

VINS ROUGES



SAVOIE

MONDEUSE, DOMAINE CLAUDE QUÉNARD & FILS, 2017 **bio.**

Ce vin de Savoie présente de très jolis arômes de fruits noirs de type myrtille et mûre. L'indispensable pour les plats à base de fromage savoyard.

PRIX : 75CL > 34€ / 50CL > 23€ / 25CL > 12€ / AU VERRE > 5,5€

LE RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE 2019

ROCCA MAURA TRADITION

C'est un vin rouge au nez expressif et fruité. En bouche, il présente une belle expression méridionale. Accord mets & vins : Entrecôte de Bœuf, sauce au poivre.

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

CHÂTEAU FONTVERT AOP LUBERON

« LES RESTANQUES » 2019 **bio.**

Vin biologique et biodynamique. Très souple en bouche, il accompagnera magnifiquement les plats relevés, les charcuteries et les viandes blanches.

PRIX : 75CL > 29€ / 50CL > 20€ / 25CL > 10€ / AU VERRE > 5€

VACQUEYRAS « DOMAINE MONTIRIUS »

2017, LE VILLAGE **bio.**

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 > 41€

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€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CORBIÈRES CAMPANA 2019 **bio.**

« CHÂTEAU BEAUREGARD MIROUZE »

Un très beau rouge bio, aux arômes de fruits avec des notes de garrigue légèrement grillé ; bouche charnue ronde et souple avec une belle fraîcheur en bouche. Accord mets & vins : Burgers et Tartare de bœuf.

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

LA LOIRE

CÔTES ROANNAISES « ÉCLAT DE GRANIT, DOMAINE SEROL » 2019 **bio.**

L'expression typique du Gamay sur sol granitique. Ce « vin de copains » saura combler ceux qui désirent découvrir ce vignoble méconnu. Accord mets & vin : assiette de charcuterie, plat à base de cabillaud.

PRIX : 75CL > 31€ / 50CL > 22€ / 25CL > 12€ / AU VERRE > 5,5€

BOURGOGNE

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

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, des plats à base de fromage et les desserts au chocolat.

PRIX : 75CL > 44€

BORDEAUX

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

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 > 36€

CABERNET- SAUVIGNON

« DOMAINE GRENET » 2018 **bio.**

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 > 26€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€

VINS ROSÉS



PROVENCE

CHÂTEAU ROUSSET

« LES BAMBINES » IGP 2019 **bio.**

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. Tout en légèreté, il sera votre vin de tous les plats.

PRIX : 75CL > 41€

LE RHÔNE

CHÂTEAU FONTVERT AOP LUBERON

« LES RESTANQUES » 2019 **bio.**

Le nez très expressif, dominé par de délicats arômes de pêches blanches et fruits exotiques. Idéal pour accompagner votre repas de l'apéritif au dessert !

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

MUSE PAPILLES

« DOMAINE MONTIRIUS » 2019 **bio.**

C'est un vin friand, fruité et gourmand. C'est un rosé pour la table et l'apéritif. Domaine en Bio-Dynamie certifié depuis 1999.

PRIX : 75CL > 34€

VINS BLANCS



CÔTEAUX DE L'AIN

CHASSELAS

« DOMAINE DE MUCELLE » 2019 **bio.**

« Un Vigneron indépendant à Challex, qui produit des vins BIO. » Cépage emblématique du Pays de Gex et la Suisse. Ce vin est capable de susciter l'envie sans jamais la rassasier. Accord mets & vins : risotto aux champignons et plats à base de fromage !

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

SAVOIE

APREMONT 2018

« DOMAINE DES 13 LUNES » **bio.**

Cépage 100% Jacquère. 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€

ALSACE

ALSACE PINOT GRIS 2016

« JOSEPH GSELL, CUVÉE CÉSAR » **bio.**

Ce vin doux naturel (moelleux) 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€

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

MÂCON-PIERRECLOS 2017/2018,

« 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 > 26€ / 50CL > 18€ / 25CL > 9€ / AU VERRE > 4,5€

HAUTES - CÔTES DE BEAUNE 2017,

« DOMAINE DIDIER MONTCHOVET » **bio.**

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 > 44€

SAINT VÉRAN, CLOS DE LA MOLIÈRE

« ISABELLE & BRUNO PERRAUD » 2018 **bio.**

Des vignes sans chimie de 50 ans donne un Chardonnay plein de fruit et une belle minéralité. Atypique mais décomplexé, il s'offre à vous tel qu'il est.

PRIX : 75CL > 42€

LE RHÔNE

VIIGNIER GOURMAND 2018

« MICHEL & TINA GASSIER » **bio.**

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 parfait compagnon du foie gras et du Bleu de Gex !

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

LES BULLES



SAVOIE-BUGEY

CERDON « RENARDAT DU BUGEY » **bio.**

PRIX : 75CL > 34€ / À LA COUPE > 6€

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE « BRUT »

PRIX : 75CL > 80€ / À LA COUPE > 10€