

CARTE DES VINS



VINS ROUGES

 **LE RHÔNE, un fleuve de vin** « Les vignes qui tapissent les flancs des périlleuses terrasses de la vallée du Rhône sont parmi les plus célèbres de France. »*

- **CÔTES-DU-RHÔNE 2018, ROCCA MAURA TRADITION**

C'est un vin rouge au nez expressif et fruité. En bouche, il présente une belle expression méridionale. Il se mariera parfaitement à l'Entrecôte de Bœuf, sauce au poivre.

PRIX : 75CL > 21€ / 50CL > 16€ / 25CL > 8€ / AU VERRE > 4€

- **VACQUEYRAS « DOMAINE MONTIRIUS » 2017, LE VILLAGE**

Vin VEGAN d'une belle buvabilité dans sa jeunesse avec des tanins bien fondus. Arômes de fruits rouges gourmands accompagnés d'une jolie structure tanique. Domaine en Bio-Dynamie certifié depuis 1999.

PRIX : 75CL > 37€



- **CROZES-HERMITAGE, « DOMAINE PHILIPPE ET VINCENT JABOULET » 2016**

Ce vin est issu du seul cépage Syrah qui lui confère une couleur rouge soutenue, aux reflets violets intenses. C'est un vin d'une rondeur agréable, mise en valeur par la fraîcheur du fruité.

PRIX : 75CL > 39€



 **BORDEAUX** « Berceau de bon nombre des plus grands vins rouges de l'histoire, Bordeaux est le plus vaste vignoble AOC du monde. »*

- **SAINT ÉMILION « TERTRE DE LISSE, DOMAINE LAVAU » 2017**

Robe profonde de couleur rouge franc cerise, aux reflets rubis. La texture, presque grasse en bouche est soutenue par une acidité fraîche. Arômes de petits fruits rouges et noirs légèrement confits.

PRIX : 75CL > 38€



- **CHÂTEAU GRENET « CABERNET SAUVIGNON » 2018**

Un cépage mythique qui met en valeur ses arômes épicés, sa bouche fruitée et une fraîcheur légèrement mentholée qui s'apprécie en toute saison. Se déguste de l'apéritif au dessert !

PRIX : 75CL > 28€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€



« Prenons soin de la Terre, c'est la seule planète où l'on peut produire du vin ! »



BOURGOGNE « Une terre d'exception que de nombreux spécialistes considèrent comme LA référence du génie viticole. »*

- **HAUTES - CÔTES DE BEAUNE 2017, « DOMAINE DIDIER MONTCHOVET »**

Un vin très typé Bourgogne : charpenté avec un nez fin et diversifié, odeurs de fruits rouges et de sous-bois. À déguster sur des viandes ou des plats à base de fromage.

PRIX : 75CL > 42€



LA LOIRE, un fleuve de vin « Aménagée sans jamais être domptée, La Loire est longtemps restée la meilleure voie pour remonter le pays. »*

- **CÔTES ROANNAISES « ÉCLAT DE GRANIT, DOMAINE SEROL » 2018**

L'expression typique du Gamay sur sol granitique. Les arômes de framboise et cassis se mêlent à des notes florales et épicées. On sent l'influence des sols qui apportent au vin une touche minérale et une belle longueur.

Ce « vin de copains » saura combler ceux qui désirent découvrir ce vignoble méconnu.

PRIX : 75CL > 30€ / 50CL > 21€ / 25CL > 11€ / AU VERRE > 5,5€



LANGUEDOC-ROUSSILLON « Face à la mer et à son destin, le plus grand vignoble de France regarde loin, très loin. »*

- **CÔTES DU ROUSSILLON « TORTUE » 2016, DOMAINE MONT NOIR**

Référence élégante et gourmande, ce vin offre une belle expression du terroir de schiste, sucrosité et volume en bouche. Il accompagnera avec délice les viandes rouges grillées.

PRIX : 75CL > 27€ / 50CL > 20€ / 25CL > 10€ / AU VERRE > 5€



VINS ROSÉS



LE RHÔNE, un fleuve de vin « Les vignes qui tapissent les flancs des périlleuses terrasses de la vallée du Rhône sont parmi les plus célèbres de France. »*

- **CHÂTEAU FONTVERT DU LUBERON « LES RESTANQUES » 2018**

Le nez très expressif, dominé par de délicats arômes de pêches blanches et fruits exotiques s'accompagne d'une bouche fraîche, longue et onctueuse. Idéal pour accompagner votre repas de l'apéritif au dessert !

PRIX : 75CL > 25€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€



VINS ROSÉS - suite



PROVENCE

« Entre champs de lavande et chants de cigales, cette région inondée de soleil offre les meilleurs rosés du monde. »*

- **CHÂTEAU ROUSSET « LES BAMBINES » IGP 2018**



Sélection des meilleurs grains, ce rosé est exclusivement vendangé de nuit, aux heures les plus fraîches.

PRIX : 75CL > 28€ / 50CL > 20€ / 25CL > 10€ / AU VERRE > 5€

- **BANDOL AOC 2017, « LES BAUMES ROSE, CHÂTEAU MOULIN DE LA ROQUE »**

Les critiques sont unanimes, un vrai coup de cœur ! Son parfait équilibre, son fruité et sa fraîcheur rendent ce Bandol facile à boire. Tout en légèreté, il sera votre vin de tous les plats.

PRIX : 75CL > 41€

VINS BLANCS



BOURGOGNE

« Une terre d'exception que de nombreux spécialistes considèrent comme LA référence du génie viticole. »*

- **MÂCON-PIERRECLOS 2017, « DOMAINE MARC JAMBON & FILS »**

Produit à partir de Chardonnay récoltés avec une jolie maturité, ce vin frais et fruité exprime parfaitement la typicité du terroir de Pierreclos.

PRIX : 75CL > 25€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€

- **HAUTES - CÔTES DE BEAUNE 2017, « DOMAINE DIDIER MONTCHOVET »**



Un vin puissant, bouqueté et long en bouche. Arômes fumés, truffes blanches. Accompagnera divinement une viande ou un poisson en sauce et les fromages.

PRIX : 75CL > 42€



SAVOIE

« Une terre de caractère et en haute en altitude. Un vignoble unique en tous genres. »*

- **LA MISE EN ABYMES 2018 « DOMAINE DES 13 LUNES »**



Cépage 100% Jacquère. Le vignoble des Abymes est très ancien (Jacquère cultivé avec certitude au 13^{ème} siècle). Les nuits fraîches et l'altitude moyenne permet au vigneron de faire des vins tendus, qui claquent !

PRIX : 75CL > 30€ / 50CL > 21€ / 25CL > 11€ / AU VERRE > 5,5€



CÔTEAUX DE L'AIN

« Un Vigneron indépendant à Challex, qui produit des vins BIO. »

- **CHASSELAS « DOMAINE DE MUGELLE » 2018**



Cépage emblématique du Pays de Gex et la Suisse. Ce vin est capable de susciter l'envie sans jamais la rassasier. Il accompagnera à merveille les risottos, les plats à base de fromage et les fromages !

PRIX : 75CL > 25€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€



ALSACE

« Allongée entre le Rhin et les contreforts des Vosges, cette région est mondialement réputée pour sa production d'exceptionnels vins blancs. »*

- **ALSACE PINOT GRIS 2016, « JOSEPH GSELL, CUVÉE CÉSAR »**



Ce **vin doux naturel** à la robe or s'annonce par un nez intense et précis, sur des notes de sous bois, mirabelle, pain grillé et fumées. Ce vin est bien équilibré entre sa douceur et une jolie fraîcheur en finale.

PRIX : 75CL > 36€ / 50CL > 24€ / 25CL > 12€ / AU VERRE > 6€



LE RHÔNE, un fleuve de vin

« Les vignes qui tapissent les flancs des périlleuses terrasses de la vallée du Rhône sont parmi les plus célèbres de France. »*

- **VIOGNIER GOURMAND 2018 « MICHEL & TINA GASSIER »**

Véritable gourmandise à l'équilibre aérien, sa fermentation interrompue à 10% d'alcool lui laisse un peu de sucre résiduel et une grande vivacité. Voici un merveilleux vin d'apéritif ou de dessert et parfait compagnon du foie gras et du Bleu de Gex !

PRIX : 75CL > 23€ / 50CL > 16€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4€

VINS EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNE



SAVOIE-BUGEY

- **CERDON BIOLOGIQUE « RENARDAT DU BUGEY »**

C'est un vin pétillant rosé faiblement alcoolisé (7,5°C/vol). Il est obtenu à base de gamay et poulsard selon la méthode ancestrale.

PRIX : 75CL > 34€ / À LA COUPE > 6€



CHAMPAGNE

« Aux 4 coins du globe, la plus pétillante des régions françaises est devenue

l'incontournable invitée des grands événements. 578 bouchons de champagne sautent chaque minute dans le monde. »*

- **NICOLAS FEUILLATTE « BRUT »**

Champagne de grand équilibre, tout en finesse et légèreté, qui plaira inconditionnellement à tous les amateurs.

PRIX : 75CL > 60€ / À LA COUPE > 10€