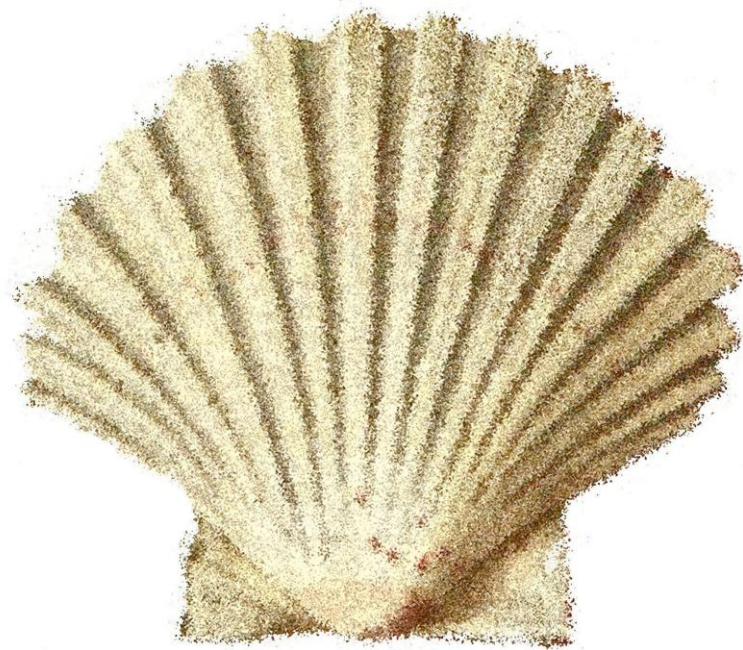


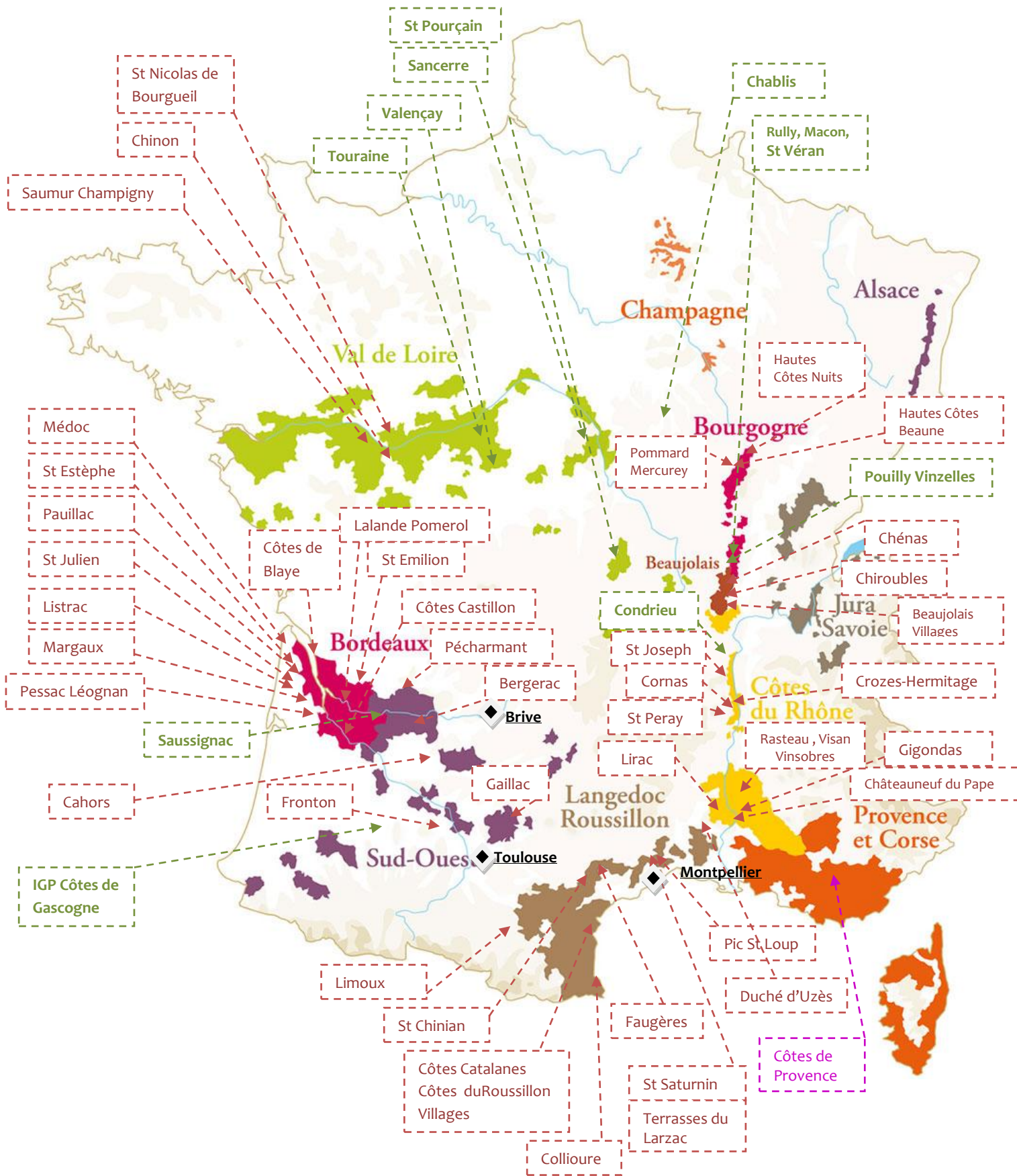
Le Saint Jacques

Vins



Collonges la Rouge

Les Vignobles de France



Notre sélection de vins au verre (15 cl) :






Blanc

- Bordeaux – Carrelet d'Estuaire Confidences 2025 – Cave de Tutiac Blanc Sec** 6,20 €
100% Sauvignon. Jolie robe pâle et lumineuse. Nez intense aux notes d'agrumes et de fruits acidulés.
Bouche équilibrée tout en fraîcheur avec une finale intense sur une touche de sucrosité qui anime ce vin léger et fruité, avec une bonne nervosité.
- IGP Cévennes (Languedoc-Roussillon) – Alexia 2024 – Les Vignes de l'Arque Blanc Sec** 6,10 €
60% Muscat petit grain, 40% Sauvignon. Notes de fruits exotiques et de pêche. Bouche intense.
Laissez-vous surprendre par la fraîcheur et la palette aromatique de ce vin !

- Ventoux AOC – Terres cachées 2025 – Les Vignerons Paysans Clauvallis Blanc Sec** 6,30 €
75% Grenache blanc, 25% Clairette.
Robe jaune clair aux reflets brillants. Nez sur des notes de fruits à chair jaune et fleurs blanches.
Bouche équilibrée et rafraîchissante. Parfait pour l'apéritif ou sur du poisson.
- Côte de Provence – Domaine De Jale – Les Fenouils - 2022** 7,50 €
100% Rolle. Robe jaune et brillante aux reflets jaunes-verts. Nez délicat sur un fond floral portant une jolie fraîcheur végétale. Bouche à l'attaque ronde suivie d'une jolie acidité finale. Aromatique.

- Côtes de Bergerac – Château Court les Muts 2022 Blanc Moelleux** 6,90 €
50% Sémillon, 50% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.
- IGP Cévennes Liqueureux – Saveurs d'Automne 2022 – Vignes de l'Arque Blanc Liqueureux (12 cl)** 7,50 €
85% Viognier, 15% Chenin. Elevage en fût de chêne pendant 9 mois.
Robe jaune paille profond, des notes de caramel, de poire, de vanille et d'abricot.
Bouche douce ample et riche mais sans lourdeur de sucres résiduels et une finale parfaitement dynamique.

Rouge

- IGP de la Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2022 - Elevé en fût de chêne** 6,60 €
60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Au nez, arômes boisés avec une belle sucrosité en bouche.
- AOP Duché d'Uzès (Languedoc) – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l'Arque** 6,40 €
60% Syrah, 40% Grenache. Robe rouge foncé, des notes réglissées et épicées,
une bouche ronde fruitée et ample. A découvrir !

- VDF (Sud-Ouest) – La Belle Equipe 2023 – Vinovalie** 6.60 €
Malbec, Négrette, Braucon, Syrah. Elevage en cuve. 4 œnologues passionnés ont créé cette cuvée, union de 3 terroirs et 3 appellations incontournables : Gaillac, Fronton et Cahors. Robe foncée, arômes de cerises noires, pruneaux, cassis.
Vin enveloppant, tanins souples. Particulièrement apprécié sur un foie gras, de l'agneau ou un dessert au chocolat.
- Saumur Champigny – Le Blason de Parnay 2023 – Château de Parnay** 7,30 €
100% Cabernet Franc. Robe rouge lumineuse. Nez jovial et dynamique sur notes de petits fruits rouges et fleurs bleues. Bouche aérienne et lisse comme le terroir de champigny : le tuffeau.
Equilibre gustatif souple, léger et sans tanins... juste du plaisir !




















Rosé

- Vin de Corrèze – Cuvée Quinçottes 2023 - Mille et une Pierres Rosé Sec** 6,00 €
Gamay et Cabernet-Franc. Une robe rose pastel. Fraîcheur et rondeur.

- IGP Cévennes – Petit Gris 2024 – Les Vignes de l'Arque Rosé Sec** 5,80 €
95% Cinsault, 5% Syrah
Robe pâle avec des nuances de gris. Au nez, des notes de fruits exotiques. Bouche délicate et longue, déclinée sur de petits fruits rouges acidulés.

- Vin de Corrèze – Cuvée Triadou 2023 - Mille et une Pierres Rosé Demi-sec** 6,40 €
65% Merlot, 35% Gamay. Nez très expressif de pamplemousse, framboise et fleurs printanières.
En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux

Les vins rouges

Corrèze		75cl	37,5cl
IGP Corrèze – Cuvée Triadou 2022 – Domaine Mille et une Pierres (2020 en 37,5cl) 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Elevé en fût de chêne. Arômes boisés au nez et belle sucrosité en bouche.		27,50 €	15,00 €
IGP Corrèze – Cuvée Triadou 2022 Bio – Domaine Mille et une Pierres 70% Merlot, 30% Cabernet-Franc. Elevé en cuve inox. Vin sans soufre ajouté. Nez aromatique. Bouche avec des notes de fruits rouges.	 	30,50 €	-
AOP Corrèze – Cuvée Ferrand 2020 – Domaine Mille et une Pierres (2018 en 50cl) 60% Cabernet-Franc, 40% Merlot. Elevage en cuve inox, vieillissement 18 mois en fûts de chêne. Nez intense aux nuances boisées, Bouche ample et généreuse		33,50 €	24,00 €
<hr/>			
Le Sud-Ouest		75cl	37,5cl
VDF – La Belle Equipe 2023 – Vinotalie Malbec, Négrette, Braucol, Syrah. Elevage en cuve. 4 œnologues passionnés ont créé cette cuvée, union de 3 terroirs et 3 appellations incontournables : Gaillac, Fronton et Cahors. Robe foncée, arômes de cerises noires, pruneaux, cassis. Vin enveloppant, tanins souples. Particulièrement apprécié sur un foie gras ou un dessert au chocolat.		29,00 €	-
AOP Bergerac – Magie d'automne – Château de Moulin de Caresse 2017 45% Merlot, 30% Malbec, 25% Cabernet Franc. Elevage en fût de chêne. Robe rouge sombre avec reflets rubis. Nez sur les fruits noirs avec fin boisé. Jolie structure en bouche avec des tanins mûrs et enrobés.		31,50 €	-
VDF Duras - Le Petit Clou des Vents Les Grenades – Domaine Sylvain Jouglà 100% Merlot. Vin nature, sans soufre ajouté. Sur le fruit. Peut être légèrement pétillant sur la langue comme souvent les vins naturels.	 	32,00 €	-
Pécharmant – Domaine du Grand Jaure 2022 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. Structure assez tannique.		32,00 €	17,00 €
Gaillac – Les Braisiers 2022 – Domaine Barreau 50% Syrah, 50% Prunelart. Robe rouge grenat, notes de fruits rouges mûrs. En bouche, de la sucrosité, du fruit, des épices et un côté vanillé, font de lui un vin puissant.		33,50 €	-
Cahors – Château Ponzac 2020 – Cuvée les Peyrières 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.		39,00 €	-
<hr/>			
Languedoc - Roussillon		75cl	
AOP Duché d'Uzès – Chemins de Rome 2023 – Les Vignes de l'Arque 60 % Syrah, 40 % Grenache. Robe rouge foncée, des notes réglissées et épicées, une bouche ronde fruitée et ample.	  	28,50 €	
AOP Duché d'Uzès – Confidentiel 2023 – Les Vignes de l'Arque 60 % Grenache, 40 % Syrah. Vignes de 30 ans. Elevage en fûts 18 mois. Robe rouge rubis profond, nez délicat de petits fruits rouges, bouche ample et veloutée. Finale sur la framboise. A découvrir !	  	36,50 €	
Languedoc AOP – Cuvée Vieilles Vignes 2024 – Domaine Guinand 60 % Syrah, 20% Carignan, 10% Mourvèdre, 10 % Grenache. Elevage en cuve. Nez riche aux notes de fruits rouges et d'épices. Bouche ronde, veloutée et fondue.	 	29,00 €	
St Saturnin – Domaine d'Archimbaud 2020 50 % Syrah, 40 % Grenache, 5 % Mourvèdre, 5 % Carignan (vignes de plus de 60 ans). Vin fruité, épicé, d'un bel équilibre, avec une grande finesse des tanins, Vin très réussi.	 	33,50 €	
Faugères – Cuvée Cazalet 2021 – Domaine St Antonin 30% Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah, 20% Mourvèdre. Riche en bouche, presque voluptueux. Soutenu par une acidité droite et précise et des tanins puissants.	 	34,50 €	
Pic St Loup – Les Gardies 2019 – Château de Lascaux 60% Syrah, 40% Grenache. Bouche ample, ronde et fraîche avec une bonne structure de tanins.		36,00 €	

Les vins rouges

La Vallée de la Loire

75cl

37,5cl

VDF – Lubrifiant Social 2023 – Domaine Marchesseau

60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Nez expressif de fraise et de framboise.

Attaque fraîche et gourmande avec des notes florales de violette.

Bouche ronde et fine, finale équilibrée avec des tanins fondus. Un vin de plaisir, à partager entre amis.



31,00 €

-

St Nicolas de Bourgueil – La Gardière 2024 – Domaine Pantaléon

90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Léger, souple. Bouche élégante, soyeuse avec une finale fruitée.

33,00 €

17,00 €

Saumur Champigny – Domaine Filliatreau 2020

100% Cabernet Franc.

Souple et gourmande, cette cuvée se consomme dans sa jeunesse. **Peut être servi frais.**



36,00 €

-

Saumur Champigny – Le Blason de Parnay 2023 – Château de Parnay

100% Cabernet Franc. Robe rouge lumineuse. Nez jovial et dynamique sur notes de petits fruits

Rouges et fleurs bleues. Bouche aérienne et lisse comme le terroir de champigny : le tuffeau.

Equilibre gustatif souple, léger et sans tanins... juste du plaisir !



36,00 €

-

La Vallée du Rhône

75cl

Plan de Dieu – Domaine Martin 2020

65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre.

Bouche harmonieuse avec des notes de fruits rouges bien mûrs. Tanins présents mais fondus.



30,00 €

Vinsobres – La Cuvée Paradis 2019 ou 2016 – Domaine du Tave

100% Syrah. Vendange manuelle, domaine en **Biodynamie**. Nez sur des notes de cassis bien mûrs.

En bouche, sur le fruit ! Tanins présents bien arrondis avec le temps. Une belle découverte !

33,00 €

Lirac – Roc Epine 2022 – Domaine Lafond

60% Grenache, 30% Syrah, 5% Carignan, 5% Mourvèdre

Vin complexe alliant fraîcheur et onctuosité d'une couleur rubis. Nez sur les fruits rouges.

Après une attaque ample et ferme, bouche sur des nuances d'épices, tanins souples. Très bonne longueur.



35,00 €

Rasteau – Cuvée 1921 - Domaine les Aphyllantes 2019

90% Grenache plantée en 1921, 10% Mourvèdre et Carignan. Domaine en **Biodynamie**

Vignes exposées plein sud. Assemblage fruité, plein de finesse et d'élégance.



39,00 €

Crozes Hermitage – Domaine Habrard 2021

100% Syrah. Nez sur le cassis, la mûre, pointe boisée. Bouche ronde, voluptueuse.



45,00 €

Cornas – Harmonie 2017 - Domaine Guy Farge




100% Syrah. **Agriculture raisonnée en reconversion agriculture biologique.**

Un Cornas racé, l'élégance et la finesse en parfait équilibre avec la puissance et l'intensité !



58,00 €

Les vins rouges

Le Bordelais	75cl	37,5cl
AOC Bordeaux Supérieur – Vieux Château Renaissance 2022 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet franc. Elevage en fût de chêne. Au nez, fruit rouge, notes toastées. En bouche, attaque ample, tannins soyeux, boisé subtil.	27,50 €	-
Blaye – Côtes de Bordeaux – Château Morisset 2020 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Fin et soyeux, structure peu tannique, dominée par des notes de fruits rouges.	  29,50 €	-
Médoc – La Mothe-Pontac 2017 (2018 en 37,5cl) 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Second vin du Château Poitevin. Vin du Médoc fruité, aromatique et tout en fraîcheur.	32,00 €	17,00 €
Montagne St Emilion – Château La Croix Mouchet 2016 (2018 en 37,5cl) 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Bouche de fruits mûrs avec une bonne assise tannique discrète	34,50 €	17,50 €
Côtes de Castillon –Poupille 2014 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.	 44,00 €	-
Margaux – Château Cordet 2014 40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc Robe rouge sombre. Bouche assez ferme, rondeur et équilibre, sur finale longue.	49,00 €	-
Margaux – Sirène de Giscours 2017 65% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot. Un Margaux dont on se souviendra, magnifique avec ce tanin, cette rondeur et ce caractère propre à ce château.	66,00 €	-
Listrac-Médoc – Château Clarke 2009 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.	52,00 €	-
St Estèphe – Franck Phélan 2017 53% Merlot. 47% Cabernet Sauvignon. Au nez, fruits rouges mûrs, notes épicées (poivre) et torréfiées. En bouche, gourmand, intense et suave, bel équilibre avec une structure puissante, fraîche et charnue. Belle texture, finale longue.	52,00 €	-
St Estèphe – Le St Estèphe de Calon Ségur 2018 38% Merlot. 53% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot. Attaque puissante et équilibrée, tanins soyeux, finale longue.	54,00 €	-
St Julien – Connétable de Talbot 2018 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot. Robe rouge sombre, nez frais et élégant aux accents fruités et floraux. En bouche, tanins d'une belle maturité jusqu'à sa finale élégante.	57,00 €	-
Paulliac – Château Les Landes de Cach 2014 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.	59,00 €	-
Pessac Léognan – Château Olivier 2012, Grand Cru Classé 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.	66,00 €	-

Les vins rouges

Le Beaujolais

75cl

Beaujolais vieilles vignes – La Rose Pourpre 2021

29,50 €

100% Gamay. *Peut se déguster légèrement frais.*

Beaujolais aux notes intenses de cerise, à la bouche suave, aux tanins puissants mais fins.

AOC Morgon Côte du Py – 2023 – Domaine Gaget

35,00 €

100% Gamay. *La Côte du Py est le plus prestigieux des six climats du cru Morgon.*

Robe pourpre aux reflets violines.

Bouche ronde, tendre, fruitée et épicée, soulignée par des tanins fondus et par une finale sur la fraîcheur.

La Bourgogne

75cl

Mâcon– Les Gentilhommes 2016 - Domaine Martin

38,00 €

100% Pinot Noir.

Belle cuvée sur le fruit (groseille). Vin gai avec des tanins frais.

Givry – Le Clos St Antoine 2022 - Domaine Michel Moreau

51,00 €

100% Pinot noir. *Culture raisonnée, vendanges manuelles, vignes de 40 ans.*

Robe brillante, carmin, agrémentée de reflets violacés.

Bouquet sur les petits fruits rouges tel que fraises, mûres, framboise avec des variations de réglisse.

Sa mise en fût à 40% seulement en font un vin léger et facile à boire

Mercurey – Domaine Garrey 2021

54,00 €

100% Pinot Noir.

Profond et d'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. Bouche d'une belle ampleur en attaque et d'une structure progressive qui marque la finale, assure typicité et caractère.

Les vins Blancs

Le Sud-Ouest	75cl	37,5cl
Bergerac Sec – Château Poulvère 2024 100% Sauvignon. Léger et fruité, avec une bonne nervosité.	27,00 €	-
Bordeaux – Carrelet d'Estuaire Confidences 2025 – Cave de Tutiac 100% Sauvignon. Jolie robe pâle et lumineuse. Nez intense aux notes d'agrumes et de fruits acidulés. Bouche équilibrée tout en fraîcheur avec une finale intense sur une touche de sucrosité qui anime ce vin léger et fruité, avec une bonne nervosité.	28,00 €	-
IGP Côtes de Gascogne - Colombard - Ugni Blanc – UBY 2024 80% Colombard, 20% Ugni blanc. Fruité et floral à l'extrême avec une très belle fraîcheur. A découvrir !	27,50 €	-
Côtes de Bergerac <u>Moelleux</u> – Château Court les Mûts 2022 40% Sémillon, 60% Sauvignon. Bel équilibre acidité – douceur, avec une finale dense et aromatique.	32,50 €	-
<hr/>		
Languedoc - Roussillon	75cl	50cl
IGP Cévennes – Alexia 2025 – Les Vignes de l'Arque 60% Muscat petit grain, 40% Sauvignon. Robe jaune très clair, notes de fruits exotiques et de pêche. Bouche intense. Laissez-vous surprendre par la fraîcheur et la palette aromatique de ce vin !	27,50 €	-
IGP Cévennes <u>Liquoreux</u> – Saveurs d'Automne 2022 – Les Vignes de l'Arque - 50cl 85% Viognier, 15% Chenin. Elevage en fût de chêne pendant 9 mois. Robe jaune paille profond, des notes de caramel, de poire, de vanille et d'abricot. Bouche douce ample et riche mais sans lourdeur de sucres résiduels et une finale parfaitement dynamique.	-	27,00 €
<hr/>		
La Vallée de la Loire	75cl	37,5cl
Touraine – Les Lunelus 2023 – Domaine Pierre Angier 100% Sauvignon. Robe jaune pâle, vivacité et fraîcheur aromatique, bel équilibre.	28,50 €	-
Valençay – Crocs Blancs 2023 – Denis Bardon 90% Sauvignon, 10% Chardonnay. Voisin du Reuilly et du Quincy. Fine robe dorée, arôme de fleurs soulignés par une grande fraîcheur.	32,00 €	-
Sancerre – Terre de Maimbray 2023 – Maison Reverdy 100% Sauvignon. Fraîcheur, minéralité, notes de fleurs blanches, agrumes et pêche.	41,00 €	-
Sancerre – Domaine Fouassier « Clos Paradis » 2018 100% Sauvignon. En Biodynamie . Belle acidité et sensation de pureté. Finale persistante.	42,00 €	-



Les vins Blancs

Côtes du Rhône

75cl

Ventoux AOC – Terres cachées 2025 – Les Vignerons Paysans Clauvallis

28,50 €

-

75% Grenache blanc, 25% Clairette.

Robe jaune clair aux reflets brillants. Nez sur des notes de fruits à chair jaune et fleurs blanches.

Bouche équilibrée et rafraichissante. Parfait pour l'apéritif ou sur du poisson.

Croze Hermitage – Domaine Habrard 2022



45,00 €

95% Marsanne, 5% Roussane. Robe jaune or.

Attaque en bouche ronde, longueur persistante, aromatique.

La Bourgogne

75cl

37,5cl

Mâcon Davayé – Domaine de La Croix Senaillet 2022



39,00 €

-

100% Chardonnay.

Robe aux reflets dorés, nez frais. Élégant, légèrement muscaté, avec de savoureuses notes citronnées et une minéralité bien présente. Un blanc vif, gourmand et équilibré, conclu en une finale harmonieuse.

Chablis – Domaine Dampfrères « Vieilles Vignes » 2022

41,50 €

-

100% Chardonnay.

Arômes de noisette. Volume et structure, fraîcheur. Bel équilibre.

Pouilly-Vinzelles – Les Longeays 2022 - Domaine Mathias



45,00 €

-

100% Chardonnay.

Nez franc, sur les agrumes et la pêche jaune pour un bouquet aromatique riche.

Vin consistant avec une onctuosité en bouche mais également beaucoup de fraîcheur de goût.

Rully – 2022 – Domaine Philippe Milan

52,00 €

-

100% Chardonnay.

Robe dorée aux reflets verts. Nez floral avec des notes de tilleul, fruits secs, noisettes.

En bouche, attaque franche et nette, fruitée, sur des notes de poire et pêche blanche. Ronde et persistante en finale.

Montagny 1^{er} cru – Les Coères – Domaine Feuillat-Juillot 2020

63,00 €

-

100% Chardonnay. Vignes de 60 ans.

Au nez, belle ouverture aromatique avec des arômes riches de fruits blancs, de vanille et de notes de noisette.

Bouche généreuse et complexe, avec une belle et longue finale minérale.

Parfait pour accompagner asperges et ris de veau !

Les vins Rosés

IGP de la Corrèze et Côtes du Lot

75cl

IGP Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Quinçonne 2025

45% Gamay, 50% Cabernet-Franc, 5% Merlot

Belle couleur rose soutenue. Rosé sec équilibré en puissance et fraîcheur.



26,50 €

IGP Côtes du Lot – Clos du Chêne – Douceur d'un été (Demi-Sec)

100% Malbec

Rosé fruité aux arômes de fruits rouges.



25,00 €

IGP Corrèze - Mille et une Pierres – Cuvée Triadou 2024 (Demi-Sec)

65% Merlot, 35% Gamay

Nez très expressif de pamplemousse, framboise et fleurs printanières.

En bouche, vin légèrement sucré mais très frais, équilibré et harmonieux.

27,50 €

Le Sud-Ouest

75cl

37,5cl

Gaillac – Domaine Barreau – Cuvée Augustin 2023

Duras, Syrah.

Robe rose clair, frais fruité et opulent.



28,00 €

-

Languedoc - Roussillon

75cl

IGP Cévennes – Petit Gris 2025 – Les Vignes de l'Arque

95% Cinsault, 5% Syrah

Robe pâle avec des nuances de gris. Au nez, des notes de fruits exotiques. Bouche délicate et longue,

déclinée sur de petits fruits rouges acidulés.



26,50 €

La Provence

75cl

50cl

Côte de Provence – Domaine De Jale – Les Fenouils 2024

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Robe or rose, à l'image d'un rosé de Provence raffiné. Nez fin sur des notes de pêche, litchi, fraise.

Bouche délicate et ample. Un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise.

Une jolie longueur qui aiguise les papilles. Un très bon Provence, léger et frais !

-

25,00 €

Côte de Provence – Château de la Coulerette 2024

40% Cinsault, 40% Grenache Noir, Syrah

Rosé à la robe saumon pâle et à reflets violines. Nez séducteur sur des arômes de fraise, pêche de vigne, agrumes,

petites fleurs blanches. Joli volume en bouche, équilibré par une finale fraîche et cristalline.

32,00 €

-