



Notre  
CARTE des VINS



*La Philosophie de l'équipe en salle reflète cette même quête d'excellence. Animée par une passion pour le sourcing minutieux, elle parcourt les vignobles et distilleries à la recherche de petits vignerons et artisans distillateurs, pour vous offrir une sélection rare et pointue. Ses découvertes sont le fruit d'un travail constant, vous invitant à partager des moments d'exception autour de cuvées singulières et d'accords mets-vins pensés pour sublimer l'expérience culinaire.*

**DOMAINE  
LES CLAYERES**  
*à la guittière*



**NATUREL**



**BIO**



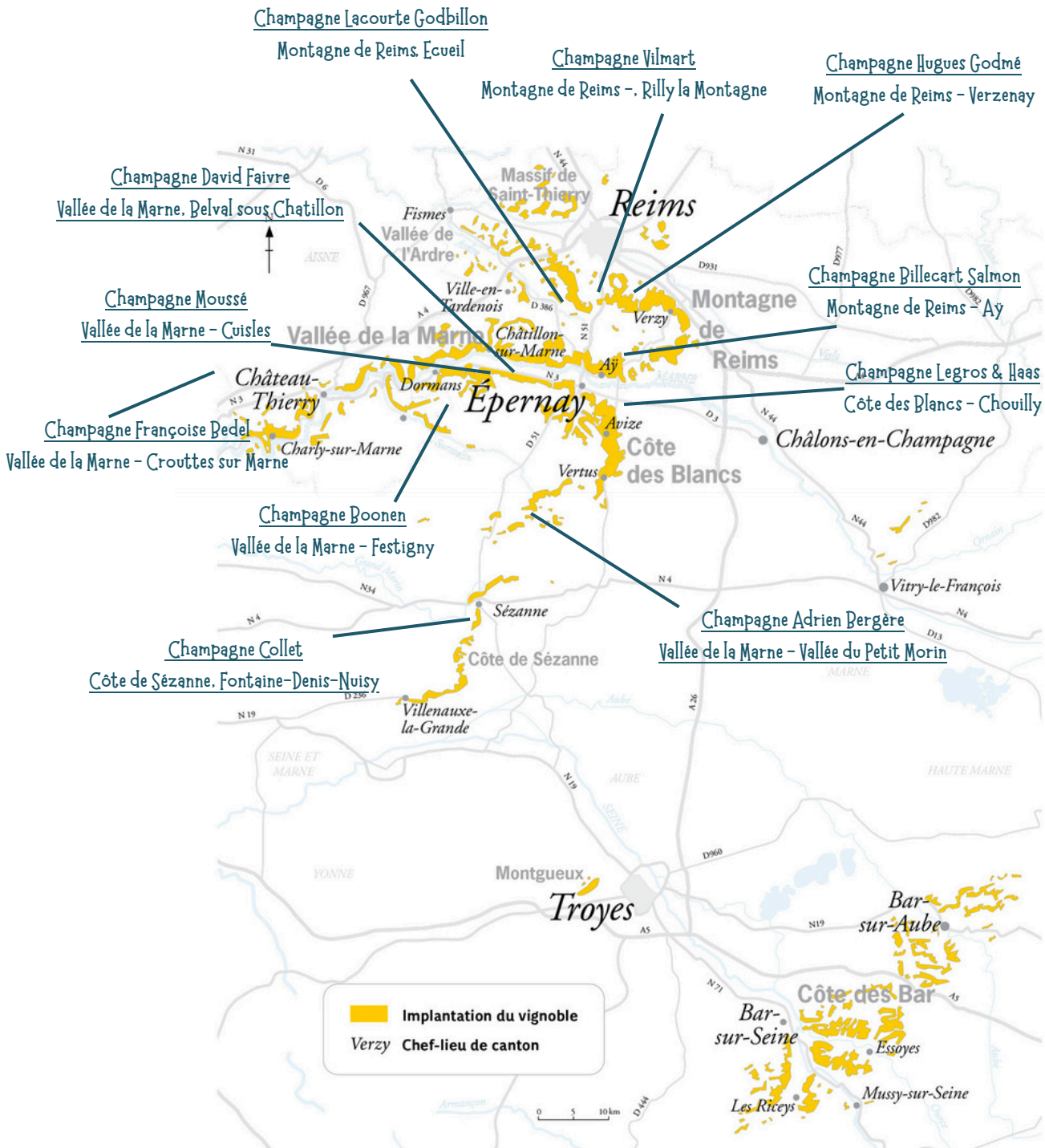
**BIODYNAMIE**



**BIODYNAMIE**

*Tous nos prix s'entendent en TTC. Service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.*

# CHAMPAGNES







# LES CHAMPAGNES (75CL)

## BLANCS

NM	<b>Champagne - Grand Cellier, Brut, Domaine Vilmar</b> 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir - Montagne de Reims - Complexe, raffiné, minéral, notes d'agrumes.	 154.00 €
NM	<b>Champagne - Sous Bois, Brut, Maison Billecart-Salmon</b> Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Montagne de Reims - Structuré, élégant, aromatique et complexe.	175.00 €
NM	<b>Champagne - Extra Brut - Aulnes, Domaine Boonen</b> Meunier, Arbane, Petit Meslier - Vallée de la Marne - Complexe, intense, notes de fruits rouges, noirs, de rose et mangue.	140,00 €
NM	<b>Champagne - Reflet de la Haute Vallée - Domaine Faivre</b> Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Vallée de la Marne - Expressif, fruité, riche et raffiné, notes de miel,	 95.00 €
NM	<b>Champagne - Eugène, Brut, Famille Moussé</b> 80% Meunier, 20% Pinot Noir - Vallée de la Marne - Fruité, frais, savoureux, élégant.	 115.00 €
NM	<b>Champagne - Dit Vin Secret, Extra Brut, Domaine Bedel</b> 70 % Meunier, 25% Pinot Noir, 5% Chardonnay - Vallée de la Marne - Puissant, vineux.	 140.00 €
NM	<b>Champagne Origine Brut, Domaine Adrien Bergère</b> 70% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Meunier - Vallée du Petit Morin - Délicat, onctueux, crémeux.	85.00 €
NM	<b>Champagne, Orage - Blanc de Blancs, Extra Brut - Famille Moussé</b> 100% Chardonnay - Vallée de la Marne - Pure, tendu, vibrant, souple.	 125.00 €
NM	<b>Champagne - Blanc de Blancs - Silex &amp; Craie, Extra Brut, Domaine Collet</b> 100% Chardonnay - Côte de Sézanne - Solaire et minéral	 111.00 €
NM	<b>Champagne Grand Cru Extra Brut, Blanc de Blancs, Domaine Adrien Bergère</b> 100% Chardonnay - Côte des Blancs - Notes florales & d'agrumes, rafraîchissant.	99.00 €
NM	<b>Champagne Grand cru Chouilly, Blanc de Blancs, Vision - Domaine Legras &amp; Haas</b> 100% Chardonnay - Côte des Blancs - Belle allonge, beaucoup de gras et onctueux.	110.00 €
NM	<b>Champagne Grand cru - Blanc de Noirs, Brut, Domaine Hugues Godmé</b> 100% Pinot Noir - Montagne de Reims - Vineux, élégant, mûre et gourmand.	 131.00 €
NM	<b>Champagne - Les Vignes de Mon Village, Extra Brut, Famille Moussé</b> 100% Meunier - Vallée de la Marne - Fruité, notes toastées, complexe.	 136.00 €
NM	<b>Champagne - Blanc de Noirs, Extra Brut - Les Reflets du CLocher - Domaine Faivre</b> 100% Meunier - Vallée de la Marne - Fines bulles, arômes de fruits jaunes, structure précise	 90.00 €
NM	<b>Champagne - Blanc de Noirs, Extra Brut - Cirque, Domaine Boonen</b> 100% Meunier - Vallée de la Marne - Expressif, notes d'abricots, de coings et d'épices, finale avec de beaux amers.	110.00 €
NM	<b>Champagne 1er Cru - Blanc de Noirs - Mi-Pentes, Domaine Lacourte-Godbillon</b> 100% Pinot Noir - Montagne de Reims - Puissance et intensité, arôme de fruits jaunes, d'épices douces, structure précise.	 115.00 €
2017	<b>Champagne 1er Cru - Blanc de Noirs - Chaillots, Domaine Lacourte-Godbillon</b> 100% Pinot Noir - Montagne de Reims - Puissance, soyeux, fruits noirs, épicé, touche boisée, finale longue et vive.	 130.00 €

## ROSES

NM	<b>Champagne, Extra Brut - Origine Rosé, Domaine J.M Goulard</b> Pinot Noir & Chardonnay - Montagne de Reims - Fruits rouges, subtiles notes d'agrumes et de groseilles, vif.	 95.00 €
NM	<b>Champagne - Pierre Noire, Extra Brut, Domaine Collet</b> 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir - Côte de Sézanne - Puissant, fruits mûrs, ample et équilibré.	 115.00 €
NM	<b>Champagne 1er Cru - R, Domaine Lacourte-Godbillon</b> 100% Pinot Noir - Montagne de Reims - Explosion de fruits rouges, élégant et intense.	 110.00 €
2018	<b>Champagne Grand cru - Extra Brut, Domaine Hugues Godmé</b> Pinot Noir & Chardonnay - Montagne de Reims - Frais et fruité, acidulé vive	 120.00 €

# LES PÉTILLANTS (75CL)

## BLANCS

- 2023 VDF *Méthode Traditionnelle - L'Obrut, Domaine de la Barbinière* ●  39.00 €  
*Chenin & Pinot Noir - Bulles structurés et complexe. Belle fraîcheur et un fruité gourmand.*
- NM VDF *Méthode Traditionnelle - 21 24, Domaine Jérémie Mourat* ●  45.00 €  
*100% Pinot Noir - Bulles légères, fines. La bouche est complexe, vineuse avec une bonne minéralité.*
- NM VDF *Pet Nat - Nobilis, Domaine des Granges* ●  40.00 €  
*100% Chenin - Fines bulles. Nez aux arômes poire et pêche blanche. La bouche est ronde et élégante.*
- 2023 VDF *Méthode Ancestrale - Anima, Domaine Frédéric Mabileau*  49.00 €  
*100% Chenin - Notes de fruits exotiques et de pêche. Bouche croquante aux notes de poires mûres.*
- NM VDF *Pet Nat - Bulles du Facteur, Domaine du Facteur*  48.00 €  
*100% Chenin - Nez et bouche sur des notes de fruits blancs, pomme verte, fruits exotiques. Bulles éclatantes.*
- 2024 VDF *Pet Nat - Giac'Bulles, Domaine Giachino*  50.00 €  
*100% Jacquère - Nez expressif, notes de poire et d'agrumes. Bouche ronde et équilibrée.*
- 2024 AOP *Montlouis-sur-Loire - Nouveau Nez, Domaine La Grange Tiphaine*  55.00 €  
*100% Chenin - Gourmand aux arômes de miel, de fruits secs et de poires. La bouche est tendue et minérale.*
- NM AOP *Crémant du Jura, Domaine Fumey Châtelain*  50.00 €  
*100% Chardonnay - Fleurs blanches, bulles dynamiques. Vin gourmand et complexe.*
- 2022 AOP *Crémant d'Alsace - Brut Nature, Vignoble Des 3 Terres, Domaine Mann*  65.00 €  
*40% Chardonnay, 30% Auxerrois, 30% Pinot Noir - Vin tonique et minéral aux arômes floraux, notes de craie.*
- NM AOP *Blanquette du Limoux - M le Mauzac Brut, Maison Antech*  40.00 €  
*100% Mauzac - Bouquet intense de poires et de pommes Golden. Bouche vive et gourmande.*

## ROSES

















- NM VDF *Pet Nat - Nobilis, Domaine des Granges (rosé)* ●  37.00 €  
*100% Negrette - Fines bulles. Le nez est floral (violette) et complexe. Bouche équilibrée et élégante.*
- NM VDF *Pet Nat - Turbulent, Domaine Sérol (rosé)*  42.00 €  
*100% Gamay - Notes de fruits rouges mûrs et croquants. Rond en bouche avec une finale vive.*
- 2025 VDF *Rosa Rosé Rosam, Domaine La Grange Tiphaine (rosé)*  45.00 €  
*Cabernet Franc, Gamay, Cot, Grolleau - Vin gourmand et fruité, bulles rafraîchissantes.*
- 2019 VDF *Méthode Traditionnelle - Ours Brut, Domaine du Coulet, M.Barret (rosé)*  45.00 €  
*Grenache & Gamay - Fruité et floral. Frais, équilibré et délicat.*
- NM AOP *Crémant du Limoux - Emotion, Maison Antech (rosé)*  44.00 €  
*60% Chardonnay, 20% Chenin et 20% Pinot Noir - Élégant, délicates notes de fleurs et de petits fruits rouges.*

# VIN DE FRANCE (75CL)




Les Vins de France (VDF), cette dénomination à vu le jour en 2009 et désigne des vins produit en France qui n'est pas accueilli par une Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) ou par une Indication Géographique Protégée (IGP).

Depuis quelques années certains vigneron produisent des cuvées en Vin de France pour **exprimer leur créativité et leur liberté d'expression, cela leur permet de mettre en avant d'avantage le ou les cépage et leur terroir.**

## LES BLANCS

2022	VDF Le Chemin du Querry, Domaine des Jumeaux Chenin - Agrumes confits, finale saline	●		55.00 €
2024	VDF Les Chemins, Domaine Saint-Nicolas, Thierry Michon Chenin & Chardonnay - Minérale & finale iodée	●		48.00 €
2022	VDF Les Roches Blanches, Domaine Saint-Nicolas, Thierry Michon Chenin - Fleur d'Oranger, Notes grillées et toastées	●		75.00 €
2023	VDF La Justice, Domaine de Jérôme Bretaudeau 80% Chardonnay & 20% Savagnin - Vin fruité, salivant, notes salines			78.00 €
2023	VDF Gaïa, Domaine de Jérôme Bretaudeau Melon de Bourgogne - Nez expressif, floral et notes d'agrumes. Attaque franche, minérale et saline			96.00 €
2020	VDF Argos, Domaine les Poète Sauvignon - Suave, élégant fins amers en finale.			70.00 €
2020	VDF Orphée, Domaine les Poète Sauvignon - Vin gastronomique, riche et complexe.			80.00 €
2024	VDF Loupiot, Domaine Jean-Yves Millaire Fié Gris, Sauvignon, Colombard, Petit Manseng - Notes de fruits blancs murs & florale et saline.			32.00 €
2022	VDF Astéries, Domaine Jean-Yves Millaire Chenin - Fruits blancs, finement citronné et vanillé.			58.00 €
2022	VDF Volcelest, Domaine Jean-Yves Millaire Sauvignon Blanc & Riesling - Complexe, Notes de poire Williams, aubépine et miel.			58.00 €
2023	VDF Slit, Domaine Clos Puy Arnault Sauvignon Blanc - Notes de Fruits Blancs, Finale Minérale.			50.00 €
2023	VDF Le Puy Marie-Cécile, Château Le Puy Sémillon - Blanc Sec, Fruits Mûrs, Ample			90.00 €
2019	VDF Le Puy Marie-Cécile, Château Le Puy Sémillon - Blanc sec, fruits blancs, fleurs d'acacia, bouche soyeuse.			80.00 €
2024	VDF Stella Ducit, Famille Isabel Fernando Jeune Clairette - bouquet de fleurs blanches, vif & suave.			38.00 €
2024	VDF Pur Blanc, Château de Revelette Carignan Blanc & Uni Blanc - Notes d'agrumes, minérale, finale saline.			55.00 €
2024	VDF Faustine Blanc - Domaine Abbatucci Vermentino - Zeste d'agrumes, fleurs blanches, pêche juteuse, finale rafraîchissante.			75.00 €
2019	VDF Creta Amphora, Mas d'Espanet Sauvignon, Petit Manseng, Chenin et Riesling - Gourmand, complexe, notes empyreumatiques (beurre, noisette).			55.00 €
2023	VDF Cuvée Fleur - Domaine du Jonc Blanc Sauvignon & Sémillon - Arômes de fleurs blanches, de poire et d'agrumes. Vin riche, gras et généreux.			38.00 €

# MOELLEUX (75CL)

- 2025 IGP Val de Loire - La Douée, Domaine de la Barbinière  48.00 €  
Chenin - Moelleux, notes de fruits confits, finale acidulé.
- 2024 AOP Coteaux du Layon, Domaine des Sablonnières  35.00 €  
Chenin - Vin tendres et onctueux. Arômes de miel, d'abricots secs, de fruits exotiques et de bergamote.
- 2024 AOP Côtes de Montravel, Château le Raz  35.00 €  
Sauvignon - Muscadelle - Sémillon - Nez sur des notes de fruits, d'agrumes confits et de fleurs d'acacia.











# LES BLANCS (75CL)

## VENDEE

- 2024 IGP Val de Loire - Cailloux Blanc, Domaine des Jumeaux  45.00 €  
Chenin & Chardonnay - Belle minéralité, tension. Vin équilibré et gourmand.
- 2023 IGP Val de Loire - Altérite, Domaine L'Orée du Sabia  50.00 €  
Chardonnay - Notes de fruits à coque, fruits jaunes. Belle minéralité, soyeux en bouche.
- 2025 IGP Val de Loire - Margate, Domaine de Brethomé  36.00 €  
Précoce de Malingre - Fruité, équilibré, fins amers et finale saline.
- 2025 IGP Val de Loire - Chinchard, Domaine de Brethomé  40.00 €  
Chenin - Délicate notes de pomme, d'agrumes et de miel aux fleurs, finale vive.
- 2025 IGP Val de Loire - Lieu Jaune, Domaine de Brethomé  49.00 €  
Chenin - Expressif, vin fruité, notes de poire et de coing, finale toastée et délicate.
- 2025 AOP Fiefs Vendéens Brem - Orée Blanc, Domaine l'Orée du Sabia  38.00 €  
Chenin & Chardonnay - Notes salines, ananas, poire. Fruité, belle fraîcheur, finale saline.
- 2023 AOP Fiefs Vendéens Mareuil - Clos Saint André, Jérémie Mourat  45.00 €  
Chenin & Chardonnay - Bouche onctueuse et délicate, des notes de coings, belle finale expressive.
- 2021 AOP Fiefs Vendéens Mareuil - Clos Saint André Tri Mi-Pente, Jérémie Mourat  75.00 €  
Chenin - Nez d'abricot confit, arômes acidulé de fruits exotiques, d'agrumes et d'épices. Suave et Rond.
- 2024 AOP Fiefs Vendéens Chantonay - Amphibol, Domaine de la Barbinière  38.00 €  
Chenin & Chardonnay - Minéral & élégant. Notes d'agrumes, finale saline.







# LES BLANCS (75CL)

## LOIRE

2024	IGP Urfé - Roussanne de Madone, Domaine de la Madone <i>Roussanne - Fruits blancs et florales, surprenante pointe de minéralité.</i>		65.00 €
2023	AOP Muscadet Sèvre & Maine - Le Besson, Domaine Batard-Langelier <i>Melon de Bourgogne - Finesse aromatique, arômes de fruits blancs, belle minéralité, note iodée et saline.</i>		29.00 €
2023	AOP Muscadet - Gabbro, Clos des Bouquinardières, Jérôme Bretaudeau <i>Melon de Bourgogne - Ce vin relève d'une grande pureté minérale. Nez d'agrumes, bouche saline, tendue.</i>		68.00 €
2022	AOP Muscadet Sèvre et Maine - Granit - Les Perrières, Jérôme Bretaudeau <i>Melon de Bourgogne - Arômes de poire, de pêche blanche, de menthol et de notes minérales.</i>		75.00 €
2023	AOP Anjou - Rivière Sauvage - Domaine Sauveroy <i>Chenin - Nez fin et expressif, notes de fleurs et fruits à chairs blanches, finale finement miellée et minérale.</i>		49.00 €
2022	AOP Anjou - Ronceray - Domaine Clos Galerne, Cédric Bourez <i>Chenin - Un nez floral sur des notes d'agrumes. Légère touche amère. Finale saline et tendue.</i>		68.00 €
2024	AOP Anjou - Chenin des Milles Rocs - Frédéric Mabileau <i>Chenin - Notes de citronnelle, légèrement toasté, en bouche, arômes citronnés belle fraîcheur et tendue.</i>		65.00 €
2024	AOP Saumur - Clos du Midi, Domaine Arnaud Lambert <i>Chenin - Arômes subtils de fruits blancs, notes florales, agrumes, belle minéralité. Ample et frais.</i>		42.00 €
2023	AOP Saumur - Les Perrières, Domaine Arnaud Lambert <i>Chenin - Notes de poire, de citron et de craie. Belle tension, ample, fins amers nobles.</i>		55.00 €
2021	AOP Saumur - Bourguenne, Domaine Arnaud Lambert <i>Chenin - Notes de miel, d'amande et de fruits secs. La bouche est ample et ronde.</i>		95.00 €
2024	AOP Montlouis-sur-Loire - Clé de Sol, Domaine La Grange Tiphaine <i>Chenin - Symphonie de fraîcheur et d'élégance. Pureté et minéralité, attaque nerveuse, finale longue.</i>		70.00 €
2025	AOP Touraine - Trinqu'âmes Domaine La Grange Tiphaine <i>Sauvignon - Frais, léger, croquant, notes de fruits mûrs.</i>		42.00 €
2023	AOP Touraine Amboise - Ormeaux, Domaine La Grange Tiphaine <i>Chenin - Complexe, aux arômes riches de fruits blancs. Belle tension, énergie et rapidité.</i>		83.00 €
2023	AOP Cour-Cheverny, Porte Dorée, Domaine Tessier <i>Romorantin - Notes de coing, de pomme, de poire et d'épices. La bouche est splendide, ample, concentrée et élégante.</i>		44.00 €
2024	AOP Quincy, Cuvée Prélude, Domaine de l'Épine <i>Sauvignon - Notes fruitées comme la poire et la fleur d'aubépine, bouche harmonieuse.</i>		38.00 €
2024	AOP Menetou-Salon - Morogues, Domaine Pellé <i>Sauvignon - Arômes de fleurs blanches et d'agrumes, finale saline et minérale.</i>		48.00 €
2016	AOP Menetou-Salon - Vignes du Ratier, Domaine Pellé <i>Sauvignon - Arômes d'agrumes mûrs, de fleurs blanches et une minéralité subtile. Vin ample et élégante.</i>		61.00 €
2023	AOP Pouilly-Fumé - Domaine Fouassier <i>Sauvignon - Notes d'agrumes, de fruits blancs, d'aubépine, une finale minérale, notes de pierre à fusil.</i>		55.00 €
2022	AOP Pouilly-Fumé - Caillottes, Domaine du Bouchot <i>Sauvignon - Frais et complexe, Arômes d'agrumes, notes florales délicates. Vin vif et tendu.</i>		72.00 €
2023	AOP Pouilly-Fumé, Domaine les Poète <i>Sauvignon - Vin gastronomique, riche et complexe.</i>		67.00 €

# LES BLANCS (75CL)

## BOURGOGNE - CHABLISIEN

2022	AOP Bouzeron - Les Louères, Château de Garnerot <i>Aligoté - Vin gourmand, belle robe jaune d'or et bouquet d'acacias, leurs blanches et de fruits exotiques.</i>		61.00 €
2023	AOP Petit Chablis, Domaine Defaix <i>Chardonnay - Frais et vif, très minéral.</i>		48.00 €
2024	AOP Chablis - Scritch, Domaine Cyprien Arlaud <i>Chardonnay - Minéral et frais, pure, précis et élégant, avec des arômes d'agrumes et une finale saline.</i>		68.00 €
2023	AOP Chablis 1er cru, Domaine Defaix <i>Chardonnay - Frais et vif, ce Petit-Chablis est un vin très minéral.</i>		84.00 €
2024	AOP Bourgogne Aligoté, Domaine Arlaud <i>Aligoté - Le nez s'ouvre sur des fruits frais : agrumes, pomme verte, poire mûre, attaque vive &amp; nette.</i>		63.00 €
2024	AOP Saint-Bris, Domaine Defaix <i>Sauvignon - Arômes d'agrumes et de citron, notes d'herbes fraîches. Vin équilibré et structuré.</i>		44.00 €

## BOURGOGNE - CÔTE DE NUITS



2023	AOP Bourgogne-Hautes-Côtes-de-Nuits - Domaine des Perdrix <i>Chardonnay - Nez expressifs à dominante florale (lilas) soutenu par des notes de tilleul et de pierre à fusil.</i>		75.00 €
------	--	--	---------

## BOURGOGNE - CÔTE DE BEAUNE

2023	AOP Bourgogne Côte d'Or, Domaine Bouzereau <i>Chardonnay - Superbe intensité, avec des arômes de pêche, d'abricot, de noisette et des notes beurrées.</i>		70.00 €
2023	AOP Bourgogne Côte d'Or, Maison Charlopin Tissier <i>Chardonnay - Arômes frais et élégants de citron, pomme verte. Attaque vive, une texture légèrement crémeuse.</i>		65.00 €
2023	AOP Pernand-Vergelesses 1er Cru - Sous Fretille, Maison Charlopin Tissier <i>Chardonnay - Arômes frais de fleurs blanches, et notes minérales subtilement grillées. Belle onctuosité.</i>		135.00 €
2023	AOP Côte-de-Beaune, La Grande Châtelaine, Domaine Chantal Lescure <i>Chardonnay - Notes de fruits du verger, de cire d'abeille, légèrement boisée.</i>		78.00 €
2022	AOP Beaune 1er cru - Les Coucheries, Domaine Rateau <i>Chardonnay - Des fruits mûrs, de la minéralité et de l'élégance.</i>		98.00 €
2023	AOP Auxey-Duresses - Terres Folle, Domaine J-P Diconne <i>Chardonnay - Notes d'acacia, finale beurrée. Gourmand, arômes de fruits jaunes, de fruits secs et de noisettes.</i>		85.00 €
2023	AOP Meursault - Les Narvaux, Domaine J-P Diconne <i>Chardonnay - Arômes complexes d'agrumes, de poires et de fleurs blanches. Ample et soyeux, belle vivacité.</i>		103.00 €
2023	AOP Meursault - Les Vignes de Marguerite, Domaine Buisson <i>Chardonnay - Vin équilibré, gras avec une belle tension, arômes de noisette, aux notes salines et grillées.</i>		155.00 €
2022	AOP Meursault - Les Charmes, Domaine François Mikulski <i>Chardonnay - Arômes de fleurs et de légères notes épicées. Fruité, belle tension, finale minérale et poivrée.</i>		310.00 €
2023	AOP Chassagne-Montrachet - Pot Bois, Domaine Lamy Pillot <i>Chardonnay - Notes de fleurs blanches, poire, citron, pierre à fusil, biscuit et d'amande, finale toastée.</i>		105.00 €
2023	AOP Puligny-Montrachet 1er cru - Le Cailleret, Domaine Bouzereau <i>Chardonnay - Puissant et élégant, arômes d'agrumes, de fruits jaunes et aux notes de noisette. Ample &amp; gras.</i>		250.00 €
2023	AOP Saint-Aubin, En Créot, Domaine Lamy-Pillot <i>Chardonnay - Belle maturité, nez aromatique. Vin suave et gourmand, belle tension, finale équilibrée et élégante.</i>		98.00 €

# LES BLANCS (75CL)



## BOURGOGNE - CÔTE CHALONNAISE

- 2022 AOP Rully - Chardonnay, Domaine Durueil-Janthial  92.00 €  
Chardonnay - Belle fraîcheur et complexité aromatique, aux arômes fruités et floraux.
- 2023 AOP Mercurey, Château de Chamirey, Domaine A & A Devillard 82.00 €  
Chardonnay - Généreux et délicat, fruits blancs charnus. L'attaque est ample, finale droite et saline.
- 2023 AOP Bourgogne Chardonnay, Domaine Chardigny  63.00 €  
Chardonnay - Belle fraîcheur, notes acidulées, légèrement rond, notes toastées.

## BOURGOGNE - MÂCONNAIS

- 2023 AOP Pouilly-Fuissé - Domaine de la Garenne 80.00 €  
Chardonnay - Vin élégant et équilibré, la bouche révèle une belle trame fruitée.
- 2018 AOP Pouilly-Vinzelles - Longeays - Domaine Thibert 82.00 €  
Chardonnay - Bouquet intense et profond. Vin ample, fine acidité, boisé harmonieux, finale sur les agrumes.






## BEAUJOLAIS

- 2024 AOP Beaujolais, Marguerite, Domaine Thivin  60.00 €  
Chardonnay - Nez tout en finesse, arômes de fleurs blanches et d'agrumes, bouche très ronde et complexe.
- 2024 AOP Beaujolais, Clos de Rochebonne, Domaine Thivin  65.00 €  
Chardonnay - Bouquet de fleurs blanches, d'agrumes, et de fruits à noyau, abricot/mirabelle. Minéral & élégant.

## CHAMPAGNE





- 2022 AOP Coteaux Champenois, Fèrebrianges, Domaine A. Bergère 99.00 €  
Chardonnay - Notes de poire mûre, belle verticalité, équilibre parfait entre acidité et fraîcheur.

## ALSACE




- 2024 AOP Alsace Sylvaner - Mouton Bleu, Vignoble des 3 Terres, Domaine Mann  58.00 €  
Sylvaner - Arômes de poires et de pommes avec une jolie minéralité et de la verticalité.
- 2024 AOP Alsace Riesling - Bergheim, Domaine Sylvie Spielmann  41.00 €  
Riesling - Un vin sec et harmonieux aux arômes floraux et citronnés. La bouche est onctueuse et minérale.
- 2024 AOP Alsace Riesling - Rosenberg Domaine Barmès Buecher  73.00 €  
Riesling - Notes d'agrumes, belle tension acidulée en fin de bouche, fraîche et minérale.
- 2024 AOP Alsace Riesling - Altengarten, Vignoble des 3 Terres, Domaine Mann  70.00 €  
Riesling - Vin fin, droit et minéral, sublimé par des notes de fleurs blanches et d'agrumes.
- 2017 AOP Alsace Pinot Blanc Réserve - Bergheim, Domaine Sylvie Spielmann  49.00 €  
Pinot Blanc - Arômes subtils de citrons confit, bel équilibre alliant pureté et gourmandise, soutenue par une salinité.

# LES BLANCS (75CL)








## SAVOIE & JURA

- 2024 AOP Vin de Savoie - Monfarina, Domaine Giachino  50.00 €  
*Jacquère - Aromatique légèrement exotique, son attaque incisive et sa bouche ronde.*
- 2024 AOP Roussette de Savoie - Altesse, Domaine Giachino  65.00 €  
*Altesse - Arômes de coing, d'ananas et d'amande douce, notes de poires beurrées et d'agrumes.*
- 2023 AOP Côtes du Jura - Les Clous Naturé, Domaine L'Aigle à Deux Têtes 85.00 €  
*Savagnin (ouillé) - Vin riche et fin, avec des beaux amères, des notes de citron vert et de bois de santal.*
- 2023 AOP Arbois - Chardonnay, Domaine Fumey Châtelain  55.00 €  
*Chardonnay - Arômes de fruits blancs mûrs, fleurs blanches, légèrement anisée, Vin complexe et ample.*
- 2023 AOP Arbois - Savagnin, Domaine Fumey Châtelain  70.00 €  
*Savagnin (ouillé) - Notes de citron et fruits exotiques, d'acacias et de miel de fleurs. Généreux et complexe.*
- 2018 AOP Arbois - **Vin Jaune**, Domaine Fumey Châtelain (62cl)  99.00 €  
*Savagnin (non ouillé) - Notes intense de noix & noisettes, de tourbe, de cire d'abeille, et mandarine confite.*


## RHÔNE SEPTENTRIONAL

- 2024 AOP Condrieu - Côte Chatillon, Domaine P & C Bonnefond  95.00 €  
*Viognier - Aromatique, notes de fleurs, fruits à chairs blanches, minérale, belle fraîcheur et bonne longueur.*
- 2024 AOP Crozes-Hermitage, Les Pitchounettes, Domaine des 4 vents  49.00 €  
*Roussanne - Notes aromatiques minérales, fruitées d'agrumes et florales, en bouche une belle fraîcheur.*
- 2023 AOP Saint-Péray - Inglorious Brocard, Domaine Matthieu Barret  65.00 €  
*Marsanne & Roussanne - Minéral arrondi par une belle intensité. Arômes complexes de fleurs d'acacias et d'agrumes.*

## RHÔNE MÉRIDIONAL







- 2023 AOP Côtes-Du-Rhône, Perl El, Domaine Saladin  53.00 €  
*Clairette b., Roussanne, Bourboulenc, Viognier, Marsanne et Grenache b. - Riche, fruité, belle tension.*
- 2022 AOP Côtes-du-Rhône - Muse Papille, Domaine Montirius  50.00 €  
*Clairette, Roussanne, Grenache B - Notes délicates de miel et de fleurs blanches, arômes citronnés et minérales.*
- 2023 AOP Châteauneuf-du-Pape - Catarina, Domaine du Seigneur  80.00 €  
*Clairette - Douces notes florales et élégantes, saveurs de poire et d'agrumes. Vin gourmand et vif.*
- 2024 AOP Châteauneuf-du-Pape - Saint-Préfert, Famille Isabel Ferrando  99.00 €  
*Clairette et Roussanne - Pur et complexe. Arômes de pêches blanches mielleuses, de fleurs blanches & d'épices.*
- 2013 AOP Vacquayras - Minéral, Domaine Montirius  95.00 €  
*Bourboulenc, Grenache B, Roussanne - Belle fraîcheur et équilibré, aux notes de fleurs blanches et de miel, un nectar.*
- 2024 AOP Luberon - Terre de Safre, Domaine Le Novi  39.00 €  
*Vermentino, Grenache B., Uni B., Bourboulenc - Notes de fleurs, d'agrumes, vin salin, attaque franche et fraîche.*
- 2022 AOP Luberon - Amo Blanco, Domaine Le Novi  49.00 €  
*Grenache blanc, Clairette, Vermentino - Élégant, tendre notes de fruits blancs mûrs, d'anis. Soyeux et raffiné.*

## SUD-OUEST





- 2024 AOP Irouléguay - Osina, Domaine Apelxenia  55.00 €  
*Gros manseng & Petit courbu - Notes de pomme, d'herbes coupées. Bouche effilée et citronnée avec une pointe saline.*

# LES BLANCS (75CL)

## LANGUEDOC - ROUSSILLON

- 2024 IGP Cévennes - Cuvée Freesia, Mas D'Espagnet  32.00 €  
Viognier & Grenache - Plaisir immédiat frais, fruité et gourmand notes d'acacia, verger en fleur.
- 2024 IGP Cévennes - Eolienne, Mas d'Espagnet  48.00 €  
Grenache blanc, Viognier et Picpoul - Notes d'agrumes, de fleurs blanches, de pêche et d'épices. Vin harmonieux.
- 2023 AOP Corbières - III ème Cuvée, Domaine Py  39.00 €  
Grenache B., Roussanne, Vermentino - Nez intense, grillé, fruits confits, Bouche dense, ample et long.
- 2023 AOP Corbières - Le Blanc de L'Oeuf, Domaine Mas des Caprices  39.00 €  
Grenache blanc, Muscat à petits grains, Maccabeu, Grenache gris - Vin rond, dense, frais et gourmand.
- 2023 AOP Corbières - La Bégou, Domaine Magnon  72.00 €  
Grenache Gris & blanc, Carignan G - Vin charnu, belle fraîcheur, minéralité et complexité aromatique.
- 2022 AOP Côte du Roussillon - D 18, Domaine Olivier Python  100.00 €  
Grenaches Blancs et Gris - Vin minéral, d'arômes intense, long en bouche, fin, frais, élégant.

## PROVENCE / CORSE

- 2023 IGP Méditerranée, Le Grand Blanc, Château Revelette  78.00 €  
Chardonnay, Roussanne, Carignan B, Sauvignon B & Rolle - Délicat, agrumes, pêche, acacia, fenouil. Vin ample.
- 2024 AOP Corse-Calvi - Columbo, Domaine Columbo - Etienne Suzzoni  45.00 €  
Vermentinu - Nez puissant, notes fraîches de citron, mandarine, badiane et poivre blanc. Long, minéral et salin.
- 2023 AOP Patrimoine, Alone, Domaine Mariotti Bindi  63.00 €  
Vermentinu - Notes d'agrumes, de pommes fraîches, d'amande verte et d'aubépine. Vin fin délicat, belle fraîcheur.
- 2022 AOP Patrimoine, Domaine Giudicelli  79.00 €  
Vermentinu - Vin délicat. Finesse et tension, jolies notes de fleurs, d'agrumes, miellées et pétrolées. Belle longueur.

# LES ROSÉS (75CL)















- 2025 IGP Val de Loire - Le Bouquet, Domaine de Brethomé   26.00 €  
Gamay - Vin frais, et suave, notes de petites baies, pamplemousse, belle finale rafraîchissante.
- 2025 IGP Val de Loire - La Rosée, Domaine L'Orée du Sabia   35.00 €  
Negrette - Notes de petits fruits rouges écrasés, fraises, mentholée. Attaque soyeuse, gourmande et suaves.
- 2024 IGP d'Oc, Cinsault - Domaine Py  35.00 €  
Cinsault - Intense, plaisir, notes de fruits rouges frais, agrumes, en bouche le vin est rond ample et frais.
- 2024 AOP Reuilly, Domaine Bigonneau  36.00 €  
Pinot Gris - Fruits blancs et bonbons acidulés, agréable fruité qui accompagne sa bouche fraîche et souple.
- 2025 AOP Luberon - Côté Levant, Mas le Novi  39.00 €  
Grenache noir, Vermentino, Syrah, Cinsault - Arômes de pêches de vigne et de fraises acidulées.
- 2025 AOP Pic-Saint-Loup - D'Ici on voit la Mer, Château Lancyre  43.00 €  
Syrah & Grenache - Notes d'agrumes et de fruits exotiques agréable avec une belle fraîcheur.
- 2024 AOP Côtes de Provence - Bon Vivant, Château de Roquefort  39.00 €  
Grenache N, Syrah, Cinsault, Carignan & Mourvèdre - Équilibré, frais et gourmand. Raffiné et généreux
- 2024 AOP Tavel, Domaine de l'Anglore  70.00 €  
Grenache N, Cinsault, Carignan & Clairette - Vin fruité, floral aux notes d'épices douces, fine structure tannique

# VIN DE FRANCE (75CL)

Les Vins de France (VDF), cette dénomination à vu le jour en 2009 et désigne des vins produit en France qui n'est pas accueilli par une Appellation d'Origine Contrôlée (AOP) ou par une Indication Géographique Protégée (IGP).








Depuis quelques années certains vigneron produisent des cuvées en Vin de France pour **exprimer leur créativité et leur liberté d'expression, cela leur permet de mettre en avant d'avantage le ou les cépage et leur terroir.**

## LES ROUGES















2020	VDF Cuvée Jacques, Domaine Saint-Nicolas, Thierry Michon ● Pinot Noir - Notes de fruits des bois, élégant, racé et Fumé.		69.00 €
2023	VDF Ornaté, Domaine de Bretaudeau Merlot - Notes de fruits rouges et d'épices douces.		85.00 €
2023	VDF Statera, Domaine de Bretaudeau Pinot Noir - Notes de pétales de rose et la pivoine, grande finesse et élégant.		120.00 €
2020	VDF L'Aiglerie, Domaine Terre de L'Elu Cabernet Franc - Notes de petites baies, d'épice et sous-bois.		50.00 €
2022	VDF Velours, Domaine Sagesse des Sols Pinot D'Aunis - Frais, léger, notes de poivre blanc, soyeux & délicat.		37.00 €
2022	VDF Cuvée Ponceau, Domaine Jean-Baptiste Hardy Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - Fruits Noirs, Légèrement Mentholé, Souple.		48.00 €
2023	VDF Le Facteur su' l' Vélo, Domaine du Facteur Gamay & Pineau d'Aunis - Fruité, léger, légèrement poivré.		45.00 €
2024	VDF Saint-Panrace, Domaine Pinelli Sciaccarellu & Niellucciu - Frais, Croquant, Délicat, Épicé, Notes de Petits Fruits Rouges.		72.00 €
2023	VDF Faustine, Domaine Abbatucci Niellucciu, Sciaccarello, Notes de fruits rouges et aux arômes de Baies Sauvages (myrte) et d'épices.		72.00 €
2024	VDF Silice Rouge, Maison des Ardoisières Mondeuse, Gamay & Pinot Noir - Note d'épices, de fleurs, de fruits noirs et rouges.		34.00 €
2024	VDF Pur Carignan, Château Revelette Carignan - Notes épicé avec des accents de garrigue, vin précis et plaisant.		55.00 €
2021	VDF Le Puy Emilien, Château Le Puy Merlot, Cabernet Sauvignon et Carménère - Vins fins, délicats, structure souple, finale épicée.		73.00 €
2019	VDF Le Puy Barthelémy, Château Le Puy Merlot & Cabernet Sauvignon - Notes de roses fraîches, fruits rouges mûrs, tannin de velours, délicat.		150.00 €
2022	VDF, Cuvée Fruit - Domaine du Jonc Blanc Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot - Vin gourmand, juteux et charmeur. Notes d'épices et de fruits compotés.		38.00 €

# LES ROUGES (75CL)

## VENDEE

- 2023 IGP Val de Loire - Le Clos des Châtaigniers, Domaine des Jumeaux  45.00 €  
Cabernet Franc, Pinot Noir, Negrette - Souple, frais, soyeux avec une belle longueur en bouche.
- 2023 IGP Val de Loire - La Pierre aux fées, Domaine des Jumeaux  45.00 €  
Pinot Noir - Nez frais et croquant, notes de fraise et de griotte, arômes de fumé, tanins délicats.
- 2023 IGP Val de Loire - Les Cambaudières, L'Orée du Sabia  33.00 €  
Gamay - Notes de petits fruits rouges, fraises, mentholée. Vin Soyeux, gourmand et légers.
- 2022 IGP Val de Loire - Confidentiel, L'Orée du Sabia  55.00 €  
Pineau d'Aunis - Cuvée confidentielle, aux notes de poivre blanc, léger mais intense.
- 2025 IGP Val de Loire - Homard, Domaine de Brethomé  40.00 €  
Pinot Noir - Vin frais, léger et délicat. Notes de fruits rouges frais et acidulés.
- 2024 AOP Fiefs Vendéens Brem, A L'Orée rouge, L'Orée du Sabia  35.00 €  
Pinot Noir, Negrette - Notes de fruits rouges acidulés, belle fraîcheur, structure soyeuse et enveloppante.
- 2022 AOP Fiefs Vendéens Chantonay - Gneiss, Domaine de la Barbinière  33.00 €  
Gamay, Cabernet Franc, Negrette - Arôme de prune, bouquet de fruits noirs aux notes chocolatées.

## LOIRE

- 2024 IGP Urfé - Les Rougeots du Clos, Domaine de la Madone  42.00 €  
Gamay de Chaudenay, Gamay de Bouze, Gamaret - Nez de fruits rouges sauvages très mûrs, structure ferme et fraîche.
- 2023 AOP Saumur-Champigny - Yves Lambert, Domaine Arnault Lambert  36.00 €  
Cabernet Franc - Nez expressif, cassis frais, poivron rouge grillé, touche mentholée, rond, ample et velouté.
- 2023 AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Rouillères, Domaine Mabileau  40.00 €  
Cabernet Franc - Vin léger et gourmand, notes éclatante de fruits rouges.
- 2022 AOP Bourgueil - Les Vingt Lieux Dits, Domaine du Bel Air  65.00 €  
Cabernet Franc - Vin gourmand, envoûtant et complexe. Notes de fruits noirs et de poivre vert.
- 2018 AOP Bourgueil - Grand Mont, Domaine du Bel Air  85.00 €  
Cabernet Franc - Vin intense et délicat. Fruits frais sur la mûre, la myrtille, d'épices douces et de cèdre.
- 2021 AOP Bourgueil - Les Aubuis, Domaine Aurélien Revillot  72.00 €  
Cabernet Franc - Vin élégant, profond et gracieux. Notes de petites baies noires et parfum de fleurs raffinées.
- 2023 AOP Chinon - Le Domaine, Domaine Bernard Baudry  38.00 €  
Cabernet Franc - Vin gourmand et gouleyant. Explosion de fruits frais, tannin très souple.
- 2024 AOP Touraine - Ad Libitum, Domaine La Grange Tiphaine  36.00 €  
Côt, Gamay et Cabernet Franc - Vin gourmand. Notes de framboises, de cerises et d'épices, tannins délicats.
- 2022 AOP Coteaux-du-Loir - Rouge Gorge, Domaine Bellivière  59.00 €  
Pineau d'Aunis - Vin croquant et raffiné. Notes de fruits rouges et de poivre blanc, finale longue sur des notes épicées.
- 2023 AOP Reuilly, Domaine Bigonneau  37.00 €  
Pinot Noir - Arômes de griottes et de cassis, rafraîchissant.
- 2023 AOP Menetou-Salon, Morogues, Domaine Pellé  48.00 €  
Pinot Noir - Vin soyeux, arômes délicats de fruits rouges frais : cerise, framboise, fraise, et notes florale.
- 2022 AOP Sancerre, Domaine Fouassier  68.00 €  
Pinot Noir - Vin élégant, savoureux et concentré avec plein de caractère. Notes de fruits noirs cuits et humus.
- 2023 AOP Côte-Roannaise - Eclat de Granit, Domaine Sérol  38.00 €  
Gamay Saint Romain - Vin élégant et juteux. Arômes de fruits rouges, subtiles notes florale et de poivre.
- 2024 AOP Côtes du Forez - Mémoire de Madone, Domaine de la Madone  57.00 €  
Gamay - Vin dense avec un belle fraîcheur, notes de fruits rouges, pivoine, violette le tout légèrement vanillée.

# LES ROUGES (75CL)


## BOURGOGNE - LA CÔTE DE NUITS

2023	AOP Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits- Domaine Cyprien Arlaud <i>Pinot Noir - nez frais, arômes de petits fruits rouges croquants. La bouche est ronde et fruitée, tanins souples.</i>	 70.00 €
2023	AOP Bourgogne - Taupe Maison Dieu, Domaine Chantal Lescure <i>Pinot Noir - Vin Souple et soyeux. Notes de cerise griotte et de framboise croquante, touche minérale.</i>	 68.00 €
2023	AOP Morey-Saint-Denis, Maison Charlopin Tissier <i>Pinot Noir - Vin élégant et subtile, notes de fruits rouges légèrement vanillé, équilibré et délicat.</i>	96.00 €
2022	AOP Clos Vougeot, Domaine Chantal Lescure <i>Pinot Noir - Grand vin racé, tannin velouté aux arômes intenses de fruits rouges et noirs bien mûrs.</i>	 300.00 €
2023	AOP Clos Vougeot, Domaine Cyprien Arlaud <i>Pinot Noir - Vin puissant, complexe et équilibré, petite baies rouges acidulées, délicats arômes toastés.</i>	 320.00 €
2023	AOP Vosne-Romanée, Maison Charlopin Tissier <i>Pinot Noir - Vin délicat, arômes raffinés, belle structure, tannin soyeux, finale vanillée.</i>	105.00 €
2022	AOP Vosne-Romanée 1er Cru- Les Suchots, Domaine Chantal Lescure <i>Pinot Noir - Vin structuré et élégant, notes fruitées et florales, avec des notes d'épices douces en finale.</i>	 250.00 €
2023	AOP Échezeaux Grand Cru, Domaine Cyprien Arlaud <i>Pinot Noir - Splendides arômes de fruits rouges, offre une belle longueur et tension en bouche .</i>	 350.00 €

## BOURGOGNE - LA CÔTE D'OR

2024	AOP Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine Jean-Claude Rateau <i>Pinot Noir - Nez élégant de cerise noire, violette, épices fines. Bouche souple et mûre, tanins soyeux.</i>	 65.00 €
2022	AOP Beaune 1er Cru - Les Bressandes, Domaine Jean-Claude Rateau <i>Pinot Noir - Vin charnu et puissant, dévoile des arômes complexes et évolués.</i>	 95.00 €
2023	AOP Pommard - Les Cras, Domaine Bouzereau <i>Pinot Noir - Vin puissant et charnu. Arômes de fleurs, de fruits rouges et noirs, avec une note épicée. Bouche ample.</i>	 135.00 €
2022	AOP Volnay - Santenot, Domaine Mikulski <i>Pinot Noir - Intense, complexe et juteux. Notes de cerise, mûre, poivre, réglisse, tabac frais, laurier, eucalyptus.</i>	 260.00 €

## BOURGOGNE - LA CÔTE CHALONNAISE






2023	AOP Bourgogne Côte Chalonnaise - Terre de Garnerot, Château de Garnerot <i>Pinot Noir - Notes de framboises, cassis et de réglisse. Belles notes de violette, tannins croquants et finale saline.</i>	 55.00 €
2023	AOP Givry, Clos de Mortières, Domaine de la Ferté <i>Pinot Noir - Vif et charmant. Belles notes de fruits rouges fumés, tannins fins et soyeux.</i>	75.00 €
2022	AOP Mercurey 1er cru Clos des Ruelles, "Monopole" Château de Chamirey, Devillard <i>Pinot Noir - Vin généreux et soyeux. Notes de cassis, légère tension et finale persistante.</i>	90.00 €

## BOURGOGNE - LA MÂCONNAIS

2023	AOP Coteaux-Bourguignons, Domaine Chardigny <i>Gamay - Vin fruité léger et minéral. bouquet gourmand de fruits rouges, jolie finale réglisse.</i>	 58.00 €
2023	AOP Bourgogne - Pinot Noir, Domaine Chardigny <i>Pinot Noir - Délicat et juteux, saveurs de fruits rouges intenses, tannins délicats et soyeux.</i>	 75.00 €

# LES ROUGES (75CL)

## BEAUJOLAIS

- 2024 AOP Morgon - Tradition, Domaine J-P et C Thévenet  45.00 €  
Gamay - Rond et fruité. Arômes séduisants de cerises et de fruits rouges. Texture douce et élégante.
- 2022 AOP Fleurie - Alchimiste, Domaine Anne-Sophie Dubois  58.00 €  
Gamay - Parfum envoûtant et délicat. Notes de cerises et de fraises, jolie minéralité fumée.
- 2023 AOP Fleurie - Cocotte, Domaine Anne-Sophie Dubois  49.00 €  
Gamay - Accessible et élégant. Bouquet explosif de fraises des bois et cerises. Bouche juteuse et vive.
- 2023 AOP Côte-de-Brouilly - Les 7 Vignes, Domaine Thivin  58.00 €  
Gamay - Bouquet d'aubépin, de pivoines et de cerises. Bouche ronde, notes de fruits noirs, finale épicée.
- 2023 AOP Côte-de-Brouilly - Zaccharie, Domaine Thivin  88.00 €  
Gamay - Bouquet parfumé de fruits noirs très mûrs. Bouche ronde et chaleureuse avec une profusion d'épices.

## RHÔNE SEPTENTRIONAL



- 2024 IGP Collines Rhodaniennes - Syrah, Domaine Bonnefond 38.00 €  
Syrah - Vin fruité et épicé. Notes de prunes, cerises, de poivre et de violette. Tannins soyeux et veloutés.
- 2023 AOP Saint-Joseph - L'Instinct, Domaine Jolivet 65.00 €  
Syrah - Puissant, élégant et équilibré, notes florales et épicées, tannins tendre et délicat.
- 2020 AOP Côte-Rôtie - Château d'Ampuis, Domaine Guigal 168.00 €  
Syrah & Viognier - Vin structuré, tannique et puissant. Arômes de fruits noirs, de pruneaux et d'épices.
- 2022 AOP Côte-Rôtie - Carmina, Domaine Pierre-Jean Villa  135.00 €  
Syrah - Riche, puissant et équilibré. Bouquet intense de fruits noirs et d'épices. Finale longue et légèrement vanillé.
- 2024 AOP Crozes-Hermitage - Domaine, Domaine Combier  65.00 €  
Syrah - Structuré, ample et puissant, notes de fruits rouges et noirs écrasés, tannins fondus.
- 2024 AOP Crozes-Hermitage - Mise en Bouche, Domaine E. Darnaud  58.00 €  
Syrah - Axé sur le fruit et la gourmandise. Belles notes de fruits noirs et d'épices, bouche suave aux tanins souple.

## RHÔNE MÉRIDIONAL

- 2023 IGP Vacluse - Le Cadet Bel Air - Domaine Montirius  40.00 €  
Grenache N & Syrah - Vin léger, délicat et croquant. Notes de fruits frais, finale épicée.
- 2024 AOP Côtes du Rhône - Entre Nous, Domaine Ferme des Arnaud  32.00 €  
Grenache & Syrah - Vin gourmand et fruité, arômes de fruits rouge, de réglisse et d'épices.
- 2024 AOP Côtes du Rhône - Beatus Ille, Famille Isabel Ferrando  51.00 €  
Grenache, Syrah, Mourvèdre - Vin intense, souple et gourmand. Notes intenses de cerises, d'épices et de garrigue.
- 2024 AOP Côtes du Rhône "Une Goutte", Domaine Saladin  38.00 €  
Grenache N. Cinsault, Syrah, Clairette - Vin juteux, léger. Mélange équilibré d'arômes, texture suave.
- 2017 AOP Côtes de Rhône - Jardin Secret, Domaine Montirius  70.00 €  
Grenache N - Vin Riche, intense et structuré. Arômes concentré de framboise, de réglisse et d'épices, tannin fondus.
- 2023 AOP Châteauneuf-du-Pape, Saint-Préfert - Domaine I. Ferrando  99.00 €  
Grenache N, Syrah, Mourvèdre, Cinsault - Puissant et élégant, tannins fondus. Complexe sur le fruit rouge, la réglisse.
- 2022 AOP Châteauneuf-du-Pape, Catarina - Domaine du Seigneur  95.00 €  
Grenache N - Vin élégant et juteux. Riche et complexe mêlant les fruits rouges, le floral et les épices torréfiées.
- 2023 AOP Châteauneuf-du-Pape, La Colombis - Domaine I. Ferrando  175.00 €  
Grenache N - Vin frais et délicat, arômes de fleurs (pivoine, rose) et de fruits rouges et noirs, avec des notes de cuir.
- 2024 AOP Luberon - Terre de Safres, Domaine Le Novi  38.00 €  
Grenache N, Syrah, Cinsault - Vin délicat et velouté. Notes de petites baies rouges acidulées, d'épices et de cacao.

# LES ROUGES (75CL)





## CORSE

- 2021 **AOP Patrimonio, Domaine Leccia**  72,00 €  
*Niellucciu - Complexe et intense. Arômes de fruits noirs, de griotte et de violette, tannins ferment.*
- 2020 **AOP Patrimonio, Domaine Giudicelli**  90,00 €  
*Niellucciu - Vin structuré et pur. Arômes de fruits noirs, notes de garrigue et d'épices. Finale tendue et fraîche.*


## CHAMPAGNE

- 2022 **AOP Coteaux Champenois, Fèrebrianges, Domaine A. Bergère** 99.00 €  
*Pinot Noir - Structuré et complexe. Notes de fraises et de cerises noire, rehaussées par une touche mentholée.*
- 2022 **AOP Coteaux-Champenois - Ambonnay, Domaine Egly-Ouriet** 300.00 €  
*Pinot Noir - Vin élégant et profond. Palette complexe de baies noires sauvages, de pivoine, et d'épices délicates.*

## ALSACE / SAVOIE / JURA




- 2024 **AOP Alsace Pinot Noir - Lluna, Vignoble des 3 Terres, Domaine Mann**  88,00 €  
*Pinot Noir - Intense et complexe. Arômes de fruits rouges frais et d'épices, fumé du terroir granitique, tanin soyeux.*
- 2023 **AOP Côtes de Jura - Les Clous, Poulsard, Domaine de l'Aigle à 2 Têtes**  80,00 €  
*Poulsard - Pur, vif et raffiné. Notes de framboises et de fraises des bois, juteux et salivant.*
- 2023 **AOP Arbois - DD (sans souffre), Domaine Tissot**  78,00 €  
*Trousseau, Poulsars & Pinot noir - Cuvée gourmande à souhait, mûrs, très fruitée et épicée sur des tannins de velours.*
- 2023 **AOP Arbois - Trousseau Singulier, Domaine Tissot**  85,00 €  
*Trousseau - Arômes de cassis, de cerises et fraises cuites, notes épicées de poivre noir. Tannins fins et savoureux.*

## SUD OUEST






- 2022 **AOP Cahors, Château du Cèdre**  49.00 €  
*Malbec - Savoureux, équilibré et dense. Arômes de prunes, d'herbes séchées et d'épices. Tanins crayeux.*

# LES ROUGES (75CL)

## LANGUEDOC-ROUSSILLON



2025	<b>IGP Pays d'Oc - Pinot Noir, Domaine Py</b>		29.00 €
	<i>Pinot Noir - Vin gourmand, gouleyant et léger, Notes de griotte, finale acidulée.</i>		
2022	<b>AOP Corbières - 1745, Domaine Orfée</b>		68.00 €
	<i>Syrah, Grenache, Carignan - Complexe, ample et souple. Arômes cacaotés, de cerise kirschée, de fruits noirs.</i>		
2023	<b>AOP Corbières - Cuvée Rozéta, Domaine Magnon</b>		72.00 €
	<i>Granache N &amp; Carignan - Gourmand et complexe, il développe sur des notes de fruits rouges, de garrigues, de thym.</i>		
2023	<b>AOP Fitou - Ze Fitou, Domaine Mas des Caprices</b>		39.00 €
	<i>Granache N, Mourvèdre &amp; Carignan - Vin gourmand. Superbe bouquet de fruits frais et mûrs, tannins enrobés et polis.</i>		
2022	<b>AOP Fitou - Retour aux Sources, Domaine Mas des Caprices</b>		42.00 €
	<i>Carignan, Mourvèdre, Syrah, Lledoner - Vin puissant. Notes intenses de fruits frais, épicé et chocolaté. Tannins ferment.</i>		

## BORDEAUX



2022	<b>AOP Bordeaux - Château Cavale, Jean Yves Millaire</b>		29.00 €
	<i>Merlot - Vin léger, croquant et charnu. Bouche fruité.</i>		
2021	<b>AOP Castillon Côte de Bordeaux, Domaine Clos Puy Arnaud</b>		45.00 €
	<i>Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon - Vin puissant et généreux. Belle structure tannique, fruité et épicé.</i>		
2022	<b>AOP Canon-Fronsac - Volcelest, Jean Yves Millaire</b>		69.00 €
	<i>Merlot &amp; Cabernet Franc - Vin gourmand, charnu, ample et fruité. Notes de fruits rouges sur le bois.</i>		
2019	<b>AOP Haut-Médoc, Château Cantemerle - 5 ème Grand Cru Classé</b>		80.00 €
	<i>Cabernet S, Merlot, Cabernet F, Petit Verdot - Racé et élégant. Notes de fruits noirs, de cèdre et une touche épicée.</i>		
2012	<b>AOP Haut-Médoc, Château Cantemerle - 5 ème Grand Cru Classé</b>		70.00 €
	<i>Cabernet S, Merlot, Cabernet F, Petit Verdot - Racé et élégant. Gourmand, précis et souple, vin fruité et épicé.</i>		
1990	<b>AOP Margaux - Château Brane Cantenac - 2 ème Grand Cru Classé</b>		270.00 €
	<i>Cabernet Sauvignon &amp; Merlot - Bouquet riche, de la mûre à la violette en passant par la truffe, arômes nobles d'épices.</i>		
2018	<b>AOP Pauillac, Château Pontet Canet - 5 ème Grand Cru Classé</b>		230.00 €
	<i>Merlot, Cabernet F &amp; Cabernet S - Arômes complexes de cèdre et de fruits noirs, bouche soyeuse et intense.</i>		
2017	<b>AOP Pomerol, Château la Conseillante</b>		300.00 €
	<i>Merlot &amp; Cabernet F - Juteux et élégant. Notes de lilas, de kirsch et de framboises noires, finale réglissée et chocolatée.</i>		
2022	<b>AOP Saint-Émilion Grand Cru, Château Vieux Clos Saint-Émilion</b>		55.00 €
	<i>Merlot et Cabernet Franc - Complexe et équilibré, notes aromatiques de cerise, de baies, d'épices et de cassis.</i>		
2016	<b>AOP Saint-Émilion Grand Cru, Château Canon la Gaffelière</b>		270.00 €
	<i>Merlot, Cabernet F, Cabernet S - élégance racée, vin complexe, bouquet extrêmement développé et concentré.</i>		
2016	<b>AOP Saint-Émilion grand Cru, Château Pavie Macquin - 1er Grand Cru Classé B</b>		145.00 €
	<i>Merlot, Cabernet F, Cabernet S - Harmonieux, tannins veloutés, arômes explosifs de fruits noirs.</i>		

# MAGNUMS & JÉROBOAM

## LE CHAMPAGNE






	(300 CL)	(150 CL)
<b>NM</b> AOP Champagne Origine Brut, Domaine André Bergère <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Vallée de la Marne - Délicat, onctueux, crémeux.</i>	340,00 €	170,00 €
<b>NM</b> AOP Champagne - Eugène, Brut, Famille Moussé <i>Meunier, Pinot Noir - Vallée de la Marne - Fruité, frais, savoureux, élégant.</i>	 246,00 €	
<b>NM</b> AOP Champagne Grand cru - Blanc de Noirs, Brut, Domaine Hugues Godmé <i>Pinot Noir - Montagne de Reims - Vineux, élégant, mûre et gourmand.</i>	 287.00 €	
<b>NM</b> AOP Champagne, Orange - Blanc de Blancs, Extra Brut - Famille Moussé <i>Chardonnay - Vallée de la Marne - Pure, tendu, vibrant, souple.</i>	 235,00 €	

## PETILLANT



<b>2022</b> VDF Méthode Traditionnelle - L'Obrut, Domaine de la Barbinière ● <i>Chenin &amp; Pinot Noir - Bulles structurés et sa complexe. Belle fraîcheur et un fruité gourmand.</i>	 90.00 €	
<b>2023</b> VDF Méthode Ancestrale - Anima, Domaine Frédéric Mabileau <i>Chenin - Notes de fruits exotiques et de pêche. Bouche croquante aux notes de poires mûres.</i>	 105.00 €	

## BLANC


### VENDEE & LOIRE

<b>2020</b> AOP Fiefs Vendéens Mareuil - Clos Saint André, Jérémie Mourat  <i>Chenin &amp; Chardonnay - Bouche onctueuse et délicate, des notes de coings, belle finale expressive.</i>	 91.00 €	
<b>2022</b> AOP Fiefs Vendéens Chantonay - Amphibol, Domaine de la Barbinière  <i>Chenin &amp; Chardonnay - Minéral &amp; élégant. Notes d'agrumes, finale saline</i>	 80.00 €	
<b>2022</b> AOP Savennières - Sables & Schistes, Domaine Loïc Mahé <i>Chenin - Arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche, bouche ciselée et saline.</i>	 105.00 €	

### BOURGOGNE

<b>2023</b> AOP Marsannay - Clos de Roy, Maison Charlopin Tissier <i>Chardonnay - Il reflète la fraîcheur et la minéralité, avec un équilibre entre vivacité et rondeur.</i>		150.00 €
<b>2022</b> AOP Saint-Véran - La Boisserolle, Domaine Nicolas Delfaut <i>Chardonnay - Notes de fleurs blanches et de beurre frais. Bouche ample et longue, fruité et gourmand.</i>	 121.00 €	
<b>2023</b> AOP Saint-Véran - Au Clos du Château, Domaine Couturier <i>Chardonnay - Notes boisées fraîches et de briochée grillée, finale ronde et suave.</i>	 125.00 €	

### RHÔNE


<b>2022</b> AOP Luberon - Terre de Safre, Domaine Le Novi <i>Vermentino, Grenache B., Uni B., Bourboulenc - Notes de fleurs, d'agrumes et salin. Une attaque franche et fraîche.</i>	 85.00 €	
---	---	--

### JURA

<b>2023</b> AOP Arbois - Chardonnay, Domaine Fumey Châtelain <i>Chardonnay - Arômes de fruits blancs mûrs, fleurs blanches, légèrement anisée, Vin complexe et ample.</i>	 110.00 €	
--	--	--



## ROSÉ

### PROVENCE





<b>2024</b> AOP Côtes de Provence, Cuvée Première, Figuière, Famille Combard <i>Grenache N, Syrah, Cinsault, Carignan et Mourvèdre - Équilibré, frais et gourmand. Vin raffiné et généreux.</i>	 82.00 €	
--	---	--

## ROUGES



### VIN DE FRANCE

- 2016 VDF Le Puy Emilien, Château Le Puy  140.00 €  
85% de Merlot, 14% de Cabernet Sauvignon et 1% Carménère, vins fins, délicats, structure souple, épicé.
- 2022 VDF Pineau d'Aunis, Domaine Frédéric Mabileau  75.00 €  
Pineau d'Aunis, Vin léger, frais et gourmand, note de poivre blanc, joli acidulé.

### VENDEE

- 2022 IGP Val de Loire - Clos des Châtaigniers, Domaine des Jumeaux   92.00 €  
Cabernet Franc, Pinot Noir, Negrette - Souple, frais, soyeux avec une belle longueur en bouche.
- 2022 AOP Fiefs Vendéens Chantonnay - Gneiss, Domaine de la Barbinière   80.00 €  
Gamay, Cabernet Franc, Negrette - Arôme de prune, bouquet de fruits noirs aux notes chocolatées.







### LOIRE

2023. AOP Saumur, La Paterne, Domaine Antoine Sanzay  95.00 €  
Cabernet Franc - Vin juteux, fruité et gouleyant. Notes de fruits rouges frais, gourmand et généreux.
- 2022 AOP Menetou-Salon, Morogues rouge, Domaine Pellé  96.00 €  
Pinot Noir - Vin soyeux, arômes délicats de fruits rouges frais : cerise, framboise, fraise, et notes florales.

### BOURGOGNE

- 2023 AOP Marsannay, Les Longeroies, Maison Charlopin Tissier 150.00 €  
Pinot Noir - Vin soyeux, Vin élégant, raffiné et précis aux arômes séduisants.

### RHÔNE



- 2022 AOP Côtes du Rhône Loï, Domaine Saladin  105.00 €  
Grenache & Carignan - Vin gourmand, fruité et élégant.
- 2020 AOP Saint-Joseph - Equis, Domaine Des Lises Rouge  136.00 €  
Syrah - Vin puissant notes de fruits noirs et d'épices.
- 2020 AOC Gigondas - Le Fauquet, Domaine La Fourmone  154.00 €  
Grenache, Syrah, Mourvèdre - Vin puissant, onctueux, arômes de fruits rouges et d'épices provençales.
- 2024 AOP Crozes-Hermitage - Domaine, Domaine Combier  150.00 €  
Syrah - Structuré, ample et puissant, notes de fruits rouges et noirs écrasés, tannins fondus.
- 2023 AOC Crozes-Hermitage - Clos des Grives Domaine Combier  210.00 €  
Syrah - Vin racé, profond et intense, notes de fruits rouges, d'épices et finale boisée, tannins ferment.
- 2023 AOP Luberon - Terre de Safres, Domaine Le Novi  85.00 €  
Grenache N, Syrah, Cinsault - Vin délicat et velouté. Notes de petites baies rouges acidulées, d'épices et de cacao.


# DEMI-BOUTEILLES (37,5CL)


## CHAMPAGNE

NM AOP Champagne Demi Origine Brut, Domaine A. Bergère 45.00 €  
70% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Meunier - Vallée de la Marne - Délicat, onctueux, crémeux.

## BLANC


2025 AOP Fiefs Vendéens Mareuil, Marie du Fou, Domaine Jérémie Mourat   23.00 €  
Chenin & Chardonnay - Attaque vive et tendue, minéral. La finale est saline et salivante.

2024 AOP Menetou-Salon - Les Bornées, Domaine Pellé  25.00 €  
Sauvignon - Ample, tendre, pure avec une belle richesse aromatique. Vin fruité, notes d'agrumes.



2023 AOP Sancerre, Les Grands Champs, Domaine Fouassier  35.00 €  
Sauvignon - Notes citronnées et une subtile note beurrée au nez. En bouche, léger et ample.

2025 AOP Reuilly, Domaine Bigonneau 23.00 €  
Sauvignon - Élégant et généreux, il dévoile des arômes complexes de fruits blancs. Bouche dense et équilibrée.


2024 AOP Mercurey, Château de Chamirey, Domaine A & A Devillard 42.00€  
Chardonnay - Généreux et délicat, fruits blancs charnus. L'attaque est ample, finale droite et saline.

2024 AOP Côtes de Provence, Figuière, Famille Combard (50cl)  30.00 €  
Rolle, Sémillon - Aromatique sur des notes de fleurs blanches, fenouil, pêches blanches et le buis.



## ROSÉ


2023 AOP Fiefs Vendéens Mareuil, Marie du Fou, Domaine Jérémie Mourat   23.00 €  
Pinot Noir, Gamay Noir, Cabernet F, Cabernet S - Vin frais et fruité, notes de petits fruits rouges acidulés.


2024 AOP Reuilly, Domaine Bigonneau 23.00 €  
Pinot Gris - Fruits blancs et bonbons acidulés, agréable fruité qui accompagne sa bouche fraîche et souple.


2024 AOP Côtes de Provence, Figuière, Famille Combard (50cl)  30.00 €  
Cinsault, Grenache, Mourvèdre - Aromatique intense de notes élégantes entre fruits tropicaux. Généreux, délicat.

## ROUGES

2025 AOP Fiefs Vendéens Mareuil, Marie du Fou, Domaine Jérémie Mourat   23.00 €  
Pinot Noir, Cabernet Franc, Gamay Noir, Négrette - Nez très fruité aux notes de fruits rouges et d'épices.

2023 AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Rouillères, Frédéric Mabileau  25.00 €  
Cabernet Franc - Rond, léger et fruité. Gourmand, avec ses notes éclatantes de fruits rouges.

2023 AOP Menetou-Salon, Les Bornés, Domaine Pellé  26.00 €  
Pinot Noir - Nez expressif sur des arômes de cerises, framboises, accompagné de légères notes épicées.

2022 AOP Sancerre, Domaine Fouassier  35.00 €  
Pinot Noir - Élégant et savoureux, concentré, avec beaucoup de fruits et une très belle structure.

2024 AOP Reuilly, Domaine Bigonneau 25.00 €  
Pinot Noir - Arômes de griottes et de cassis, rafraîchissant.

2024 AOP Mercurey, Château de Chamirey, Domaine A & A Devillard 42.00 €  
Pinot Noir - Arômes de fruits rouges frais et florales, comme la violette. Tanins soyeux. Vin équilibré et élégant.

# CARTE DES VINS DE FRANCE

