

La Champagne

Cette région où 17 communes sur 324 ont le privilège de revendiquer le titre envié de « Grand Cru ». La nature très particulière du sol crayeux sur lequel a été planté le vignoble et le micro-climat sont les éléments clefs d'une qualité unique et recherchée. Puis il y a 43 communes qui bénéficient de l'appellation « 1^{er} Cru ». C'est « la » région connue dans le monde entier : *Les Cépages Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir* .

Dans la région d'Epernay

75 cl en euros

Champagne Brut « Sélection du chef » Lallier R.013	73.00
Champagne Lallier « Brut Nature » <i>Zéro dosage</i>	90.00
Champagne Lallier « Cuvrée OUVRAGE Grand Cru »	149.00
Champagne Nicolas Feuillatte « Palmes D'or 1999 »	150.00
Champagne Nicolas Feuillatte <u>rosé</u>	92.00
Champagne Moët et Chandon « brut Impérial »	77.00
Champagne Moët et Chandon « <i>Dom Pérignon</i> » 2004	285.00
Champagne Bollinger « brut »	93.50
Champagne Moët et Chandon « brut Impérial »	77.00
Champagne Perrier-Jouët « grand brut »	88.00

Dans la région de Reims

75 cl en euros

Champagne Mumm « Cordon Rouge Brut »	87.50
Champagne Mumm <i>rosé</i> « brut »	91.50
Champagne « Veuve Clicquot Ponsardin »	89.50
Champagne Cristal Roederer <i>Millésimé</i> <u>1995</u>	210.50
Champagne Ruinart « Brut »	91.50
Champagne Ruinart « <i>Blanc de Blancs</i> »	125.50

37.5 cl en euros

Champagne Mumm « Cordon Rouge brut »	33.00
Champagne « Veuve Clicquot Ponsardin »	36.00
Champagne Nicolas Feuillatte <u>rosé</u>	36.00

Le Val de Loire

De la source jusqu'à l'océan, le plus long fleuve de France, s'étire sur 1000 kms, traverse une multitude de Vignobles où l'on récolte à peu près tous les types de vins.

Les Cépages rouges, Cabernet Francs, Cabernet Sauvignon, Gamay, Grolleau, Pineau d'Aunis, Pinot Noir,

Les cépages blancs, Sauvignon, Chenin, Chardonnay .

La région se compose de 4 zones : - le Pays Nantais

- l'Anjou- Saumur

- la Touraine

- Le Centre

Le Val de Loire en Blanc

Les vins de Touraine

75 cl en euros

2016 Touraine Azau le Rideau « la Croule » 34.50
Domaine C.Garnier

2015 Cour-Cheverny Cépage Romorantin 34.50
Philippe Tessier 

2014 Cheverny « cuvée Prélude » 29.50
« La Désoucherie » Christian et Fabien TESSIER

2015 Cheverny blanc 30.50
Philippe Tessier 

2011 Montlouis sec « Clos de Volagre » 32.50
Domaine « Clos de la Bridayerie »

2012 « Onéiros » Touraine 32.00 
Domaine J.SAUVETE

2005 Vouvray «Sec Tendre » 39.00
Domaine de la Fontainerie

2012 Vouvray «Sec Tendre » 37.00
Domaine de la Fontainerie


Les vins du Centre

75 cl en euros

2014	Baron de « L » <i>Domaine « de ladoucette »</i>	115.00
2011	Sancerre « La Bourgeoise » <i>Domaine « Henri Bourgeois »</i>	58.00
2014	Reuilly « Dagobert » <i>Domaine Cordaillat</i>	39.50
2016	Menetou Salon «Audiot » <i>Domaine Coquin</i>	37.00
2012	Sancerre « Sattelite »  <i>Domaine Alphonse Mellot</i>	84.50

Les vins du Centre

75 cl en euros

2013	Côtes de la Charité « Les Pénitents »  <i>Domaine Alphonse Mellot</i>	37.50
2013	Reuilly « La Raie » <i>Domaine Lafond</i>	34.50
2014	Menetou Salon Vigne de Ratier <i>Domaine Henry Pellé</i>	47.50
2013 2014	Menetou Salon «cuvée Héloïse en aparté » <i>Domaine Coquin</i>	46.00
2014	Comte Lafond « Grande Cuvée » <i>Domaine Comte Lafond</i>	75.00


Le Val de Loire en Moelleux

Le vin d'Anjou

75 cl en euros

- 2012 Côteaux du Layon Saint Aubin
Domaine Cady 47.00
- 2011 Chaume 1^{er} Cru Saint Aubin
Domaine Cady 51.00

Les vins de Touraine

- 2002 Montlouis « cuvée des Loups »
Domaine de la taille aux loups 88.00
- 2003 Vouvray « cuvée le «  »
Domaine de la Fontainerie 72.50

Le Val de Loire en Pétillants

Les vins de Touraine

75 cl en euros

- Crémant de Loire rosé « Pureté silex »
Domaine Clos de la Briderie 30.00
- Vouvray « Brut 2012 »
Domaine de la Fontainerie 37.50
- Vouvray «EXTRA BRUT- 2013 -
non dosé-  -Domaine de la Fontainerie 43.50



Le Val de Loire en Rouge

Les vins de Touraine 75 cl en euros


2016	<i>St Nicolas de Bourgueil « origine »</i> <i>Domaine Valette</i>	33.50
2015	<i>Bourgueil « Clos Boireaux »</i> <i>Domaine des Ouches</i>	45.50
2012	<i>Chinon « Varennes Grand Clos »</i> <i>Charles Joguet</i>	67.50
2013	<i>Chinon « Vieilles Vignes »</i> <i>Claude et Philippe Alliet</i>	68.50

75 cl en euros

<u>2013</u>	<i>Saumur Champigny –« Thierry Germain »</i>	59.50
2014	<i>Les terres chaudes</i>	
2012	<i>Touraine « Côt Noir » Clos de la Briderie</i>	33.00
2015	<i>Touraine Mesland</i> <i>« Clos de la Briderie »</i>	33.50 
2015	<i>Cheverny</i> <i>Philippe Tessier</i>	33.50 
2014	<i>Cheverny « Cuvée Concerto »</i> <i>Domaine « La desoucherie »</i>	31.00
2010	<i>« <u>Cuvée Privilège</u> » Touraine</i> <i>Domaine J.SAUVETE</i>	35.50 

2013	<i>Sancerre « Grands Champs »</i>	111.50
	<i>Domaine Alphonse Mellot</i>	
2014	<i>Sancerre – La Bonne Bouche-</i>	49.50
	<i>« Domaine Henri Bourgeois»</i>	
2015	<i>Reuilly « Dagobert »</i>	39.50
	<i>Domaine Cordaillat</i>	
2015	<i>Menetou Salon « Francis Audiot »</i>	38.00
	<i>Domaine de Coquin</i>	
2015	<i>Menetou Salon « cuvée Mathilde»</i>	54.50
	<i>Domaine de Coquin</i>	

Les vins du Centre en rosé

2016	<i>Touraine-Mesland rosé « Vieilles vignes »</i>		29.00
	<i>Domaine Clos de la Briderie</i>		
2016	<i>Menetou Salon</i>		36.00
	<i>Domaine Audiot</i>		
2016	<i>Touraine-Azay-le-Rideau « La Croule »</i>		29.00
	<i>Domaine « Christophe Garnier »</i>		

Le Bordelais

*Le vignoble Bordelais est l'un des plus anciens, il a 2000 ans.
Celui-ci compte 57 appellations, 7500 crus et 14 000 déclarants de récoltes.
La première mise en bouteilles a été faite à Château- Lafite.*

*Les Cépages rouges, Cabernets Sauvignons, Cabernets Francs, Merlot,
Petit Verdot*

Les Cépages blancs , Sémillon, Sauvignon, Muscadelle .

Les vins de Bordeaux en Blanc

75 cl en euros

Blaye Côtes de Bordeaux

2013 *Château les Jouberts » Cuvée Prestige »* 29.50

Les vins de Bordeaux en Rouge

75 cl en euros

Côtes-de-Bourg de Bordeaux

2014 *Château la Grolet*  32.50

Saint- Estèphe

2012 *Château Haut Marbuzet* 148.50

2012 *Château Tour de Pez « les Haut de Pez »* 81.00

Pauillac

2008 *Château Lacoste- Borie* 89.50

2001 *Château Grand Puy Lacoste* 149.50

2000 *Les Tourelles de Longueville* 164.50

Saint- Julien

75 cl en euros

2008 *Les Fiefs Lagrange* **72.00**

Margaux

2006 *Château Durfort-Vivens* **88.00**

2008 *Château Tertre* **115.00**

Graves

2015 *Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion* **72.50**

Moulis

2011 *Château Maucaillou* **74.50**

75 cl en euros

Lussac Saint-Emilion

2009 *Château Tour Ségur* **49.00**

Saint- Emilion

2008 *Château Grand Corbin-Despaigne* **90.00**

1999 *Château Pavie « 1^{er} Grand Cru Classé »* **444.00**

2000 *Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand Cru Classé »* **2000.00**

2001 *Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand Cru Classé »* **1090.00**

2002 *Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand cru classé »* **1000.00**

2003 *Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand cru classé »* **1200.00**

2004 *Château Cheval Blanc « 1^{er} Grand Cru Classé »* **1100.00**

La Bourgogne et Le Beaujolais

*La Bourgogne s'étend sur 250 kms de Chablis à Mâcon.
La situation du vignoble lui permet de bénéficier d'une influence climatique continentale.
Cette région bénéficie de 96 A.O.C sur environs 480 répertoriés en France.
Le Cépage rouge Pinot Noir , Le Cépage blanc Chardonnay
Le Cépage du Beaujolais est le Gamay*

Les vins de Bourgogne en Blanc

	75 cl en euros
Le Chablisien	
2013 Chablis Village « Faiveley »	44.00
2013 Chablis Fourchaume « Faiveley »	77.00
Côte de Beaune	
2013 Meursault « Domaine Roux Père&Fils »	101.50
Le Mâconnais	
2012 St Véran « Les Hauts des Cras »» Domaine des 2 Roches	95.50

Les vins de Bourgogne en Rouge

	75 cl en euros
Côte de Nuits	
2012 Chambolle-Musigny « Faiveley »	99.00
2011 Gevrey Chambertin « 1 ^{er} Cru » La Combe aux Moines « Faiveley »	121.00
2015 Haute Côte de Nuit « Domaine Roux Père&fils »	54.00

Côte de Beaune	75 cl en euros
2012 <i>Beaune « 1^{er} Cru »</i> <i>Clos de l'Ecu « faiveley »</i>	94.00
2015 <i>Mercurey « La Perrière »</i> <i>« Domaine Roux Père&fils »</i>	59.00
Les Vins du Beaujolais	75 cl en euros
2007 <i>Moulin à vent</i> <i>Château des Jacques Domaine Louis Jadot</i>	89.00
2012 <i>Moulin à vent</i> <i>Château des Jacques Domaine Louis Jadot</i>	69.00
2015 <i>Chiroubles Domaine « Louis Jadot »</i>	46.00
2012 <i>Julienas « Clos du Fief »</i> <i>Domaine Besson</i>	60.00

*Qui sait déguster ne boit plus jamais
de vin mais goûte des secrets.*
[Salvador Dali]

La Vallée du Rhône

Le vignoble s'étend sur 100 kms de chaque coté du Rhône. De Vienne à Avignon plus de 2000 ans d'histoire. La rareté du vin blanc dans l' A.O.C Côtes du Rhône est tout à fait réelle puisqu'elle représente 3% de la production totale. *Les Cépages rouges Grenache, Syrah, Mourvèdre , les Cépages blancs Viognier, Clairette, Roussane, Marsanne*




Blanc

75 cl en euros

2012 Châteauneuf du Pape « Mont Redon »	70.00
2015 Crozes-Hermitage - La Petite Ruche « Domaine M.Chapoutier »  	46.00
2012 Condrieu « Malleval » « Domaine Ogier »	104.00

Rouge

75 cl en euros

2009 Cote Rôtie « les Bécasses » - Chapoutiers	138.00
2015 Gigondas Domaine M.Chapoutier » 	152.00
2016 Crozes-Hermitage - Les Meysonniers « Domaine M.Chapoutier »  	55.00

La Vallée du Roussillon

Les Vins Rouges

75 cl en euros

2016 Côte du Roussillon Villages « Domaine M.Chapoutier »  	36.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

La Provence

C'est le vignoble le plus ancien de France, il est âgé de 2600 ans. Il s'étend du Rhône à Nice et de la Durance à la Méditerranée, sur plus de 23 000 hectares.

*Les Cépages rouges Carignan, Cinsault,
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tibouren ,*

les Cépages blancs « Clairette, Sauvignon, Ugni Blanc

Les Vins Rosés

75 cl en euros

2016 Château de l'Aumérade, Cru Classé cuvée Marie-Christine	48.00
-----------------------------------------------------------------	-------

L'Alsace

Le vignoble Alsacien fût créé au 3^{ème} Siècle après J.C beau développement au Moyen Age grâce à l'action de l'église. Ruiné par le phylloxéra et la guerre 14-18, le vignoble a connu une renaissance dans les années 50. Il couvre une centaine d'hectares avec la qualité consacrée par les A.O.C (Alsace en 1962 , Alsace Grand Cru en 1975, Crémant en 1976) et les mentions « Vendanges Tardives, Sélection de Grains nobles.

*Le Cépage rouge Pinot Noir ,
les Cépages blancs Gewurztraminer, Riesling, Muscat, Pinot Gris .*

75 cl en euros

2010 Riesling « Réserve » « Domaine Trimbach »	46.50
2010 Gewurztraminer « Domaine Trimbach »	42.50

Jura

Cette région a un climat froid et rude en hiver, l'été est chaud et humide. Les vignes sont implantées sur le bord des lacs et fleuves, sur les collines les plus ensoleillées entre 200 et 400 mètres d'altitude. Celles-ci s'étendent en discontinu sur environ 1900 hectares de surface.

*Les Cépages rouges Poulsard, Trousseau, Pinot Noir ,
Les Cépages blancs, jaune, paille, Savagnin, Chardonnay, Pinot Blanc.*

Nous vous avons sélectionné un vin jaune, sa particularité est d'avoir une bouteille de 62 cl qui se nomme « clavelin »

1996 Château Chalon	126.00 62 cl en euros
1999 Vin de Paille Côtes de Jura	114.50 37.5 cl en euros

Les Eaux

Les Eaux plates

	btl _(75cl)
<i>Acqua Panna d'Italie</i>	6.70
<i>Evian de Haute- Savoie</i>	6.70

Les Eaux gazeuses

	btl _(75cl)	1/2 btl _(50cl)
<i>Chateldon d' Auvergne</i>	7.20	
<i>Badoit Rouge de Saint- Galmier dans la Loire</i>	7.00	
<i>Badoit Vert de Saint- Galmier dans la Loire</i>	7.00	
<i>Eau de Perrier de Vergèze dans le Gard</i>	7.20 _(100cl)	5.90

La Dordogne

Le Vignoble est célèbre depuis le haut moyen âge, avec une rivalité durant des siècles entre Bergeracois et Bordelais,

Pour une superficie de 20.00 hectares, cette région produit des blancs et des rouges, sur un sol argilo-silico-calcaire, avec un climat doux et humide.

Les Cépages rouges : Cabernet, merlot et malbec

Les Cépages blancs : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Ugni blanc et Ondenc

Les Vins Blancs Liqueureux

75 cl en euros

2005 <i>Monbazillac-Château Combes des Bois J.Régis Guibert</i>	42.00
2012 <i>Côte de Bergerac-Domaine du moulin de Peytirat</i>	35.50

Les Vins Rouges

2011 <i>Pécharmant « Cuvée Spéciale »</i>	39.50
<i>Château Combes des Bois J.Régis Guibert</i>	

La Carte des Vins au verre en euros

Pour accompagner vos menus, notre responsable de salle vous proposera, au verre (12cl), une sélection de vins de terroir ou de prestige :

Les Vins de terroir : (Blanc, rouge ou rosé)

➤ 1 verre (12c)	6.90
➤ 2 verres (12c)	13.80
➤ 3 verres (12c)	20.00

Les Vins de prestige : (blanc, rouge ou rosé)

➤ 1 verre (12c)	12.50
➤ 2 verres (12c)	24.00
➤ 3 verres (12c)	35.00

Les Vins doux :

➤ Montlouis « Taille aux loups » (8cl)	9.80
➤ Monbazillac Château Combes des Bois (8cl)	9.80
➤ Coteaux du Layon Cady (8cl)	9.80

Les Pétillants :

➤ Champagne sélectionné par le chef (16cl)	15.50
➤ Vouvray brut (16cl)	7.50
➤ Crémant de Loire rosé « pureté silex » - Clos de la Briderie » (16 cl)	6.50

Les Bières Artisanales Régionales

en euros

Les Bières artisanales Régionales (33cl)

La Yote (Bière blonde - Atelier de la Bière-Bellon)	6.50
L'inquiète (bière brune - Atelier de la Bière-Bellon)	7.10
<u>1515</u> la Blanche (bière blanche - Brasserie Guillaume)	6.20

Les Bières artisanales « Bio » (33cl)

Irish Red Ale (bière rousse - Brasserie Le Pavillon)	6.30
La « B » Ambrée & Bio (bière ambrée - Brasserie Bos)	6.30

Les Bières Pression

Leffe blonde 50cl	7.00
Leffe blonde 33cl	6.00
Leffe blonde 25 cl	4.60

