

LES BOISSONS

BIERES

Pression Meduz Blonde	25cl : 3,50	50cl :6,50
Pression Meduz IPA	25cl : 3,50	50cl :6,50
Jupiler Sans Alcool		4,50
Desperados 33 cl		6,00
Vedett Blanche 33 cl		7,00
Chouffe Blonde 33 cl		7,00
Belgian Coast IPA 33 cl		7,00
Guinness 33 cl		7,00
Kriek Mort Subite 33 cl		8,00

SOFTS

Jus de Fruits Granini 25 cl :	4,00
Orange, Ananas, Abricot, ACE, Tomate, Pomme	
Ice Tea Pêche 25 cl	4,00
Orangina 25 cl	4,00
Coca Cola 33 cl	4,00
Coca Cola Zéro 33 cl	4,00
Perrier 33 cl	4,00
Limonade "Limonette" 33 cl	3,50
Sirop à l'eau	2,00

APERITIFS

Ricard, Pastis 51 (2 cl)	3,50
Kir (12 cl) :	4,00
Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne	
Martini Rouge, Blanc, Rosé (6 cl)	5,00
Campari (6 cl)	5,00
Porto (10 cl)	5,00
Muscat (10 cl)	6,00
Suze (4 cl)	5,00
Américano	6,00
Palermo Rouge sans alcool (8 cl)	4,00
SUPPLEMENT SIROP	0,50

EAUX

Vittel 50 cl	3,50
Vittel 100 cl	5,00
Eau Gazeuse 50 cl	3,50
Eau Gazeuse 100 cl	5,00

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00
Décaféiné	2,00
Noisette	2,50
Café allongé	2,00
Café double	4,00
Thé et Infusion	3,50

LES BOISSONS

WHISKY

4CL

Ballantine's	7,00
Jack Daniel's	7,50
Monkey Shoulder	8,00
Glenfiddich 12 Ans	10,00
Duke Straight (Bourbon Kentucky)	12,50
The Balvenie 12 ans	14,00

GIN

4CL

Bombay Dry Gin	7,00
Bombay Sapphire	8,00
Hendrick's	9,50
The Botanist "22"	10,00
Le Grand Nez Attribut N°1	10,00
Le Grand Nez Attribut N°2	10,00

VODKA

4CL

Zubrowka Biala	7,00
Zubrowka Bison Grass	7,00
Wyborawa Exquisite	10,00

RHUM

4CL

Havana Club 3 ans - Blanc	7,00
Sailor Jerry Spiced	7,00
Havana Club 7 ans - Brun	9,00
Kraken Black Spiced	9,00
Don Papa Baroko	9,50
Diplomatico Reserva Exclusiva	10,00
Secha de la Silva	10,00

AUTRES ALCOOLS

4CL

Tequila Jose Cuervo Silver	7,00
Tequila Milagro	10,00
Baileys	6,00
Malibu	6,00
Amaretto - Madruzzo	6,00
Cointreau	7,00

DIGESTIFS

4CL

Armagnac - Château de Laubade	8,50
Cognac - Rémy Martin VSOP	12,00
Poire Williams - Massenez	8,50
Get 27	6,00
Get 31	7,00
La Mentheuse	6,00
La Pulpeuse	6,00
La Croqueuse	6,00
Limoncello	6,00



SUPPLEMENT SODA

0,50

Vins au Verre




VINS ROUGES

12 cl

- **Duché d'Uzès - Vignobles Chabrier – Cuvée Campradel** 4,50 €
Syrah, Grenache
Arômes de cerise mure au nez et réglisse en bouche. Bonne persistance en bouche
- **Duché d'Uzès - Le clos de la garriguette – L'aviateur**  6,00 €
Syrah, Grenache
Au nez Réglisse, Vanille, Mûre et réglisse, cassis en bouche. Tanins souples
- **Duché d'Uzès - La Tour de Gatigne – Cuvée C24**  7,00 €
Syrah, Grenache – Elevage 24 mois en fut de chêne neuf.
Robe profonde, au nez arôme de vanille toasté et épices douces. Tanins soyeux et belle longueur
- **Pic Saint Loup - Domaine de l'Hortus – Cuvée Bergerie de l'Hortus** 8,00 €
Syrah, Grenache, Mourvèdre – Elevage 10 mois en cuve
Robe rouge soutenue. Nez puissant et complexe, fruits rouges, vanille et réglisse. En bouche, attaque franche et puissante avec des tanins soyeux longue finale dur des fruits mûrs réglissés.

VINS BLANC

12 cl

- **Vignobles Chabrier – Cuvée Campradel** 4,50 €
Viognier, Grenache Blanc, Marsanne – Elevage en cuve béton
Robe aux reflets anis. Au nez, des arômes de fleurs d'oranger. En bouche, une belle vivacité avec des notes d'abricot mûr.
- **IGP Cévennes - La Tour de Gatigne – Viognier**  4,50 €
Viognier – Elevage cuve inox
Robe jaune clair. Au nez, des arômes puissants et muscatés. En bouche notes d'abricot, de pêches et d'agrumes. Finale plus vive sur des notes de fleurs blanches.
- **IGP Cévennes Domaine Valat de Briançon – Cuvée Hospitalier**  6,00 €
Chardonnay – Elevage en fût 12 mois
Robe jaune doré. Au nez, des arômes puissants de fruits jaunes, exotiques avec des notes florales et une touche de vanille. En bouche, une belle rondeur avec une bonne persistance et une fraîcheur des tanins.
- **Côtes du Rhône - Domaine Coudoulis – Le petit coudoulis**  4,50 €
Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Viognier – Elevage cuve inox
Robe jaune pâle. Au nez, très aromatique sur des notes de fruits balns. En bouche, une belle fraîcheur avec une finale grasse et fruitée avec des notes citronnées.

VINS BLANC MOELLEUX

12 cl

- **Domaine de Laballe – Cuvée demoiselle – Côtes de Gascogne IGP** 5,50 €
Gros manseng – Elevage en cuve béton
Robe pâle aux reflets gris. Au nez, des arômes de fleurs blanches, pêche jaune, ananas. En bouche, bel équilibre entre sucrosité (miel de montagne) et léger mordant aux arômes de fruits exotiques, dattes et abricots secs.

- **Vignobles Chabrier – Cuvée Les grains dorés – Vin de France** **9,00 €**
Muscat petits grains, Viognier, Marsanne
Robe jaune dorée. Un nez puissant aux arômes de pâte de coing et de poire mûre. En bouche, on trouve des notes de pomelos rosé et abricot sec avec une finale de fruits confiturés.

VINS ROSES

12 cl

- **Duché d'Uzès - Vignobles Chabrier – Cuvée Campradel** **4,50 €**
Syrah, Grenache – Elevage en cuve béton
Robe framboise clair. Au nez, des arômes de cerise et de pêche. En bouche, beaucoup de gras avec des notes de mangue au sirop.
- **Vignobles Chabrier – Cuvée Coteaux du Pont du Gard** **4,50 €**
Grenache gris, Grenache noir – Elevage en cuve.
Robe rose pâle, teinte grenache gris. Au nez, des notes d'agrumes et de groseille. La bouche est fraîche avec une finale sur la poire.

CHAMPAGNE

12 cl

- **Champagne Laurent Perrier – La Cuvée** **13,00 €**
Chardonnay, Pinot noir, Meunier
Robe or pâle. Au nez, des arômes délicats d'agrumes frais et de fleurs blanches. En bouche, des arômes de pêche de vigne et fruits blancs avec une finale très fruitée.

Vins rouges



Vallée du Rhône

75 cl


Duché d'Uzès A.O.P.

- **Vignobles Chabrier – Cuvée Campradel** 21,00 €
Syrah, Grenache
Arômes de cerise mure au nez et réglisse en bouche. Bonne persistance en bouche
- **Vignobles Chabrier – Garrigues d'Aureillac** 26,00 €
Syrah, Grenache – fût de chêne 12 mois
Au nez arômes de truffe et confiture de cassis et notes de torréfaction et prune en bouche
- **Le clos de la garriguette – L'aviateur**  30,00 €
Syrah, Grenache
Au nez Réglisse, Vanille, Mûre et réglisse, cassis en bouche. Tanins souples
- **Mas des Volques – Cuvée Volcae** 33,00 €
Syrah, Grenache, Carignan – Syrah et carignan fût de chêne 12 mois
Robe profonde, au nez arôme de prunes et cerises noires. Tanin avec une longue finale
- **La Tour de Gatigne – Cuvée C24**  34,00 €
Syrah, Grenache – Elevage 24 mois en fut de chêne neuf.
Robe profonde, au nez arôme de vanille toasté et épices douces. Tanins soyeux et belle longueur
- **Domaine Deleuze Rochetin – Cuvée Sarrazine 2017**  36,00 €
Syrah, Grenache, Mourvèdre – Elevage en fût de chêne
Robe intense, au nez fruits noirs cuits, épices et thym. Une finale longue avec des notes fumés.
- **Domaine de Panery – Cuvée la Madone**  39,00 €
Syrah, Grenache – Elevage en fût de chêne 12 mois
Robe rouge profond. Au nez, arômes de fruits noirs, mûres et cassis. Notes de fruits rouges confits.



Costières de Nîmes A.O.P.

- **Château Mourgues du Grès – Cuvée les galets rouges**  28,00 €
Syrah, Grenache, Marselan et Mourvèdre – Elevage 12 à 15 mois cuve béton
Reflets Violet. Au nez arômes de mûre et cassis craquant. En bouche Fruits rouges, réglisse et violette avec une finale minérale.
- **Château Mourgues du Grès – Cuvée Cuve 46**  38,00 €
Cinsault, Grenache – Elevage 6 à 9 mois en cuve béton
Robe grenat. Au nez, Fruits rouges et une touche de minéralité. En bouche, Belle fraîcheur de fruit.


Lirac A.O.P.

- **Domaine Coudoulis – Cuvée Evidence**  26,00 €
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan – Elevage cuve béton
Robe rouge franc. Nez intense de fruits noirs. En bouche Fruits noirs avec des touches de réglisse.



Côtes du Rhône A.O.P.

- **Domaine Coudoulis – Le petit coudoulis** 20,00 €
Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan – Elevage cuve émaillée
Robe pourpre. Au nez arômes de cerise et framboise. En bouche notes de griottes
- **Vignoble Anne Collard – Rouge**  28,00 €
Grenache, Mourvèdre, Marselan, Syrah – Elevage en cuve 8 mois.
Robe rubis intense. Au nez, arômes de cerise noire et prune fraîche. Bouche souple sur des notes de mûres, cerise, figue fraîche et épices orientales.
- **Domaine Usseglio – Cuvée les claux**  35,00 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre – Elevage 50% Cuve béton et 50% foudres.
Robe rouge intense. Au nez, arômes de fruits rouges mûrs, cerises, framboises et notes épicées. En bouche, Fraîcheur des fruits rouges et noirs avec des notes de garrigue, poivre noir et réglisse.
- **La ferme du Mont – Cuvée première côte** 31,50 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre – Elevage cuve béton.
Robe rouge rubis. Au nez, parfums de fruits frais mûre, myrtille. En bouche, tanin souple avec les mêmes notes aromatiques.


Pays des Cévennes I.G.P.

- **Domaine de Panery – Cuvée La Glacière**  26,00 €
Merlot, Syrah – Elevage cuve béton
Robe Pourpre profond. Au nez, fruits noirs, mûres, cassis avec une pointe de poivre noir. En bouche, équilibré et aromatique, souple et frais sur des notes rondes et gourmandes de fruits et d'épices.

Pays des Coteaux du Pont du Gard I.G.P.

- **Domaine Tardieu Ferrand – Les Garrigues**  26,00 €
Syrah – Elevage 12 mois en fût de chêne
Robe rubis. Au nez, arômes de thym et garrigue. En bouche, Aérienne avec des notes d'eucalyptus, fruits rouges et poivre noir.
- **Domaine Tardieu Ferrand – Cuvée K**  23,00 €
Carignan – Elevage en cuve
Robe grenat soutenue. Au nez, frais avec des arômes de cerise, framboises, fruits rouges. En bouche, souple avec des arômes fruits rouges persistants.


Chusclan A.O.P.

- **Maison Rivier – Cuvée Joseph**  30,00 €
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre – Elevage cuve
Une robe pourpre. Au nez, notes de cerises mûres, violette et épices sur un fond minéral. En bouche, tanins souples avec des saveurs de myrtilles et épicées.

Gigondas A.O.P.

- **La ferme du Mont – Jugunda** 59,00 €
Grenache, Syrah – Elevage en fût
Robe rouge intense. Nez complexe de fruits noirs et poivrés et un boisé léger. Une bouche opulente et fraîche avec les mêmes harmonies, une touche poivrée, du gras et rond.

Saint Joseph A.O.P.

- **Domaine Coursodon – Cuvée les silices**  **69,00 €**
Syrah – Elevage en fût de chêne 12 mois.
Une robe rouge carmin. Nez complexe d'épices méditerranéens fruits rouges confits et humus. En bouche un bel équilibre pour ce vin charpenté et doux avec une finale longue et un peu de minéralité.

Crozes-hermitage A.O.P.


- **Alain Graillot - 2022** **75,00 €**
Syrah – Elevage en fût bourguignon 12 mois.
Robe violette. Au nez, belle minéralité sur des notes de fruits rouges et noirs et violette. En bouche, une belle concentration et des tanins présents. Vin fin et puissant.

Châteauneuf du Pape A.O.P.


- **Domaine de la Barroche – Cuvée 2022** **79,00 €**
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault – Elevage en fût.
Belle profondeur avec des arômes de fruits rouges et noirs et une touche de minéralité. En bouche, tanin soyeux avec une touche de chocolat en finale.

LANGUEDOC

Pic Saint-Loup A.O.P.

- **Domaine de l'Hortus – Cuvée Bergerie de l'Hortus** **39,00 €**
Syrah, Grenache, Mourvèdre – Elevage 10 mois en cuve
Robe rouge soutenue. Nez puissant et complexe, fruits rouges, vanille et réglisse. En bouche, attaque franche et puissante avec des tanins soyeux longue finale dur des fruits mûrs réglissés.
- **Le chemin des rêves – Cuvée Gueule de Loup**  **48,00 €**
Syrah, Grenache – Elevage 1 an en barrique pour les syrahs.
Robe dense. Nez infusé de cerise noire, mûre, sirop de violette et vanille. Belle attaque avec des tanins puissants et moelleux. La finale est longue, réglissée et cacaotée.
- **Domaine de l'Hortus – Grande Cuvée** **69,00 €**
Syrah, Mourvèdre, Grenache – Elevage 12 mois en fût neuf
Robe grenat. Nez intense et complexe aux arômes de cassis mûrs, laurier, poivre et réglisse. Tanin soyeux, bouche ample, fraîche et puissante. Finale sur le fruit


Faugère A.O.P.

- **Château la Liquière**  **32,00 €**
Grenache, Syrah, Carignan – Elevage en cuve.
Nez puissant sur des notes de griottes, pruneaux confits, poivré et épices douces. En bouche, attaque franche et puissante et une finale de fruits noirs et de garrigue.




Saint-Chinian A.O.P.

- **Château Viranel – Cuvée intuition** **29,00 €**
Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan – Elevage en fûts de chêne (20%) et cuve béton.
Robe profonde aux reflets violette. Nez complexe de griotte, violette et réglisse. En bouche ample et charnue aux tanins veloutés et aux arômes de cassis

Terrasse de Larzac A.O.P.


- **Château Saint Jean d'Aumières – Cuvée l'Alchimiste** 39,00 €
Grenache, Syrah, Carignan – Elevage 12 mois en fût de chêne.
Robe rouge profond. Nez intense de fruits noirs confits avec des touches de brioche vanillée. En bouche, une touche réglissée et des tanins soyeux.
- **Mas Haut Buis – Cuvée Costa Caoude**  63,00 €
Grenache, Carignan – Elevage en foudre.
Robe rouge pourpre. Nez intense de baies des bois, cerise noire avec des touches de violette et réglisse. En bouche, une tannité harmonieuse aux arômes de cassis, mûre avec une longue finale.

Pays de l'Hérault I.G.P.

- **Domaine des Conquêtes – Cuvée Guillaumette (Aniane)**  29,00 €
Syrah, Merlot, Grenache, Carignan, Marselan – Elevage en cuve béton.
Robe rubis. Nez arômes de fraise de bois et framboise et des notes de caramel. Souple en bouche avec un caractère croquant.
- **Le clos Maïa – Cuvée Le petit Clos**  34,00 €
Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah – Elevage en cuve béton.
Robe rubis foncé. Nez arômes de fruits rouges, framboise sauvage et fraise des bois. Une bouche ronde, fraîche et gourmande
- **La terrasse d'Elise – Cuvée l'Enclos (Aniane)**  65,00 €
Mourvèdre – Elevage 12 mois en barriques de chêne.
Au nez des arômes de fruits noirs intenses et cacao. En bouche, une texture veloutée et soyeuse avec une ampleur puissante et les mêmes arômes. La finale sera longue et complexe avec des touches florales.
- **Mas des Armes – Cuvée 360 (Aniane)** 95,00 €
Syrah, Cabernet – Elevage en barrique de 15 mois minimum
Robe rubis sombre. Nez nuancé aux arômes d'olives noires, moka et figes sèches. En bouche, tanins denses et bien patinés avec une belle sensation de velours

LES AUTRES REGIONS

Alpilles I.G.P.

- **Domaine de Métifiot – Cuvée les Essentiels**  30,00 €
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cabernet, Sauvignon, Marselan – Elevage en cuve béton.
Robe rubis. Nez puissant avec des notes d'épices, poivre vert et fruits rouges compotés. En bouche, attaque soyeuse dominé par les fruits rouges et accompagnés de saveurs réglissés. Une finale avec des notes de tabac.

Bourgogne A.O.P.


- **Vincent Girardin – Cuvée Saint Vincent** 65,00 €
Pinot noir – Elevage en cuve inox, puis élevage en fût.
Robe rouge violacée. Nez élégant avec des notes de petits fruits rouges (cassis, framboise, fraise). En bouche, attaque souple et tanins soyeux avec une bonne puissance.

Vins rosés


Vallée du Rhône

75 cl

Duché d'Uzès A.O.P.

- **Vignobles Chabrier – Cuvée Campradel** 21,00 €
Syrah, Grenache – Elevage en cuve béton
Robe framboise clair. Au nez, des arômes de cerise et de pêche. En bouche, beaucoup de gras avec des notes de mangue au sirop.
- **Les vignes de l'Arque – Le chant des baumes**  25,00 €
Grenache, Syrah, Mourvèdre – Vinification séparée en cuve
Robe rose. Un nez intense aux notes de petits fruits rouges frais. En bouche, une pointe tannique, une belle longueur avec des arômes de griottes et framboise.

Côtes du Rhône A.O.P.

- **Domaine de Panery – Cuvée La Garuste**  27,00 €
Grenache, Cinsault, Syrah.
Robe rose pâle. Au nez, des notes de pomelo, framboise et groseille ainsi que poivre rose et bonbon acidulé. En bouche, une acidité ronde et fraîche avec des saveurs d'agrumes et de fruits rouges et une note persistante.

Côteaux du Pont du Gard I.G.P.

- **Vignobles Chabrier – Cuvée Coteaux du Pont du Gard** 19,00 €
Grenache gris, Grenache noir – Elevage en cuve.
Robe rose pâle, teinte grenache gris. Au nez, des notes d'agrumes et de groseille. La bouche est fraîche avec une finale sur la poire.


Languedoc

Languedoc A.O.P.

- **Domaine de l'Hortus – La bergerie de l'Hortus** 32,00 €
Syrah, Grenache – Elevage en cuve.
Robe rose pivoine. Au nez, des arômes intenses de framboise et fraise avec une touche florale. En bouche, belle attaque sur la fraîcheur avec une finale longue sur les fruits avec des notes épicées.

Provence

Côtes de Provence A.O.P.




- **Château la Tour de l'Evêque – Cuvée Sainte Anne**  35,00 €
Syrah, Grenache – Elevage en cuve inox
Cinsault, Mourvèdre, Grenache, Syrah, Rolle.
Robe rose pâle. Au nez, Fraise des bois sur un fond floral de pétale avec des notes de melon, abricot et une nuance d'amande. Une bouche ample et fraîche aux notes d'orange sanguine, réglisse et poivre rose. Une belle longueur.

Vins blancs


Vallée du Rhône

75 cl


Duché d'Uzès A.O.P.

- **Vignobles Chabrier – Cuvée Campradel** 22,00 €
Viognier, Grenache Blanc, Marsanne – Elevage en cuve béton
Robe aux reflets anis. Au nez, des arômes de fleurs d'oranger. En bouche, une belle vivacité avec des notes d'abricot mûr.
- **Vignobles Chabrier – Cuvée Garrigue d'Aureillac** 26,00 €
Viognier, Grenache Blanc, Marsanne – Elevage 12 mois en fût de chêne.
Robe aux reflets dorés. Au nez, des arômes toastés et noisettes. En bouche, des notes grillées avec des arômes de marmelade d'orange
- **Domaine Deleuze-Rochetin – Cuvée Harmattan**  27,00 €
Viognier, Grenache Blanc, Roussanne –
Robe jaune doré. Au nez, des arômes fumés et iodés avec des notes de fruits blancs et de fleurs. En bouche un joli volume avec une touche finale de salinité.
- **Le clos de la garriguette – Le petit prince**  28,00 €
Viognier, Grenache Blanc, Roussanne – Elevage en cuve inox
Robe or pâle. Au nez, des arômes d'abricot, coing, miel de fleurs. En bouche, la roussanne avec des notes d'abricot, pêche, fleurs sauvages, thym et notes poivrées.
- **Mas des Volques – Cuvée Alba Dolia** 33,00 €
Viognier, Grenache blanc, Roussanne, Clairette – Elevage en fût (Viognier et Roussanne) et cuve (Grenache blanc et Clairette). Robe jaune or. Au nez des notes de confiture de coing, mangue, papaye confite et miel d'acacia. En bouche, une belle rondeur avec beaucoup de fruits blancs et vanille.
- **Domaine de Panery – La Madone**  39,00 €
Grenache blanc, Vermentino, Viognier. Elevage en fût de chêne
Robe teinte dorée. Au nez, arôme de pomme et de poire avec des notes de beurre frais et vanille. En bouche, vin équilibré avec des arômes de fruits à noyaux aux nuances beurrées.


Costières de Nîmes A.O.P.

- **Château Mourgues du Grès – Cuvée les galets dorés**  28,00 €
Grenache blanc, Roussanne, Vermentino – Elevage cuve béton
Reflets dorés. Au nez, notes fruitées (agrumes, pêche, poire), genêt et pierre à fusil. Attaque vive sur des notes citronnées et une belle persistance. Une finale avec une note saline


Côtes du Rhône A.O.P.

- **Domaine de Panery – Cuvée La Garuste**  29,00 €
Roussanne, Viognier
Robe jaune et dorée. Au nez, notes de poire bien mûre et fleurs blanches. En bouche, très floral et fruité aux notes de poire avec une légère minéralité
- **Domaine Coudoulis – Le petit coudoulis** 20,00 €
Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Viognier – Elevage cuve inox
Robe jaune pâle. Au nez, très aromatique sur des notes de fruits balns. En bouche, une belle fraîcheur avec une finale grasse et fruitée avec des notes citronnées.


Lirac A.O.P.

- **Domaine Coudoulis – Cuvée Euphorie**  **36,00 €**
Crenache blanc, Roussanne, Marsanne, Clairette, Picquepoul, Viognier– Elevage en cuve inox Ciselé, authentique et généreux. Accord parfait entre minéralité et rondeur.



Saint-Joseph A.O.P.

- **Domaine Coursodon – Cuvée Les silices**  **69,00 €**
Marsanne – Elevage en cuve inox
Robe or aux reflets verts. Au nez, narcisse, gelée de coing miel et beurre. En bouche, un très bel équilibre et un gras avec une noble amertume aux tonalités de gentiane. Belle persistance


Coteaux du Pont Du Gard I.G.P.

- **Domaine Tardieu Ferrand – Cuvée les Garrigues**  **27,00 €**
Grenache blanc, Viognier, Roussanne – Elevage cuve béton
Couleur dorée. Au nez, généreux avec des arômes d’aubépine, chèvrefeuille et fruit à chair blanche. En bouche, frais et minérale avec une longue persistance des mêmes arômes

Cévennes I.G.P.


- **La Tour de Gatigne – Viognier**  **20,00 €**
Viognier – Elevage cuve inox
Robe jaune clair. Au nez, des arômes puissants et muscatés. En bouche notes d’abricot, de pêches et d’agrumes. Finale plus vive sur des notes de fleurs blanches.
- **Domaine Valat de Briançon – Cuvée Hospitalier**  **26,00 €**
Chardonnay – Elevage en fût 12 mois
Robe jaune doré. Au nez, des arômes puissants de fruits jaunes, exotiques avec des notes florales et une touche de vanille. En bouche, une belle rondeur avec une bonne persistance et une fraîcheur des tanins.

Gard I.G.P.


- **Vignobles Chabrier – Instant C**  **22,00 €**
Muscat petits grains – Elevage cuve béton
Robe jaune avec des reflets verts. Au nez, des arômes puissants de rose et d’agrumes. En bouche, une attaque fraîche mettant en avant les notes de fleurs et d’agrumes.

LANGUEDOC

Vin de Pays d’Oc I.G.P.


- **Le chemin des rêves – Cuvée Abracadabra**  **30,00 €**
Viognier, Grenache blanc, Rolle – Elevage en cuve béton.
Robe jaune vif. Nez avec des notes de pêche et de poire et de fleurs blanches. En bouche, les mêmes arômes avec une belle rondeur avec une finale sur la fraîcheur.

Vin de Pays du Val de Montferrand – Saint Guilhem le désert I.G.P.

- **Domaine de l’Hortus – Cuvée Bergerie de l’Hortus**  **39,00 €**
Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Roussanne, Viognier, Petit manseng, Chardonnay, Muscat petit grain – Elevage 6 mois en cuve.
Robe jaune pâle avec des reflets or. Un nez puissant avec des notes agrumes, fruits exotiques et fleurs blanches. En bouche, un bel équilibre avec de la fraîcheur, du volume et une touche mentholée.


- **Domaine de l'Hortus – Grande Cuvée** 69,00 €
Chardonnay, Viognier, Petit manseng, Sauvignon gris – Elevage 8 à 9 mois en partie cuve, en partie fût.
Robe brillante jaune paille. Un nez intense, vanillé, brioché, fleurs blanches et pêche. En bouche arômes complexes, ample et beurrée avec des notes de vanille, réglisse et fleurs blanches. Très belle longueur.

Picpoul de Pinet A.O.P.


- **Domaine Gaujal – Cuvée Ludovic Gaujal**  30,00 €
Piquepoul blanc – Elevage en cuve.
Robe aux reflets verts. Nez avec des notes d'agrumes, poire et ananas. En bouche avec une bonne minéralité et une bonne longueur qui gagne en tonicité en finale.

LES AUTRES REGIONS

Les Baux de Provence A.O.P.

- **Domaine de Métifiot – Cuvée Domaine**  53,00 €
Rolle, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne – Elevage en cuve inox, puis béton, puis fût.
Robe or jaune. Un nez subtil aux senteurs de fleurs blanches légèrement citronné. En bouche, jolie tension avec des notes de pêche blanche, poire et une finale agrume

Menetou Salon A.O.P.

- **Domaine Henry Pellé – Cuvée Morogues**  47,00 €
Sauvignon – Elevage en inox, cuve bois et fûts.
Robe jaune pâle. Un nez s'ouvrant sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, une belle longueur avec des notes d'agrumes, puis une touche saline et minérale en fin de bouche

Bourgogne A.O.P.

- **Vincent Girardin – Cuvée Saint Vincent** 65,00 €
Chardonnay – Elevage en cuve inox, puis élevage en fût.
Robe or jaune. Vinaromatique avec des notes fruitées, florales et beaucoup de gourmandise en bouche. Beaucoup de fraîcheur et de minéralité.

Vins blancs moelleux

- **Domaine de Laballe – Cuvée demoiselle – Côtes de Gascogne IGP** 25,00 €
Gros manseng – Elevage en cuve béton
Robe pâle aux reflets gris. Au nez, des arômes de fleurs blanches, pêche jaune, ananas. En bouche, bel équilibre entre sucrosité (miel de montagne) et léger mordant aux arômes de fruits exotiques, dattes et abricots secs.
- **Vignobles Chabrier – Cuvée Les grains dorés – Vin de France** (50 cl) 30,00 €
Muscat petits grains, Viognier, Marsanne
Robe jaune dorée. Un nez puissant aux arômes de pâte de coing et de poire mûre. En bouche, on trouve des notes de pomelos rosé et abricot sec avec une finale de fruits confiturés.

Champagnes

75 cl

- **Champagne Laurent Perrier – La Cuvée** 75,00 €
Chardonnay, Pinot noir, Meunier
Robe or pâle. Au nez, des arômes délicats d'agrumes frais et de fleurs blanches. En bouche, des arômes de pêche de vigne et fruits blancs avec une finale très fruitée.
- **Champagne Ruinart – Cuvée R de Ruinart** 90,00 €
Pinot noir, Chardonnay, Meunier
Robe jaune et or. Au nez des senteurs de pomme reinette, abricot, noisette et amande fraîche. Avec des notes de fleur de sureau et graine de coriandre. En bouche, des arômes de fruits jaunes, tarte aux prunes avec une belle rondeur et une finale sur la fraîcheur du chardonnay.
- **Champagne Laurent Perrier – Cuvée Rosé** 135,00 €
Pinot noir – Rosé de Macération vieillissement 5 ans
Robe framboise à saumonée. Au nez une large palette de fruits rouges, framboise, groseille, cerise noire, fraise. En bouche une attaque franche sublimant les arômes de fruits rouges.
- **Champagne Ruinart – Cuvée Blanc de Blanc** 155,00 €
Chardonnay.
Robe jaune brillant. Au nez, d'abord des notes de poire et de pêche, ensuite on retrouve des notes fleurs blanches et épicées. En bouche, une fraîcheur aromatique d'agrumes mûrs et fruits exotiques.
- **Champagne Laurent Perrier – Cuvée Grand Siècle** 390,00 €
Chardonnay, Pinot noir – Assemblage de 3 années exceptionnelles (65% 2012, 25% 2008, 10% 2007) – Vieillessement 10 ans.
Robe or blanc. Un nez très complexe d'arômes chèvreffeulle, citron, clémentine et beurre frais avec des notes de noisette et de miel. En bouche soyeuse et minérale aux arômes de citron confit et noisette fraîche, ensuite des notes d'amandes effilées et clémentine.
- **Champagne Ruinart – Dom Ruinart Blanc de Blanc 2013** 450,00 €
Chardonnay – Vendanges tardives – Maturation 10 ans
Robe jaune or intense. Au nez, d'abord des arômes toastés de fruits secs, ensuite des parfums d'agrumes, fruits exotiques et senteurs florales et minérales légèrement fumés. En bouche, une attaque fraîche avec des notes d'agrumes et des arômes d'épices intenses et fruitées aux notes poivrées