

# 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<sup>er</sup> Cru ». C'est « la » région connue dans le monde entier : *Les Cépages Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir* .

## Dans la région d'Épernay

75 cl en euros

Champagne Lallier « Brut Nature » <i>Zéro dosage</i>	92.00
Champagne Lallier « Cuvrée OUVRAGE Grand Cru »	169.00
Champagne Nicolas Feuillatte « Palmes D'or »	150.00
Champagne Nicolas Feuillatte <u>rosé</u>	92.00
Champagne Moët et Chandon « Brut Impérial »	78.00
Champagne Moët et Chandon « Dom Pérignon » 2004	285.00
Champagne Bollinger « brut »	96.50
Champagne Ayala « Brut Majeur»	86.00
Champagne Deutz « grand brut classic»	106.00

## 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 <i>Veuve Cliquot</i> «Carte jaune brut »	109.00
Champagne Ruinart « Brut »	91.50
Champagne Ruinart « Blanc de Blancs »	135.50

37.5 cl en euros

Champagne Mumm « Cordon Rouge brut »	33.00
Champagne Moët et Chandon « brut Impérial »	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

**2017** Touraine Azau le Rideau « la Croule » **34.50**  
Domaine C.Garnier

**2014** Cour-Cheverny Cépage Romorantin **34.50**  
Tessier- Cuvée « R »

**2018** Cheverny blanc **29.50**  
Tessier-Cuvée Prélude

**2011** Montlouis sec « Clos de Volagre » **32.50**  
Domaine « Clos de la Briderie »

**2005** Vouvray «Sec Tendre » **44.00**  
Domaine de la Fontainerie

## Les vins du Centre

75 cl en euros

2016	<i>Sancerre « Grande réserve »</i>	58.00
	<i>Domaine « Henri Bourgeois »</i>	
2017	<i>Menetou Salon «Audiot »</i>	37.00
	<i>Domaine Coquin</i>	
2018	<i>Reuilly « La Raie »</i>	34.50
	<i>Domaine Lafond</i>	
2017	<i>Menetou Salon «cuvée Héloïse en aparté »</i>	46.00
	<i>Domaine Coquin</i>	

## Le Val de Loire en Moelleux

### Les vins de Touraine

75 cl en euros

2003	<i>Vouvray « cuvée le «  »</i>	
	<i>Domaine de la Fontainerie</i>	72.50

## Le Val de Loire en Pétillants

### Les vins de Touraine

75 cl en euros

	<i>Crémant de Loire rosé « Pureté silex »</i>	30.00
	<i>Domaine Clos de la Briderie</i>	



## Le Val de Loire en Rouge

Les vins de Touraine	75 cl en euros
<b>2017</b> <i>St Nicolas de Bourgueil « les Quarterons »</i> Domaine Amirault 	<b>33.50</b>
<b>2014</b> <i>Bourgueil « Clos des Galichets »</i> Domaine de la Chevalerie	<b>45.50</b>
<b>2015</b> <i>Chinon « Varennes Grand Clos »</i> Charles Joguet	<b>69.50</b>
<b>2015</b> <i>Touraine « Côt Noir »</i> Domaine de Rabelais	<b>37.00</b>

75 cl en euros

<b>2017</b>	<i>Saumur Champigny –« Thierry Germain » Les terres chaudes</i>		<b>59.50</b>
<b>2016</b>	<i>Touraine Mesland « Clos de la Briderie »</i>		<b>33.50</b>
<b>2016</b>	<i>Cheverny Tessier- Cuvée Concerto</i>		<b>33.50</b>

**Les vins du Centre**

75 cl en euros

<b>2017</b>	<i>Sancerre</i>		<b>67.50</b>
	<i>« Domaine Vacheron »</i>		
<b>2017</b>	<i>Menetou Salon « Francis Audiot » Domaine de Coquin</i>		<b>38.00</b>
<b>2017</b>	<i>Menetou Salon « cuvée Mathilde» Domaine de Coquin</i>		<b>54.50</b>

## Les vins du Centre en rosé

75 cl en euros

2016 *Touraine Mesland* 29.00  
*Domaine de Rabelais*

## Les vins rosés du languedoc-Roussillon et Provinces

2018 *Château Carpe Diem*  49.00  
*Domaine Carpe Diem*

2018 *Corbière cuvée Minuit* 28.00  
*Domaine de la cendrillon*

## Les vins rouge et blanc de Provinces

2017 *Artus blanc*  44.00  
*Domaine Carpe Diem*

2015 *Major rouge* 47.00  
*Domaine Carpe Diem*

## 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**

### **Saint- Estèphe**

**2012** *Château Haut Marbuzet* **148.50**

**2015** *Château Tour de Pez « les Ormes de Pez »* **84.00**

### **Pauillac**

**2011** *Les Tourelles de Longueville* **144.50**

### **Saint- Julien**

**75 cl en euros**

**2014** *Les Fiefs Lagrange* **82.00**

### **Margaux**

**2008** *Château du Tertre* **135.00**

**2015** *Les Hauts du Tertre* **68.00**

### **Graves**

**2016** *Les Demoiselles de Larrivet-Haut Brion* **72.50**

### **Moulis**

**2014** *Château Maucaillou* **74.50**

**Saint- Emilion**

<b>2008</b>	<i>Château Grand Corbin-Despagne</i>	<b>90.00</b>
<b>2014</b>	<i>Charmes Grand Corbin-Despagne</i>	<b>49.00</b>
<b>2015</b>	<i>Arôme de Pavie « grand cru classé »</i>	<b>274.00</b>
<b>2000</b>	<i>Château Cheval Blanc « 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé »</i>	<b>2000.00</b>
<b>2001</b>	<i>Château Cheval Blanc « 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé »</i>	<b>1090.00</b>
<b>2002</b>	<i>Château Cheval Blanc « 1<sup>er</sup> Grand cru classé »</i>	<b>1000.00</b>
<b>2003</b>	<i>Château Cheval Blanc « 1<sup>er</sup> Grand cru classé »</i>	<b>1200.00</b>
<b>2004</b>	<i>Château Cheval Blanc « 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé »</i>	<b>1100.00</b>

**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****Le Chablisien****75 cl en euros**

<b>2018</b>	<i>Chablis « vieilles vigne »</i>	<b>48.00</b>
	<i>Domaine Durup</i>	

**Côte de Beaune**

<b>2016</b>	<i>Meursault</i>	
	<i>« Domaine Roux Père&amp;Fils »</i>	<b>101.50</b>

## Les vins de Bourgogne en Rouge

### Côte de Nuits 75 cl en euros

2012 *Chambolle-Musigny « Faiveley »* 99.00

2011 *Gevey Chambertin « 1<sup>er</sup> Cru »*  
*La Combe aux Moines « Faiveley »* 121.00

2017 *Haute Côte de Nuit*  
*« Domaine Roux Père&fils »* 54.00

### Côte de Beaune 75 cl en euros

2017 *Mercurey « La Perrière »*  
*« Domaine Roux Père&fils »* 59.00

### Les Vins du Beaujolais 75 cl en euros

2012 *Moulin à vent* 69.00  
*Château des Jacques Domaine Louis Jadot*

2015 *Chiroubles Domaine « Louis Jadot »* 46.00

2012 *Julienas « Clos du Fief »*  
*Domaine Besson* 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

**2017** Condrieu « Malleval »  
« Domaine Ogier »

104.00

### Rouge

75 cl en euros

**2015** Cote Rôtie « les Bécasses » - Chapoutiers

138.00

**2018** Crozes-Hermitage « Cuvée **L** »



« Domaine Laurent Combier »

55.00

# La Vallée du Roussillon

Les Vins Rouges

75 cl en euros

2016 Côte du Roussillon Villages «*bella-haut*»  
«*Domaine M.Chapoutier*»



36.00

## Le languedoc-Roussillon

Les Vins Rouges

75 cl en euros

2015 Corbière »*Cuvée Classique* »  
Domaine la Cendrillon

32.50

2014 Corbière »*Cuvée Inédite*»  
Domaine la Cendrillon

44.00

## L'Alsace

*Le vignoble Alsacien fût créé au 3<sup>ème</sup> 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

2013 Riesling «*Réserve* »  
«*Domaine Trimbach* »

46.50

2013 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 »*

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

## Les Eaux

### Les Eaux plates

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

### Les Eaux gazeuses

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

# 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**

<b>2014</b> <i>Monbazillac-Château Combes des Bois J.Régis Guibert</i>	<b>42.00</b>
<b>2012</b> <i>Côte de Bergerac-Domaine du moulin de Peytirat</i>	<b>35.50</b>

## Les Vins Rouges

<b>2015</b> <i>Pécharmant « Cuvée Spéciale »</i>	<b>39.50</b>
<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)	<b>6.90</b>
➤ 2 verres (12c)	<b>13.80</b>
➤ 3 verres (12c)	<b>20.00</b>

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

➤ 1 verre (12c)	<b>12.50</b>
➤ 2 verres (12c)	<b>24.00</b>
➤ 3 verres (12c)	<b>35.00</b>

### Les Vins doux :

➤ <i>Montlouis « Taille aux loups » (8cl)</i>	<b>9.80</b>
➤ <i>Monbazillac Château Combes des Bois (8cl)</i>	<b>9.80</b>

### Les Pétillants :

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

# Les Bières Artisanales Régionales

en euros

## *Les Bières artisanales Régionales (33cl)*

<i>La Yote (Bière blonde - Atelier de la Bière-Bellon)</i>	<b>6.50</b>
<i>L'inquiète (bière brune -Atelier de la Bière-Bellon)</i>	<b>7.10</b>

## *Les Bières Pression*

<i>Leffe blonde 50cl</i>	<b>8.00</b>
<i>Leffe blonde 33cl</i>	<b>6.20</b>
<i>Leffe blonde 25 cl</i>	<b>4.60</b>

<b>Champagne « sélection du chef »</b>	<b>73.00 €</b>
<b>Touraine côte noir « clos de la briderie »</b>	<b>33.00 €</b>
<b>Cour Cheverny Tessier</b>	<b>34.50 €</b>
<b>Château Grolet</b>	<b>32.50 €</b>
<b>Chiroubles « Louis Jadot »</b>	<b>46.00 €</b>

***Notre veau provient de France  
ou d'Union Européenne***

*Qui sait déguster ne boit plus jamais  
de vin mais goûte des secrets.*

*[Salvador Dali]*