



CÔTÉ BAR / CÔTÉ CUISINE
BRASSERIE RESTAURANT BAR À VIN

Carte des vins

Vins Blancs

Sud-Ouest - Languedoc

Vin de Pays des Côtes de Thongue **18,00 €**

Domaine de la Croix-Belle - Caringole

Floral, frais, aux arômes de fruits d'été. Belle souplesse. Grande générosité.

Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Viognier

Domaine Astruc - Chardonnay **19,00 €**

Nez plus mûr, la banane, l'ananas. Bouche grasse, mûre et franche en finale.

Cépage : Chardonnay

Vallée du Rhône

Viognier - Domaine des Ramières **22,00 €**

Nez abricot - pêche avec une pointe de muguet.

Bouche très parfumée et pure.

Cépage : Viognier

Bordeaux

Graves - Château Magneau **24,00 €**

Bouquet délicat et expressif sur notes d'agrumes.

Persistant en bouche et alliant vivacité et côté iodé.

Cépages : Semillon, Sauvignon, Muscadelle

Loire

Reuilly - Domaine les Pierres Plates **26,00 €**

Subtilement aromatique, la noix fraîche et le fenouil.

Bouche fraîchement acidulée.

Cépage : Sauvignon

Pouilly Fumé Domaine **31,00 €**

Bouchié-Chatellier «Les Satins»

Nez fruits secs et litchi frais. Bouche intense et de grande fraîcheur.

Cépage : Sauvignon

Sancerre - R.Cantin **29,00 €**

Zeste d'orange et de pamplemousse rose. Élégante complexité en bouche où le fruité conserve son croquant.

Cépage : Sauvignon

Alsace

Pinot Blanc - Hubert Beck **20,00 €**

Nez très parfumé : pampemousse - citron - pêche blanche. Bouche craquante et fraîche.

Cépage : Pinot Blanc

Pinot Gris - Hubert Beck **25,00 €**

Nez de caramel blond et de notes fumées.

Bouche plus opulente, grasse et mûre.

Cépage : Pinot Gris

Bourgogne

Saint Véran - Domaine Bourdon **26,00 €**

Nez figues fraîches et jus d'abricot.

Bouche gourmande et friande.

Cépage : Chardonnay

Chablis - Domaine Seguinot - Bordet **30,00 €**

Dominante d'agrumes au nez avec des notes d'amandes. Bouche minérale, très fraîche.

Cépage : Chardonnay

Hautes-Côtes de Nuits - Les Acacias **33,00 €**

Nuances lactiques au nez, le beurre frais du Chardonnay, la noisette. Bouche élégante et franche.

Cépage : Chardonnay

Puligny Montrachet - A.Goichot **52,00 €**

Notes d'amandes et de noisettes sous un vanillé léger. Agrumes confits. Attaque fraîche et soyeuse qui débouche sur une rondeur charnue au palais et une finale élancée.

Cépage : Chardonnay

Moelleux

Vin de Pays de l'Agenais **20,00 €**

Domaine de Bordes

Nez très miellé. Bouche moelleuse avec une belle vivacité en finale.

Cépage : Petit Manseng

Vins Rosés

Sud-Ouest - Languedoc

Vin de Pays des Côtes de Thongue **18,00 €**

Domaine de la Croix-Belle - Caringole

Vif, fruité, légèrement acidulé. Cuvée pleine de charme, de générosité et de souplesse.

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah

Provence

Côtes de Provence - Château **25,00 €**

de la Clapière Cru classé

Nez d'épices, de fenouil et de réglisse. En bouche de la maturité, de l'onctuosité et de la fraîcheur.

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Vallée du Rhône

Tavel - Domaine de Longval **26,00 €**

Complexité au nez, pamplemousse rose et orange sanguine. Bouche structurée, bien relevée et vineuse.

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Clairette, Bourboulenc

Alsace

Pinot Noir - Hubert Beck **23,00 €**

Nez confiture de groseilles rouges et de griottes du Nord. Bouche souple, friande, ronde et mûre.

Cépage : Pinot Noir

Bordeaux

Sirius - Maison Sichel **20,00 €**

Expression aromatique très fruitée, la framboise, le cassis, la groseille. Structuré, équilibré et de bonne tenue au palais.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot

Vins Rouges

Sud-Ouest - Languedoc - Provence

Saint-Chinian - Domaine Combes **18,00 €**

Fruits mûrs confiturés au nez. Belles fraîcheur et rondeur. Petites épices douces.

Cépages : Syrah, Grenache

Côteaux du Languedoc **19,00 €**

Fût de Chêne Collection Bessière

Notes réglissées, fumées, épicées. Bouche salivante avec un boisé raffiné.

Cépages : Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah

Vin de Pays des Côtes de Thongue **20,00 €**

Domaine de la Croix-Belle - Syrah

Nez épices douces et fruits noirs. Bouche structurée et très harmonieuse, fruitée en rétro-olfaction

Cépage : Syrah

Corbières - Tresmoulis **24,00 €**

Celliers St Martin

Nez de garrigue sauvage, de sous-bois rehaussé de cuir. Bouche soyeuse et onctueuse.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Côtes du Roussillon - Château **26,00 €**

Planères Cuvée Prestige - Médaille d'Or

Vieilles vignes, petits rendements et passage en fût. Grand vin mariant puissance et élégance. Bouche très savoureuse.

Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache

Beaujolais

Beaujolais Villages **22,00 €**
Château du Chatelard Vieilles Vignes
Nez fruité et lactique. Bouche gouleyante et fraîche.
Cépage : Gamay

Saint Amour - Baronne du Chatelard **29,00 €**
Nez fruits plus acidulés. Bouche ronde, pleine et soyeuse - matière fine.
Cépage : Gamay



Morgon - Prestige Les Charmes **30,00 €**
D.Desvignes
Nez pivoine, cerise, réglisse. Bouche extraite, équilibrée, moelleuse.
Cépage : Gamay

Bordeaux - Libournais - Graves



Montagne St Emilion **30,00 €**
Château Rocher Corbin
Nez de fruits mûrs, de noyaux de cerise. Bouche soutenue par des tanins charnus qui lui donnent de la charpente.
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Graves - Château Lusseau **30,00 €**
Médaille d'Or
Harmonie dans ses arômes de fruits et ses parfums discrets de chêne. Tanins serrés et sveltes à la fois avec rétro-olfaction plaisante sur le fruit.
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

Lalande de Pomerol - Château Perron **36,00 €**
Arômes de pain grillé, de truffes et de sous-bois. Bouche persistante avec une trame séveuse.
Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Saint-Emilion Grand Cru **42,00 €**
Château Leydet Valentin
Café, chocolat, violette, fruits noirs. Le choix de l'élégance et de la générosité.
Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Bordeaux - Medoc - Haut Medoc



Médoc - Château Patache d'Aux **30,00 €**
Cru Bourgeois
Nez de fruits rouges, rehaussé de notes d'épices et de tabac. Bouche d'un beau relief, bonne persistance en finale.
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Haut-Médoc - Château Balac **26,00 €**
L.Touchais - Cru Bourgeois
Nez épices aux fruits noirs en passant par le fumé, rien n'est oublié. Au palais, belle finesse et belle structure.
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Saint Estephe - Château Tour **45,00 €**
des Termes Cru Bourgeois
Nez moka, chocolat, caramel, café. Bouche d'une belle pureté, séveuse, cristalline.
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Margaux - Moulin d'Angludet, **49,00 €**
2^e vin du Château
Notes florales et connotations fumées. Bouche serrée, fine et raffinée - en dentelle.
Cépages : Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot

Bordeaux

Bordeaux - Maison Sichel - Sirius **22,00 €**
Nez torréfaction, vanille, pain grillé. Bouche large avec un grain satiné.
Cépages : Merlot, Cabernet, Sauvignon



Loire

Saint-Nicolas de Bourgueuil **25,00 €**
Domaine du Fondis
Très agréablement parfumé, on passe de la cerise à la framboise en passant par le cassis. Bouche plaisante et franche.
Cépage : Cabernet Franc

Saumur-Champigny - Cuvée **29,00 €**
des Poyeux - Domaine Bonnelière
Cuvée charnue et onctueuse aux fruits très mûrs. Une des meilleures parcelles du Saumurois.
Cépage : Cabernet Franc



Côtes du Rhône

C. Rhône - La Bouvaude - Fruandise **19,00 €**
Nez ouvert sur des fruits noirs et des épices douces. Bouche gourmande, friande et fraîche.
Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Vacqueyras - Domaine Chamfort **28,00 €**
Arômes d'épices, d'herbes de Provence, de fruits cuits. Bouche salivante et de belle matière.
Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah



Gigondas - Domaine Saint **31,00 €**
François-Xavier cuvée fruitée
Des senteurs de fruits sauvages mûrs, de myrtilles, de laurier. Bonne persistance et structure fruitée tout en finesse.
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

Saint-Joseph - Cuvée Laurus **37,00 €**
Gabriel Meffre
Nez serré et dense de coulis de fruits des bois, de fougères et d'épices. Belle ampleur au palais mais avec beaucoup de finesse.
Cépage : Syrah

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir - Domaine **26,00 €**
de la Buisserie A.Goichot
Arômes fins dans la fraîcheur du fruit, cerise brulat, cassis. Palais tendre et rond.
Cépage : Pinot Noir

Mercurey - Maison Goichot **31,00 €**
Cacao et fruits rouges au nez. Equilibre, profondeur, matière gourmande. Tanins présents mais bien arrondis.
Cépage : Pinot Noir

Santenay - Champs Claude **33,00 €**
Maison Goichot
Fruits macérés et trame chocolatée. Boucheuse très goûteuse et ronde.
Cépage : Pinot Noir

Fixin - Domaine Joliet **37,00 €**
Nez voluptueux sur séquences de fraises, noyaux de cerises, épices et cuir. Arrière-plan kirché de très bonne augure.
Cépage : Pinot Noir



Nuits-Saint-Georges **49,00 €**
Maison Clavelier (culture bio)
Senteurs d'épices, framboises, groseilles bien épaulées par le fût. Ensemble riche et concentré sur la sucrosité.
Cépage : Pinot Noir



