

Carte des vins

LES VINS ROUGES

Vallée du Rhône



Côtes du Rhône Maison Brotte

Bouche souple, soyeuse, ample et élégante avec des tanins très fins. Des notes de sous-bois et de réglisse accompagnent les arômes de fruits rouges sauvages et de cerises noires. Grenache 90% Syrah 10%

15€



Crozes-Hermitage · Maison Brotte

Vin frais avec une jolie structure relevée par des touches de groseille et framboise. La bouche gagne au fil du temps en rondeur et en gras avec une finale longue. 100% syrah.

25€



Gigondas Les Dentelles - Maison Ogier

Robe grenat profond. Nez intense de mûre, thym, poivre et pierre chaude. Bouche remarquablement structurée, tanins présents, finale longue et minérale. 90% grenache, 10% syrah

35€

Bourgogne



Bourgogne Cuvée Prestige - Maison Henri de Villamont

S'ouvre sur un nez de petits fruits rouges tels que la cerise et la griotte. La bouche est légère, peu tannique, toute en douceur. La présence de fruits rouges en bouche est incontestable. Pinot noir

30€

Carte des vins

Bordeaux



Bordeaux Grand listrac 2016

Bouche est pleine, charnue, marquée par le fruit et relayée en finale par une pointe légèrement boisée. 60% Merlot , 35% cabernet-sauvignon 5% Petit Verdot.

20€

Vallée de la Loire



Oeillade – Saumur-Champigny du domaine Annivy.

Des notes franches de fruits rouges subtilement relevées par des touches de cuir, d'épices et une pointe minérale. Cabernet Franc

17€



Coteaux du Giennois du domaine Berthier.

Attaque franche accompagnée d'une texture soyeuse. Les arômes de cerise, mûre et myrtille se complètent en un assemblage harmonieux, relevés d'une touche épicée en fin de bouche. 80% Pinot noir, 20% Gamay.

21€



Sancerre Rouge du domaine Berthier.

S'ouvre sur un nez de petits fruits rouges tels que la cerise et la griotte. La bouche est légère, peu tannique, toute en douceur. La présence de fruits rouges en bouche est incontestable. Pinot noir

31€

Carte des vins

Languedoc-Roussillon



Les Creisses 2023 - Domaine des Creisses

Robe profonde aux reflets pourpres , nez complexe et envoûtant, mêlant les arômes de fruits noirs, et d'épices. En bouche, une belle structure, une élégante fraîcheur et une finale longue et savoureuse. Syrah, Cabernet, Sauvignon et Grenache.

33€

LES VINS BLANCS

Vallée de la Loire



Valençay Blanc - Domaine Garnier

Blanc sec aux arômes intenses de fleurs printanières et de fruits exotiques. Équilibré et sans excès, il dévoile une bouche ronde et rafraîchissante. Chardonnay & Sauvignon.

15€



Reuilly Blanc - Domaine Mabillot

Un nez qui présente un beau bouquet à la fois floral et fruité, accompagné de la couleur jaune pâle des sauvignons du Centre Loire. L'attaque en bouche est franche, avec une belle rondeur et une finale persistante. Sauvignon

20€



Reuilly Blanc Les Chênes - Denis Jamain

Belle robe jaune or. Nez avec une grande intensité aromatique de coing et de vanille. Bouche riche, bien structuré, aux saveurs de coings et fruits compotés, complexité liée à une belle concentration. Sauvignon.

26€

Carte des vins



Quincy tradition - Domaine Lecomte

Robe jaune or pâle aux reflets argentés, Nez discret, notes minérales et florales (lilas), Bouche d'une très belle longueur, bien équilibrée, notes de fruits à chair blanche. Sauvignon .

18€



Quincy Vieilles Vignes - Domaine Lecomte

Robe jaune or pâle aux reflets argentés, Nez discret, notes minérales et florales (lilas), Bouche d'une très belle longueur, bien équilibrée, notes de fleurs blanches et d'agrumes. Sauvignon .

21€



Sancerre Blanc - Gérard Boulay

Sancerre de haute volée imprégné d'un fruit éclatant, expressif et mûr, et de l'empreinte poudrée et épicée des calcaires. Le nez s'ouvre sur un fruit éclatant et bien défini, où les pommes se mêlent aux citrons, jaune et vert, et au pamplemousse. Sauvignon

32€

Bourgogne



Chardonnay Prestige - Maison Henri de Villamont

Robe dorée, nez marqué de fleur blanche, bouche florale et minérale exprimant des arômes d'agrumes, conclue par une jolie longueur. 55% de Chardonnay de la Côte de Beaune et 45% de la Côte Mâconnaise.

28€

Carte des vins

LES VINS ROSÉS



Reuilly Rosé - Domaine Mabillot

Un nez très présent qui offre des arômes de fleurs blanches, de pêche de vigne et de fraise, accompagnés d'une belle robe orange pâle. La bouche est longue et intense. Elle présente une finale acidulée et toute en fraîcheur. CÉPAGE : Pinot gris

18€

LES BULLES



Saumur brut rosé Gratien Meyer

Très belle robe rose pâle avec des reflets chair. Un nez ouvert, frais et gourmand aux arômes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, on retrouve des notes de fruits rouges et d'épices fines et équilibrées.

17€



Saumur brut blanc Gratien Meyer

Robe jaune intense, le premier nez découvre des arômes intenses de fruits blancs compotés, le deuxième nez évolue sur les fruits secs comme la noisette. En bouche une belle attaque et un bon équilibre.

16€



Saumur Extra Brut Blanc - Annivy

Crémant Extra Brut d'une grande finesse, alliant fraîcheur, pureté et élégance. Il laisse pleinement s'exprimer le fruit et la minéralité, offrant une bouche vive et parfaitement équilibrée. Les fines bulles accompagnent des notes d'agrumes pour une finale longue et rafraîchissante.

15€

Carte des vins



Bière blonde Pale Ale - Montmorillon

Élaborée à partir d'un assemblage délicat de malts Pilsner, Munich, Pale Ale, de froment et de seigle, notre blonde est rafraîchissante et douce.

3.5€



Bière blanche - Montmorillon

Blanche Weizenbier infusée aux écorces de citrons et à la coriandre, arômes d'agrumes, saveurs herbacées et fleuries et délicates notes acidulées. Cette bière est un vrai moment de fraîcheur.

3.5€

SPRITUEUX



Bas Armagnac Cyrano Gascogne (20 cl)

Un hors d'Age, ambré aux reflets acajou, qui possède une grande richesse aromatique (boisé vanillé, boisé grillé, notes florales évoluant en miel, musc, notes de cuir). En bouche il est ample, rond et long. Il représente le haut de gamme des assemblages.

25€



Whisky Merolles de Bourges

Nez : un nez aux légères notes fumées, avec la présence de notes de miel, de céréales et de pain grillé. Bouche : une bouche élégante et longue. Présence d'une légère sucrosité en milieu de bouche et une finale sur des notes de biscuit sec.

55€