

Carte
des
Vins

Blancs



12,5 cl



37,5 cl



50 cl



75 cl

LANGUEDOC

Domaine de l'Hortus "Bergerie de l'Hortus"	—	—	—	32,00 €
---	---	---	---	---------

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT

Vin très aromatique sur les fruits jaunes et fleurs blanches. En bouche, viennent s'ajouter des notes exotiques d'ananas, mangue, et beaucoup de fraîcheur.



Cigalus Gérard Bertrand	—	—	—	44,00 €
-------------------------	---	---	---	---------

IGP AUDE HAUTE RIVE

Vin charnu et soyeux, ample avec des notes de vanille, de grillé, de beurre et de fruits exotiques.



SUD OUEST

Domaine Tariquet "1ères Grives"	6,00 €	—	—	30,00 €
------------------------------------	--------	---	---	---------

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Un vin frais, moelleux et équilibré, de caractère gourmand et exotique.

BOURGOGNE

J. Moreau et Fils	—	—	—	35,00 €
-------------------	---	---	---	---------

AOP CHABLIS

Un Chablis classique combinant parfaitement le fruit (citron vert) et la minéralité, avec beaucoup de finesse.

Joseph Mellot - "Les Ormeaux"	—	20,00 €	—	37,00 €
-------------------------------	---	---------	---	---------

AOP SANCERRE

Un Sancerre fin et élégant aux parfums intenses de fruits et de fleurs.

Loron et Fils "Les Vieux Murs"	—	—	—	42,00 €
--------------------------------	---	---	---	---------

AOP POUILLY-FUISSÉ

Élégant, fruité et minéral, il s'associe aussi bien avec des crustacés ou un foie gras que des viandes blanches à la crème.

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine de Nalys	—	—	—	47,00 €
------------------	---	---	---	---------

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Vin puissant et aromatique. Une bouche complexe sur une finale miellée.



Blancs



12,5 cl



37,5 cl



50 cl



75 cl

LANGUEDOC

“Terres Blanches”

4,80 € — 19,00 € 27,00 €

IGP PAYS D'OC

Un fruité incomparable, une bouche délicate et d'une superbe longueur, un vrai plaisir pour l'apéritif.

Zodiak “Muscat Viognier biodynamie”

— — — 27,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin blanc à l'assemblage Muscat-Viognier original, un nez fruité et fleuri, une bouche gourmande et très flatteuse.



Les Javelles “Chardonnay”

5,00 € — — 28,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin élégant alliant rondeur, fraîcheur et minéralité à une grande palette aromatique, tels l'abricot et l'ananas.

Cave de l'Ormarine “Carte Noire”

5,00 € — 19,00 € 28,00 €

AOP PICPOUL DE PINET

Cette cuvée est le reflet parfait de l'identité de l'appellation Picpoul de Pinet, fraîcheur, vivacité et fruité.

Les Collines du Bourdic “Viognier”

5,40 € — — 29,00 €

IGP PAYS D'OC

Un très beau Viognier, sur des notes de fruits exotiques, la bouche est longue et complexe.

Les Déeses Muettes

— — — 29,00 €

AOP LANGUEDOC

Un superbe vin sur la délicatesse du fruit et une finale finement acidulée.

Château de la Negly “Brise Marine”

6,00 € — — 31,00 €

AOP LANGUEDOC LA CLAPE

Un nez de fleurs, d'agrumes et de touches de miel, une bouche complexe et très ronde.



Rosés



LANGUEDOC

Château Fontanche "Les Uyères"	4,80 €	—	—	27,00 €
-----------------------------------	--------	---	---	---------

AOP SAINT CHINIAN

Un rosé de belle gastronomie, finesse et croquant sur le fruit frais en bouche.



Domaine du Petit Chaumont "Gris de gris"	—	—	20,00 €	28,00 €
---	---	---	---------	---------

IGP SABLE DE CAMARGUE

Un des fleurons de l'appellation, un vin frais et finement acidulé, une petite merveille.



Château de la Negly "L'Écume"	—	—	—	28,00 €
-------------------------------	---	---	---	---------

AOP LANGUEDOC

Un rosé de plaisir et de convivialité, long et gras en bouche.



Château de Lascours	5,40 €	—	—	29,00 €
---------------------	--------	---	---	---------

AOP PIC SAINT LOUP

Un rosé de caractère, sur des notes de fruits confiturés, un vrai rosé de table.



La Liquière "Les Amandiers"	6,00 €	—	21,00 €	30,00 €
-----------------------------	--------	---	---------	---------

AOP FAUGÈRES

Un rosé d'une élégance rare, délicatesse et grande finesse aromatique.

Puech Haut "Prestige"	6,50 €	—	22,00 €	33,00 €
-----------------------	--------	---	---------	---------

IGP OC

Le fleuron des rosés du Languedoc, une touche de fruits acidulés gourmands et désaltérants.

PROVENCE

M de Minuty	7,50 €	—	—	34,00 €
-------------	--------	---	---	---------

AOP CÔTES DE PROVENCE

Nez intense d'écorces d'orange et de groseille. L'attaque est tendre avec un fin développement fruité. La finale se montre légèrement acidulée et fraîche.

Minuty "Prestige"	—	—	—	38,00 €
-------------------	---	---	---	---------

AOP CÔTES DE PROVENCE

Ce vin rose pâle très réputé pour sa qualité exprime des arômes très intenses d'agrumes et de fleurs blanches.

Domaine d'Ott Château Romassan	—	—	—	49,00 €
-----------------------------------	---	---	---	---------

AOP BANDOL

Un vrai rosé de grande gastronomie, une bouche croquante et fraîche, finale délicate sur la groseille.

Rouges



12,5 cl



37,5 cl



50 cl



75 cl

LANGUEDOC

Château Fontanche
"Les Uyères" — — — 27,00 €

AOP SAINT CHINIAN

Ce vin est un panel d'arômes allant des fruits rouges, aux épices, aux notes de garrigue et à la réglisse.



Zodiak "Syrah Mourvèdre
biodynamie" — — — 27,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin frais et gourmand sur des notes de fruits frais et d'épices, bouche ronde et soyeuse.



Les Jamelles "Pinot Noir" 5,00 € — — 28,00 €

IGP PAYS D'OC

Vin aux parfums de petits fruits rouges et noirs avec une touche délicatement boisée et épicée.

La Liquière "Les Amandiers" 6,00 € — 21,00 € 30,00 €

AOP FAUGÈRES

Un concentré de plaisir où la Syrah exulte de notes finement épicées sur une bouche d'une belle complexité.

Aïgal — — — 31,00 €

AOP TERRASSES DU LARZAC

Ce vin structuré représentatif de son appellation, un nez de garrigue, de fines épices, une bouche puissante mais d'une superbe fraîcheur en finale.

Domaine de l'Hortus
"Bergerie de l'Hortus" 6,50 € — — 32,00 €

AOP PIC SAINT LOUP

Vin aux notes de fruits rouges et d'épices. Les tanins souples révèlent une belle palette aromatique.



Domaine de Silène des Peyrals 6,50 € — — 32,00 €

AOP GRÈS DE MONTPELLIER

Un vin rouge de grande puissance, violette et fruits noirs très mûrs, une bouche puissante et généreuse aux tannins superbes.



Puech Haut "Prestige" — — — 36,00 €

AOP LANGUEDOC

Vin agréable et riche, très plaisant à boire avec des grillades, des viandes rouges.

Rouges



12,5 cl



37,5 cl



50 cl



75 cl

LANGUEDOC

Château de la Negly "La Falaise"	7,00 €	—	—	37,00 €
-------------------------------------	--------	---	---	---------

AOP LANGUEDOC LA CLAPE

La falaise est une des très belle cuvée de la Négly, une grande complexité aromatique, une bouche puissante et superbement concentrée. Du grand style.



Chateau la Liqueüre "Cistus"	—	—	—	39,00 €
------------------------------	---	---	---	---------

AOP FAUGÈRES

Vin complexe et velouté, aux arômes de fruits cuits, et de chocolat. Magnifique de finesse.



Domaine de l'Hortus "Grande Cuvée"	—	—	—	44,00 €
---------------------------------------	---	---	---	---------

AOP PIC SAINT LOUP

Vin aromatique, puissant et équilibré se révélant sur des arômes d'épices, de fruits noirs et rouges. La finale est longue.



Château Puech Haut "Tête de Bélier"	—	—	—	47,00 €
--	---	---	---	---------

AOP LANGUEDOC

Vin de garde, équilibré et puissant et d'une très grande complexité, idéalement à carafier.

Gérard Bertrand "La Forge"	—	—	—	57,00 €
----------------------------	---	---	---	---------

AOP CORBIÈRES-BOUTENAC

Les parcelles destinées à cette cuvée d'exception proviennent d'une croupe du Miocène, situées sur le lieu-dit nommé "La Forge". Un vin d'une étonnante complexité et puissance.

VALLÉE DU RHÔNE

Jean Luc Colombo "Pied la Vigne"	—	—	—	45,00 €
-------------------------------------	---	---	---	---------

AOP CORNAS

"Pied la Vigne" est le nom du chemin qui serpente aux pieds des coteaux de Cornas, un vin d'une classe incomparable.



Domaine de Nalys	—	—	—	46,00 €
------------------	---	---	---	---------

AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Elegant et gourmand, ce vin a une belle texture soyeuse, aux tannins souples qui assurent une finale veloutée.



Rouges



12,5 cl



37,5 cl



50 cl



75 cl

BORDELAIS

Château Chasse Spleen 7,00 € — — 38,00 €
"Héritage de Chasse Spleen"

AOP HAUT-MÉDOC

La bouche est volumineuse et l'équilibre est immédiat. Le Merlot offre de l'amplitude, le Cabernet Sauvignon propose un joli soyeux et une trame fine.

Les Demoiselles de Larrivet 40,00 €
Haut Brion

AOP PESSAC LÉOGNAN

On trouve des notes d'épices douces et un boisé très fin. Idéal avec des viandes grillées et des plats épicés.

Château Milles Roses — — — 42,00 €

AOP MARGAUX

Un vin magique, très belle complexité. Alliant puissance et délicatesse, un Margaux grandissime.



Baron Nathaniel 8,00 € — — 43,00 €

AOP PAULLAC

Fruit du travail de la maison Rothschild, ce vin puissant et épicé offre une solide charpente tannique en bouche.

Château Gloria — — — 53,00 €

AOP SAINT JULIEN

L'origine des terroirs, le soin apporté à la culture et à la vinification, expliquent sa qualité mondialement reconnue. Un nez confituré, une bouche de belle puissance sur des notes de fruits mûrs, tels le cassis noir et la cerise Burlat.

Château Chasse Spleen — — — 58,00 €

AOP MOULIS EN MÉDOC

Grand Cru Exceptionnel dans l'appellation la plus petite du Médoc, un vrai vin de gastronome, puissant et équilibré.

Château Haut Marbuzet 79,00 €

AOP SAINT ESTÈPHE

Robert Parker le qualifie "du plus sensuel des vins de Bordeaux"! Une vraie merveille de puissance et de générosité à découvrir.

Château Prieuré Lichine — — — 99,00 €

AOP MARGAUX

Ce 4e Grand Cru classé exprime pleinement les valeurs de son terroir avec l'élégance, la finesse et la race qui caractérisent les plus grands Margaux.

Effervescents



12,5 cl



75 cl



150 cl

CHAMPAGNE

Louis Constant 12,00 € 60,00 € —

AOP CHAMPAGNE BRUT

Ce champagne, dominé par des arômes de miel d'acacia et de fruits confits, présente un bel équilibre et une agréable longueur en bouche.

Louis Constant Rosé 13,00 € 67,00 € —

AOP CHAMPAGNE

La bouche est croquante, légère, aux saveurs de fruits rouges et aux bulles agréables.

Ayala — 70,00 € —

AOP CHAMPAGNE BRUT

Un champagne d'une grande délicatesse, à la bulle fine et au notes complexes de tilleul et de pêche blanche.

Ruinart "R de Ruinart" — 92,00 € 190 €

AOP CHAMPAGNE BRUT

Une référence en champagne, une bouche fine et délicate, sur des notes de fruits frais tel l'abricot.

Ruinart Rosé "R de Ruinart" — 110 € —

AOP CHAMPAGNE

Un champagne vineux et de grande complexité, une bouche d'une grande harmonie.

Nicolas Feuillatte — 115 € —

"Palme d'Or Millésimé"

AOP CHAMPAGNE BRUT

Ce Champagne fait rêver les plus exigeants. Elaboré à partir de 8 grands crus célèbres, il saura vous accompagner toute la nuit tant il est aérien et subtil.

Ruinart Blanc de Blancs — 120 € 250 €

AOP CHAMPAGNE BRUT

D'une grande puissance aromatique, la cuvée Blanc de Blancs est d'une complexité remarquable, un vin de grandes occasions.

Dom Pérignon — 250 € —

AOP CHAMPAGNE BRUT

Une des plus grandes cuvées en champagne, élégance, complexité et puissance confèrent à ce champagne son style inimitable.

ITALIE

Prosecco Sartori — 30,00 € —

DOC PROSECCO

Ce Prosecco dispose d'un perlant fin et persistant, aux parfums fruités et aromatiques. Un vin pour toutes les occasions !



Prix nets exprimés en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Tous les vins présents sur la carte contiennent des sulfites.