



Vins au verre

(Verre de 14 cl)

Blancs

CÔTES DE GASCOGNE	Tariquet - Premières Grives	1 050 F
LANGUEDOC	Domaine Montrose - Chardonnay	1 100 F
NOUVELLE ZELANDE	Stoneleigh - Sauvignon blanc, Marlborough Valley	1 260 F
SANCERRE	Gitton - Les Montachins	1 390 F
BOURGOGNE	Petit Chablis - La Manufacture	1 450 F

Rosé

LANGUEDOC	Domaine de Montrose	990 F
------------------	---------------------	--------------

Rouges

LANGUEDOC	Les Enfants Terribles - Pinot Noir	990 F
VAL DE LOIRE	Saint Nicolas de Bourgueil - Sauvion	1 100 F
CÔTES DU RHÔNE	E.Guigual	1 290 F
MARGAUX	Marquis de Mons	1 600 F

Champagnes

MONTAUDON		1 600 F
GOSSET EXCELLENCE BRUT		2 400 F
KIR ROYAL		1 700 F
Cassis, Pêche, Mûre, Framboise		





Carte des vins

(Bouteille 75cl)

Champagnes Cuvées Brut

GOSSET « Excellence Brut »

12 500 F

BILLECART-SALMON « Brut Réserve »

15 000 F

Blancs

CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côte de Gascogne - Domaine du TARIQUET « Premières Grives » - 2017

4 650 F

A l'arrivée des premières grives, lors des premiers frimas de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnie de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé.

LANGUEDOC

Domaine de Montrose - Chardonnay - 2016

4 750 F

Au palais, le vin propose une structure, plutôt élancée, bien présente, de l'ampleur, une belle gamme aromatique sur le fruit, la vanille, les fleurs blanches, le miel, la poire juteuse et s'équilibre à merveille entre acidité et rondeur. Le tout se termine sur une finale d'une bonne longueur.

NOUVELLE ZELANDE

Stoneleigh, Marlborough, Sauvignon blanc - 2017

5 990 F

Un bouquet et des saveurs prononcées de fruits de la passion et de raisins caractéristiques du Sauvignon bien mûr. Un vin plein avec une très belle longueur, une excellente sensation en bouche et une acidité fraîche et bien balancée.

SANCERRE

Sancerre, Gitton, Les Montachins, Sauvignon blanc - 2017

6 600 F

Le Sancerre Les Montachins, dont le terroir est situé à l'ouest où les vignes sont protégées par une colline, est de robe jaune clair, puissant et bouqueté, très séduisant par sa structure et sa persistance d'arômes. Les notes fraîches et chaleureuses forment un bon assemblage. Les toutes premières sensations sont expressives (coing, nectarine blanche).

BOURGOGNE

Petit Chablis - La Manufacture - 2017

6 850 F

Benjamin Laroche est chablisien d'origine, sa famille exploite ce terroir depuis 1663 et a créé un Domaine considéré depuis 1850 comme l'un des fleurons de l'appellation. Au nez, le vin est fruité, fruits blancs, agrumes, floral, aubépine, mielleux et minéral sur une trame fine. Le vin présente de la richesse et beaucoup d'arômes de fruits blancs et d'agrumes avec une minéralité plus appuyée qu'au nez.





Rouges

MEDOC

Château Castera - Cru Bourgeois - 2012

5 490 F

Couleur grenat soutenue, disque rouge. Le nez est dominé par des notes fumées et grillées qui évoluent vers des petits fruits rouges et notamment des cerises kirshées. Un joli volume en bouche structuré par des tannins harmonieux, pleins et très charnus. Des arômes de cerises et de petits fruits roncier.

MARGAUX

Marquis de Mons - 2011

7 450 F

Le Marquis de Mons est le deuxième vin du château La Tour de Mons. D'une belle robe sombre, ce vin présente un nez complexe avec des senteurs de fruits noirs et des notes boisées bien fondues. En bouche l'attaque est franche et le vin présente une structure dense et souple.

SAINT-EMILION GRAND CRU

Château La Fleur Pourret - 2011

7 700 F

Ce cru présente un encépagement intéressant qui fait une place importante au cabernet franc (35 %) aux côtés du merlot. Il en résulte un vin équilibré, mariant le fruit noir au toasté, souple à l'attaque, plus puissant ensuite, évoluant sur un lit de tanins charnus qui trouvent en finale des accents réglissés.

PESSAC-LÉOGNAN

L'Esprit de Chevalier Pessac-Léognan - 2012

8 450 F

Le Pessac-Léognan par L'Esprit de Chevalier offre un nez élégant de complexe avec des arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche, l'attaque est portée par les fruits avec un milieu de bouche ample pour finir par une finale savoureuse et complexe. Cépage : Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 2,5%, Petit Verdot 2,5%.

POMEROL

Château le Clocher d'Argent - 2010

8 900 F

Cet excellent millésime 2010 nous offre un vin d'une très belle complexité aromatique. Le nez, expressif, s'ouvre sur de jolis arômes de fruits des bois ainsi que des notes discrètes mentholées, lui apportant ainsi une certaine fraîcheur en bouche très agréable. La présence dominante du Merlot offre une très belle rondeur au palais, les tanins sont fins avec un boisé bien maîtrisé. Belle longueur en finale. Une très belle découverte !

SAINT JULIEN

L'amiral de Beychevelle - 2011

11 900 F

Le château fut construit en 1565 par l'évêque François de Foix-Candale. Une belle robe rouge rubis avec une grande concentration. Au nez un joli mélange de fruits noirs et rouges, poivre, cannelle et laurier. En bouche une attaque puissante avec beaucoup d'élégance, fruits croquants, épices, chocolat noir, une finale impressionnante toute en finesse.

BOURGOGNE

Bourgogne - La Manufacture - 2015

6 450 F

Vous retrouverez dans ce vin, la typicité du pinot noir, autour des arômes de fruits rouges, de cerise, de prune, mais également de pivoine et de réglisse. Un pinot noir sur la finesse, la légèreté et la gourmandise.

Nuit-Saint-Georges - Louis Max - 2013

11 650 F

Sous une robe pourpre crépusculaire, intense et tirant parfois sur le mauve. Arômes de jeunesse : cerise, fraise, cassis. Des notes de fruits macérés (pruneau) complètent le bouquet. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.





VALLEE DE LA LOIRE

St Nicolas de Bourgueil – Sauvion - 2017

5 290^F

Une belle robe rouge soutenue avec des nuances violettes. Au nez des fruits rouges mûrs à noyau, belle trame tannique soulignée d'une pointe de réglisse. En bouche une attaque élégante et fraîche à la fois, milieu de bouche soyeux, très belle longueur.

VALLEE DU RHÔNE

Côtes-du-rhône – E.Guigual - 2014

5 450^F

D'une robe rouge sombre soutenue et brillante, ce Côtes-du-Rhône s'ouvre sur un nez de fruits noirs marqués par des notes d'épices. En Bouche un vin ample, plein et racé avec des tanins arrondis, très enrobés mais présents en bouche. Ce vin se distingue par son ampleur, sa chaleur et son intensité aromatique.

Saint Joseph – E.Guigual - 2014

8 390^F

Le millésime 2014 met en valeur le cru 2014 Saint Joseph. Possédant des notes plus charmantes et plus prononcées que celui de 2013, il renferme des accents élégants d'herbes poivrées et de mûres et framboises noires tendant vers un style moyennement corsé et agréablement équilibré au palais. Il offre visuellement une robe rouge sombre, son nez est puissant avec des notes de fruits rouges et de fines senteurs du bois. L'attaque en bouche est directe et porte sur l'accent fruité. Les tanins apparaissent comme souples et ronds.

LANGUEDOC -ROUSSILLON

Les Enfants Terribles - Pinot Noir - 2016

4 650^F

Fidèle au Pinot noir, cépage typique de la Bourgogne, Aegerter créé cette cuvée pleine de charme et mûrie sous le soleil du Languedoc. Ce vin de plaisir aux accents légers, frais et fruités fera le bonheur d'un dîner entre amis !

Rosés

LANGUEDOC -ROUSSILLON

Domaine de Montrose

4 450^F

Robe pâle. Nez de petits fruits rouges, d'agrumes. Une bouche tout en finesse, équilibrée, alliant rondeur et vivacité. C'est un vin de plaisir, élégant et frais. À boire jeune.

PROVENCE

M de Minuty

6 500^F

Un superbe vin de plaisir : l'harmonie aromatique du grenache et du Cinsault lui confère des notes de pêche et d'orange confite. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'à la finale.





Nos boissons

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	350 F	Café Viennois, Capuccino	550 F
Double Espresso	550 F	Chocolat	550 F
Thé, Infusion, Café Crème	420 F	Irish Coffee	1 600 F

DIGESTIFS 4cl

Armagnac	1 400 F	Armagnac LAUBADE X.O	1 950 F
Cognac	1 400 F	Cognac Teysseron X.O	1 950 F
Vieille prune du Périgord	1 400 F	Poire William	1 400 F
Kahlua, Bailey's, Get 27, Get 31	1 200 F	Grand Marnier, Cointreau	1 200 F

WHISKIES 4cl

Johnnie Walker Red Label - 40° Ecosse, Kilmarnock	1 100 F
Jack Daniel N°7 - 40° USA, Kentucky	1 100 F
Johnnie Walker Black Label - 40° Ecosse, Kilmarnock	1 400 F
Chivas Regal 12 ans - 40° Ecosse, Speyside	1 400 F
Johnnie Walker Double Black - 40° Ecosse, Kilmarnock	1 600 F
Jack Daniel «Single Barrel» - 45° USA, Tennessee	1 600 F
Glenfiddich 18ans - 40° Ecosse, Speyside, Dufftown	1 900 F
Johnnie Walker Blue - 40° Ecosse, Charlestown of Aberlour	2 800 F

RHUMS 4cl

Havana 3 ans - 40° Cuba, Santa Cruz Del Norte	1 100 F
J.M, Héritiers Crassous de Médeuil XO - 50° Martinique, Macouba	1 700 F
Ron Zapaca Centenarion 23 ans - 40° Guatemala	1 800 F
Don Papa - 40° Philippines	1 800 F
Nesson, XO - 45° Martinique, Carbet	1 900 F
Diplomatico reserva - 40° Venezuela	2 000 F





EAUX MINERALES

Mont-Dore	50 cl	400 F
Mont-Dore	1 L	550 F
San Pellegrino	75 cl	750 F

SOFT DRINK

Coca Cola, Coca Cola Zéro,	33 cl	490 F
7 Up, Perrier, Schweppes Tonic, Orangina, Ice tea pêche.		
Sirop à l'eau	25 cl	150 F

BIERES

A la pression

Number one	25cl	600 F	Heineken	25cl	600 F
	50cl	1 200 F		50cl	1 200 F

En bouteille 33cl

Number one zest	1000 F	Heineken	1000 F
Desperados	1 200 F	Havannah	1000 F

JUS DE FRUITS

Pomme, Orange, Ananas, ACE, Tomate	(20 cl)	550 F		
Orange ou Citron pressé (selon arrivage)	(30 cl)	800 F	(50 cl)	1 000 F
Cocktail de Fruits Frais du jour (fruits selon arrivage)	(30 cl)	850 F	(50 cl)	1 200 F

ALCOOLS

Ricard, Pastis 51, Campari	850 F	Porto, Martini rouge, Martini blanc	850 F
Gin, Vodka, Téquila, Malibu	1 100 F	Gin Tanqueray Ten, Hendrick's	1 300 F

COCKTAILS

Caïpirinha ou Caïpiroska ou Caïpirignac	1 500 F
<i>Cachaça ou Vodka ou Blanche d'Armagnac, citron vert, sucre roux</i>	
Pina colada	1 500 F
<i>Rhum blanc et brun, crème de coco, jus d'ananas</i>	
Mojito	1 500 F
<i>Rhum Havana 3 ans, sucre blanc, menthe fraîche, citron vert, Perrier, Angostura</i>	
Sex on the beach	1 500 F
<i>Vodka, Crème de mûre, crème de pêche, jus de Cranberry, jus d'ananas</i>	

