des notes de fruits rouges, de réglisse et d'épices. En bouche tanins soyeux et rondeur, palais dense d'une belle longueur.	65,00 €	-
<b>Le Beaujolais</b>	75cl	37,5cl
<b>Beaujolais vieilles vignes – La Rose Pourpre 2020</b> 100% Gamay. <i>Peut se déguster légèrement frais.</i> Beaujolais aux notes intenses de cerise, à la bouche suave, aux tanins puissants mais fins.	27,50 €	-
<b>Chénas – Intense Rubis 2015, Château Bonnet</b> 100% Gamay. Vignes de 60 ans. Elevage en fûts de chêne. Le plus rare des crus du Beaujolais !	46,00 €	-

# Les vins rouges

La Vallée de la Loire	75cl	37,5cl
<b>Chinon – La Mare au Diable 2020 – Domaine Gérald Tapin</b> (2017 en 37.5cl) 100% Cabernet Franc. Bouche ronde, élégante. Tanins soyeux et enveloppés tout en finesse.	28,00 €	14,50 €
<b>St Nicolas de Bourgueil – La Gardière 2020 – Domaine Pantaléon</b> (2019 en 37.5cl) 90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Léger, souple. Bouche élégante, soyeuse avec une finale fruitée.	29,50 €	15,50 €
<b>Saumur Champigny – Domaine Filliatreau 2019</b> 100 % Cabernet Franc. Souple et gourmande, cette cuvée se consomme dans sa jeunesse. <b>Peut être servi frais.</b>	32,00 €	-
La Vallée du Rhône	75cl	37,5cl
<b>Plan de Dieu – Domaine Martin 2018</b> 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre. Bouche harmonieuse avec des notes de fruits rouges bien mûrs. Tanins présents mais fondus.	30,00 €	-
<b>Lirac – Plateau des Chênes 2015</b> 60% Syrah, 40% Grenache. Robe pourpre. Arômes de fruits noirs avec une pointe d'épices. Vin très agréable.	33,00 €	-
<b>Gigondas – La Gille Famille Perrin 2018</b> Syrah, Grenache. Belle souplesse et caractère très aromatique, sans lourdeur. Un bon Gigondas !	36,00 €	-
<b>Rasteau – Cuvée 1921 - Domaine les Aphilantes 2015</b> 90% Grenache plantée en 1921, 10% Mourvèdre et Carignan. Domaine en <b>Biodynamie</b> Vignes exposées plein sud. Assemblage fruité, plein de finesse et d'élégance.	  37,00 €	-
<b>Crozes Hermitage – Domaine Habrard 2018</b> 100% Syrah. Nez sur le cassis, la mûre, pointe boisée. Bouche ronde, voluptueuse.	  40,00 €	-
<b>St Joseph – Terroir de granit 2018 - Domaine Guy Farge</b> 100% syrah. Vendange manuelle. Agriculture Raisonnée. Vignes de 70 ans. Couleur soutenue à la robe à reflet fauve. Au nez, expression épanouie où le fruit confit est enrichi de notes bouquetées et épicées	 42,00 €	-
<b>Châteauneuf du Pape – Télégramme 2019 - Domaine du Vieux Télégraphe</b> 80% Grenache, 10% syrah, 6% mourvèdre et 4% cinsault. Vendanges manuelles. Sa domination de grenache lui confère souplesse et rondeur toute particulière.	 56,00 €	-
La Bourgogne	75cl	37,5cl
<b>Hautes Côtes de Beaune – Nuiton Beaunoy 2018</b> 100% Pinot Noir. Vin léger et fin. Arômes de cerise. S'accorde bien avec les viandes blanches.	36,00 €	-
<b>Pinot noir – Domaine du Château Meursault 2018</b> 100% Pinot Noir. Nez ouverts sur les fruits noirs, bouche ample et légère.	37,00 €	-
<b>Mâcon– Les Gentilhommes 2016 - Domaine Martin</b> 100% Gamay. Belle cuvée sur le fruit (groseille). Vin gai avec des tanins frais.	39,00 €	-
<b>Mercurey 1<sup>er</sup> cru Les Crêts - Domaine de Suremain 2017</b> 100% Pinot Noir. Vin d'une grande finesse, arômes de groseille et belle acidité.	 57,00 €	-

# Les vins Blancs

Corrèze	75cl	37,5cl
<b>Cuvée Ferrand 2020 – AOP Corrèze – Domaine Mille et une Pierres</b> 100% Chardonnay. <i>Robe d'un jaune pâle et brillante. Bouche structurée et onctueuse, équilibrée par une pointe d'acidité.</i>	27,50 €	-
<b>Le Sud-Ouest</b>	75cl	37,5cl
<b>Bergerac Sec – Château Poulvère 2019 (2018 en 37.5 cl)</b> 100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.	25,50 €	14,00 €
<b>IGP Côtes de Gascogne - Colombard - Ugni Blanc – UBY 2020</b> 80% Colombard, 20% Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur. A découvrir !	26,50 €	-
<b>Côtes de Bergerac Moelleux – Château Court les Mûts 2019</b> 40% Sémillon, 60% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.	30,00 €	-
<b>Languedoc - Roussillon</b>	75cl	37,5cl
<b>IGP Pays d'Oc – Les Plos blancs 2020 – Maison Ventenac</b> 100% Chardonnay. En conversion bio. Situé au cœur de l'AOP Cabardès, vignoble adossé à la Montagne Noire donnant un vin rond, fruité, Avec une belle fraîcheur malgré son terroir très au sud.	26,50 €	-
<b>AOP Côtes du Roussillon – Notre Blanc 2020 – Vignerons de Maury</b> 50 % Macabeu, 30 % Grenache Blanc, 20% Carignan Blanc. Frais avec un nez de fruit à chair blanche que l'on retrouve en bouche. Elevage d'une partie du Macabeu en fût de chêne pendant 4 mois.	28,00 €	-
<b>AOC Côtes du Roussillon Villages – Hommage à Fernand 2020 – Parcé Frères</b> 100 % Macabeu. Vendanges manuelles. Nez minéral avec des arômes subtils d'agrumes, de pêche et d'amande. Bouche délicate et parfaitement équilibrée. C'est un blanc typique, de fraîcheur, tendu et convivial.	28,50 €	-
<b>La Vallée de la Loire</b>	75cl	37,5cl
<b>Touraine – Les Lunelus 2019 – Domaine Pierre Angier</b> 100% Sauvignon. Robe jaune pâle, vivacité et fraîcheur aromatique, bel équilibre.	26,50 €	-
<b>Valençay – Crocs Blancs 2020 – Denis Bardon</b> 90% Sauvignon, 10% Chardonnay. Voisin du Reuilly et du Quincy. Fine robe dorée, arôme de fleurs soulignés par une grande fraîcheur.	28,50 €	-
<b>Sancerre – Terre de Maimbray 2020 – Maison Reverdy</b> 100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.	37,00 €	20,00 €
<b>Sancerre – Domaine Fouassier « Clos Paradis » 2018</b> 100% Sauvignon. En <b>Biodynamie</b> . Belle acidité et sensation de pureté. Finale persistante.	39,00 €	-



# Les vins Blancs

Côtes du Rhône		75cl	37,5cl
<b>Côtes du Rhône – Clémentia 2020 – Domaine Les Aphillanthes</b> 45% Viognier, 45% Roussane, 10% Clairette. Domaine en <b>Biodynamie</b> Nez aux notes de fleur d'églantine, abricot. Bouche ample sur des arômes de pamplemousse	 	30,00 €	-
<b>Croze Hermitage – Domaine Habrard 2019</b> 100% Marsanne. Robe jaune or. Attaque en bouche ronde, longueur persistant, aromatique.	  	40,00 €	-
<b>St Peray – Grain de silex 2017 - Domaine Guy Farge</b> 90% Roussane, 10% Marsanne, . Vendange manuelle. <b>Agriculture Raisonnée.</b> Un Saint Péray atypique qui offre une belle tension et « minéralité » (le silex). Belle longueur en bouche.		41,00 €	
<hr/>			
La Bourgogne		75cl	37,5cl
<b>Mâcon – Milly Lamartine 2018 – Vignerons des Terres Secrètes</b> 100% Chardonnay. Au nez, fruits jaunes, exotiques. Bouche opulente, mais sans excès, et acidulée		31,00 €	-
<b>Chablis – Domaine Dampfrères « Vieilles Vignes » 2018 (2016 en 37.5 cl)</b> 100% Chardonnay. Arômes de noisette. Volume et structure, fraîcheur. Bel équilibre.		37,00 €	20,00 €
<b>Saint Véran – Les petites Chailles 2016</b> 100% Chardonnay. Arômes toastés au nez, bouche longue, minéralité avec présence d'arômes fruités (mirabelle, prune)		-	23,50 €
<b>Pouilly-Vinzelles – Domaine de la Croix Senaillet 2017</b> 100% Chardonnay. Vignes de 70 ans. Robe dorée. Nez intense dont se dégage un boisé très délicat. Bouche riche et ample. Les fûts apportent un boisé toasté, mettant en valeur le caractère exceptionnel de cette cuvée	 	54,00 €	-
<b>Rully 1<sup>er</sup> cru – Domaine de Belleville – La Pucelle 2015</b> 100% Chardonnay. Robe dorée. Au nez, notes minérales et fruités. Très bel équilibre en bouche.		64,00 €	-
<b>Puligny Montrachet – « Vieilles Vignes » 2016 – Florent Garaudet</b> 100% Chardonnay. Vin élégant et fruité, très long en bouche.		67,00 €	-

# Les vins Rosés

IGP de la Corrèze	75cl	37,5cl
<b>Mille et une Pierres – Cuvée Quinçonne 2020</b> 90% Gamay, 10% Cabernet-Franc. <i>Belle couleur rose soutenue. Rosé équilibré en puissance et fraîcheur.</i>	<b>24,00 €</b>	-
<hr/>		
IGP Côtes du Lot	75cl	37,5cl
<b>Rosé d'un été – Malbec – Domaine Clos du Chêne</b> 100 % Malbec. <i>Robe rose soutenu. Rosé sec mais très fruité. Le Malbec lui confère une bouche riche et ample.</i>	 <b>23,50 €</b>	-
<hr/>		
Le Sud-Ouest	75cl	37,5cl
<b>Bergerac – Château Court les Mûts 2018 (2020 en 37.5cl)</b> 50% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot, 15% Malbec <i>Rosé fruité et frais. Bouche onctueuse, tout en gardant une petite pointe de vivacité.</i>	 <b>26,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Gaillac – Domaine Barreau – Cuvée Augustin 2019</b> Duras, Syrah. <i>Robe rose clair, frais fruité et opulent.</i>	 <b>25,00 €</b>	-
<hr/>		
La Provence	75cl	50cl
<b>Côte de Provence – Domaine de la Navarre – Cuvée Sacrifice 2021</b> Grenache, Tibouren, Mourvèdre <i>Rosé d'élégance, à la robe très pâle, aux notes d'agrumes et à la bouche minérale</i>	<b>31,00 €</b>	<b>21,50 €</b>