

## Carte des Vins Blancs 75 cl ~ITALIE~

### ~POUILLES~

**Timo - Vermentino del Salento IGP.....23,00€**

Cantine San Marzano – Cépage : Vermentino.

Fruits exotiques avec une minéralité âpre, Élégant et équilibré avec une acidité agréable.

**Edda Bianco DOCG.....39,00€**

Cantine San Marzano – Cépages : Chardonnay, Fiano, Moscatello Selvatico.

Vin exquise aux arômes délicats et fruités.

### ~SICILE~

**Luma IGT.....24,00€**

Cantine Cellaro - Cépage : Grillo.

Fruité, acidité fraîche.

**Etna Bianco DOC.....45,00€**

Cantina Tornatore - Cépage : Carricante.

Au nez, arômes fruités, citron, fruits confits, minéral En bouche Frais et iodé corsé avec beaucoup de saveurs marines.

### ~VÉNÉTIE~

**Pinot Grigio DOC - BIO.....26,00€**

Cantina Vento d'Estate – Cépage : Pinot gris.

Au nez, notes de pêche, citron et fleurs blanches. En bouche : fraîche et savoureuse, bien équilibré.

**Soave Classico DOC « Vigne Alte ».....29,00€**

Cantina Zeni - Cépages : Garganega, Chardonnay, Trebbiano.

Au nez, notes de sureau et de fleur de vigne. La bouche : élégante, fraîche, avec un final sur de jolis amers.

### ~TOSCANE~

**Poggerissi Bianco di Toscana IGT.....26,00€**

Cantina Renzo Masi - Cépages : Trebbiano Toscano, Chardonnay.

Léger et fruité, équilibré, corsé.

### ~LOMBARDIE~

**Lugana Oasi Mantellina DOC.....38,00€**

Cantina Allegrini - Cépages : Turbiana, Cortese.

Au nez, fruits blancs mûrs, accompagnés de notes florales fraîches et d'une touche d'amande. En bouche : Riche et typique, tandis que l'acidité marquée donne une sensation sinieuse en bouche et apporte de la souplesse.

### ~CAMPANIE~

**Vesevo DOCG.....34,00€**

Cantine Vesevo – Cépage : Greco di tufo.

Aromes d'Acacia, Pomme verte et Citron. Le Greco di Tufo séduit par son corps frais et accentué, marqué par une acidité vivante et une magnifique volupté.

### ~PIÉMONT~

**Erbaluce di Caluso DOCG.....46,00€**

Domaine Antoniolo- Cépage : Erbaluce.

Le nez est très floral, avec du jasmin, de la pomme verte et de l'abricot. En bouche, il est croquant et très fin.

## Carte des Vins Rouge 75 cl ~ITALIE~

### ~POUILLES~

**Negramaro IGP « I Tratturi ».....23,00€**

Cantine San Marzano- Cépage : Negramaro.

Le bouquet est incisif et chaud, avec des arômes nets de cassis, de baies des bois et d'herbes méditerranéennes, notamment de thym.

**Tre di Tre IGT « Lupo Meraviglia ».....24,00€**

Cantine Lupo Meraviglia – Cépages : Negroamaro, Aglianico et Primitivo.

Arômes de cerise mûre, Mûre mature, Épices. La bouche est structurée et concentrée, avec des tanins soyeux.

**Primitivo di Manduria DOCG – « 60 Anni ».....68,00€**

Cantine San Marzano – Cépage : Primitivo.

Vin de grande structure, souple et riche de tanins nobles, avec des notes finales de cacao, vanille et de café.

### ~SICILE~

**Nero D'Avola DOC « Usulea » BIO.....23,00€**

Cantine Cellaro - Cépage : Nero d'Avola.

Le nez, arômes intenses de fruits rouges, balsamiques et des notes florales.

**Etna « Pietrarizzo » Rosso DOC.....48,00€**

Cantina Tornatore - Cépage : Nerello Mascalese.

Au nez, Cerises et petits fruits rouges. En bouche : Croquant, avec des arômes de fraises des bois et de mûres noires.

### ~VÉNÉTIE~

**Valpolicella DOC.....27,00€**

Cantina Zenato- Cépages : Corvina, Rondinella, Sangiovese.

Au nez cerise noire et prune confite.

**Bardolino ClassicoDOC.....28,00€**

Cantina Zeni – Cépages : Corvina, Molinara, Rondinella.

En bouche, ce Bardolino offre une attaque veloutée avec des saveurs de cerise, de framboise et une touche d'épices.

**Corvina IGT Veronese.....38,00€**

Cantina Zeni – Cépage : Corvina.

Au nez, arômes de fruits frais et épices. La bouche a de la matière, intense et une longue persistance.

### ~ABRUZZES~

**Montepulciano d'Abruzzo DOC « Gran Sasso » BIO.....28,00€**

Cantina Gran Sasso Farnese– Cépage : Montepulciano.

Montepulciano d'Abruzzo est un vin généreux et gourmand aux notes fruitées et ses arômes de baies sauvages.

### ~TOSCANE~

**Tuscante « Governo » Toscana IGT Rosso.....28,00€**

Casa vinicola Botter - Cépages : Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera.

Au Nez, notes florales et de cerise. Bouche : fruits noirs confits, tanins fondus.

**Chianti Classico – DOCG « Cornioleta » .....32,00€**

*Cantina Renzo Masi – Cépage : Sangiovese.*

*Le bouquet laisse apparaître un joli fruit noir avec des nuances florales. En bouche, le vin est consistant, bien structuré, avec des tannins souples et harmonieux.*

**Rosso di Montalcino - DOC - Castello Tricerchi .....38,00€**

*Domaine Tricerchi - Cépage : Sangiovese.*

*Au nez, complexe, avec arômes de fraise des bois et confiture de cerise. En bouche, équilibré, intense avec des tanins et une belle longueur en bouche.*

**~PIÉMONT~**

**Barbera d'Alba - DOCG - Pellissero Piani .....46,00€**

*Domaine Pellissero – Cépage : Barbera D'Alba.*

*Le nez puissant, complexe et épicé avec une finale minérale. La bouche présente une belle attaque avec des tannins fermes et un joli fruit.*

**~SARDEGNE~**

**Saragat Monica - DOC .....27,00€**

*Cantine Cellaro - Cépage : Monica.*

*Le nez se caractérise par des notes intenses de cerise Marasca, de prune et de baies.*

*La bouche : expressive avec des saveurs douces et équilibrées. Notes de fruits rouges, épices et des tannins lisses accompagnant la finale plaisante.*

**~ TOSCANE ~ CRU**

**Brunello di Montalcino DOCG – « Geografico » -  
Domaine Castello Tricerchi - Cépage : Sangiovese,  
Mill. 2018/2019 - 89,00€**

*Le vin a une couleur rubis, avec des reflets grenat. Au nez arômes de cerise mûre et d'épices.  
En bouche très structuré, tanins présents mais bien intégrés et une très grande longueur en bouche.*

**~PIÉMONT~ CRU**

**CASINA BRIC 460 Barolo - DOCG « BRICCO DELLE VIOLE »  
Domaine Casina Bric - Cépage : Nebbiolo.  
Mill.2014/2016 - 115,00€**

*Ce Barolo présente une robe dense, rubis profond. Au nez, de bonne intensité, dominant le goudron, la violette, les nuances balsamiques, le tout dans un ensemble très complexe. En bouche, l'attaque est puissante mais ne manque pas de fraîcheur aromatique. Le vin s'épanouit après quelques minutes d'aération. La qualité des tanins, fins et bien fondus, est remarquable. Le vin est persistant, savoureux, élégant et complexe avec une dominante sur la finesse.*

## Carte des Vins Blancs 75 cl ~FRANCE~

### ~VALLÉE DU RHÔNE~

**Grignan-Les-Adhémar AOP « Le Colombier » BIO.....24,00€**

Domaine Bonetto Fabrol – Cépages : Viognier, Roussanne.

Ce blanc du sud de la vallée du Rhône séduit par sa vivacité, ses notes d'agrumes et de fleurs blanches.

**Bugey AOP « La Petite Cote » BIO..... 27,00€**

Maison Yves Duport - Groslee Vallée du Rhône. Cépage : Chardonnay.

Le nez de fruits blancs frais (pommes, poires) accompagnés de notes florales. La bouche est ample et charnue.

**Saint Peray AOC « BOSCUS » .....38,00€**

Domaine Chaboud-Cellier – Cépage : Roussanne, Marsanne.

Au nez, des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot s'expriment avec élégance, tandis que la bouche dévoile

Une matière soyeuse, portée par une belle fraîcheur et une finale délicatement minérale.

**Saint Joseph AOP « Le Chat Blanc » .....39,00€**

Domaine Le Mas Du Paradis – Cépages : Roussanne, Marsanne.

Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair fraîche et de miel. Le tout est relevé par des notes de fruits secs grillés.

La bouche offre une attaque fraîche puis l'évolution devient ronde et gourmande. La finale est longue.

**Vacqueyras AOP « Respire » BIO.....42,00€**

Domaine Château Bois d'Arlène – Cépages : Clairette, Roussanne, Viognier.

Arômes de fruits à noyau, nuances florales et une touche de fruité délicat. Une belle longueur en bouche et une finale agréable.

**Crozes-Hermitage AOP « Circé » .....51,00€**

Domaine Betton - Cépage : Marsanne.

Arômes complexes de fruits blancs, de fleurs blanches et de minéralité. En bouche, il offre une belle fraîcheur et une bouche ronde, équilibrée, avec une longueur agréable.

**Condrieu AOP « Cote Bonnette ».....58,00€**

Domaine Mouton Père et Fils – Cépage : Viognier.

Ce Condrieu s'ouvre à l'aération sur des senteurs délicatement zestées et grillées. Tendre à l'attaque, elle dévoile une matière légère, finement texturée sur des saveurs d'abricot compoté.

### ~LANGUEDOC~

**Saint-Chinian AOP « L'Agathe » BIO.....26,00€**

Domaine Rimbert - Cépage Clairette, Roussanne, Vermentino, Grenache blanc.

Le nez sur la fraîcheur, l'acacia et le fruit vous amènera vers une bouche fraîche, délicate et longue.

### ~VALLÉE DE LA LOIRE~

**Menetou Salon AOP « Les Bornés » BIO.....36,00€**

Domaine Pellé – Cépage : Sauvignon.

Au nez se dévoile des arômes subtils et élégants de fruits blancs, tels que la pomme et la poire.

En bouche, sa vivacité est bien équilibrée par une texture délicatement soyeuse.

**L'Âme de Fond – « Anjou » Blanc BIO** .....48,00€  
Domaine Fief Noir – Cépage : Chenin.  
Nez complexe alliant la minéralité avec des notes de fruits à chair blanche. Une bouche dense et intense avec une belle trame acide.

**Pouilly Fumé AOC « Terres Blanches » BIO** .....58,00€  
Domaine Du Bouchot – Cépages : Sauvignon.  
Au nez de fleurs blanches, de pêche, où perce une subtile minéralité, suivi d'une bouche dense, vive, s'allongeant en une finale joliment saline.

~SUD OUEST~

**Jurançon AOP « Amistat » BIO** .....35,00 €  
Domaine de Montesquiou – Cépage : Gros Manseng, Petit Manseng.  
Arômes de pêche, d'abricot et de fleurs blanches, équilibrés par une fraîcheur acidulée.

~BORDEAUX~

**La Petite Lily AOC – BIO** .....38,00€  
Châteaux Climens- Cépage : Sémillon.  
Au nez : Arômes de fruits de la passion et de pamplemousse rose.  
En bouche on retrouve la fraîcheur du Sauvignon bien mûr, puis très vite l'évolution vers la rondeur.

~BOURGOGNE~

**Macon-Peronne AOP - BIO** .....32,00€  
Domaine du Mont-Epin - Cépage : Chardonnay.  
Au nez des notes fraîches de zeste de citron, d'ananas et rhubarbe accompagnée d'une touche subtile d'anis, apportant une belle complexité.

**Saint-Véran BIO** .....44,00€  
Domaine de la Croix Senailler – Cépage : Chardonnay.  
Superbes arômes de poire mûre et de pêche blanche sur une finale longue et minérale.

**Hautes-Côtes de Beaune « Menhir »** .....48,00€  
Domaine Charles François & Fils – Cépage : Chardonnay.  
En bouche, des notes d'abricot, pomme jaune avec une belle minéralité ferreuse. Un vin gras, rond, opulent avec une jolie fraîcheur.

**Santenay AOC - BIO** .....56,00€  
Domaine Chapelle - Bio - Cépage 100 % Chardonnay.  
Belle fraîcheur, des arômes subtils de fleurs blanches, d'agrumes et de noisette, portés par une texture soyeuse et une finale minérale raffinée.

**Pouilly Fuissé AOP BIO** .....58,00€  
Domaine Geoffrey Chevalier - Cépage : Chardonnay.  
Nez léger et sec aux arômes d'amandes grillées. Bouche ronde et vigoureuse.

**Chablis 1er Cru « Cru Vaillons » BIO - 2020** .....79,00€  
Domaine Christian Moreau – Cépages : Chardonnay.  
Nez marqué par les arômes de fruits blancs (poire) avec de subtiles notes végétales (chèvrefeuille) et un caractère minéral et tendu en bouche, avec une finale persistante sur une pointe de salinité.

## Carte des Vins Rouges 75 cl ~FRANCE~

### ~VALLÉE DU RHÔNE~

**Grignan-Les-Adhémar AOP « LE COLOMBIER » BIO.....24,00€**

Domaine Bonetto Fabrol – Cépages : Grenache, Syrah.

Arômes de fruits rouges croquants et d'épices douces, porté par une bouche souple et élégante.

**Vacqueyras AOP « Re.Ne.Sens » BIO .....38,00€**

Domaine Château Bois d'Arlène – Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah.

Bouquet subtil de fruits rouges et noirs, relevé par une touche épicée. En bouche, les tanins sont souples et l'équilibré.

**Saint Joseph - AOC.....39,00€**

Domaine Chaboud-Cellier. Cépage : Syrah.

Nez, fruits rouges et noirs avec des notes de violette, framboise et d'épices. On retrouve en bouche ces notes épicées et réglissées portées par une belle élégance et des tanins fins.

**Crozes-Hermitage - AOP « Caprices » .....46,00€**

Christelle Betton – Cépage : Syrah.

Avec une bouche ronde et souple, il offre des tanins fins et une belle fraîcheur.

**Chateauneuf du Pape AOP « Catarina » BIO.....56,00€**

Domaine Duseigneur – Cépage : Grenache, Syrah.

Arômes de fruits noirs mûrs, de cerise confite et de prune, relevés par des notes d'épices douces, de garrigue et une pointe réglissée. La bouche est ample, généreuse et veloutée, avec une belle profondeur et une finale longue et équilibrée.

**Côte-Rôtie - AOC.....69,00€**

Domaine Burgaud- Cépage : Syrah.

Robe intense et des arômes complexes de fruits noirs (mûre, cassis), de violette et d'épices, accompagnés de notes fumées et d'olive noire. En bouche, la structure est ample, avec des tanins fins et une belle fraîcheur qui lui confèrent un équilibre.

### ~ARDÈCHE~

**Collines Rhodaniennes IGP Syrah « A deux Pas » .....28,00€**

Domaine J. F. Jacouton – Cépage : Syrah.

Le goût est frais et minéral avec une acidité et des fruits agréables. L'arrière-goût est sec, frais et persistant.

### ~BEAUJOLAIS~

**Morgon -AOP « Cinq Terre » .....30,00€**

Domaine Clos du Vieux Bourg – Cépage : Gamay.

Vin caractérisé par sa puissance, ses notes épicées, ainsi que ses arômes de cerise et de griotte.

### ~LANGUEDOC~

**Terrasses du Larzac – AOP « L'indigène » BIO.....34,00€**

Mas des Agrunelles - Cépage Syrah, Grenache, Mourvèdre. Au nez, avec des arômes de fruits noirs frais, de réglisse et de garrigue. En bouche belle puissance avec des tannins pleins et légèrement mordants.

**Pic Saint Loup -AOC « Chant de l'Aire » BIO.....42,00€**

Domaine Mas Peyrolle - Cépage : Syrah, Mourvèdre, Grenache noir, Cinsault.

Arome marquée par des notes de fruits noirs mûrs, des épices douces et des nuances légèrement fumées.

~VALLÉE DE LA LOIRE~

**Chinon AOC- « Les Terrasses » BIO.....30,00€**

Domaine Lambert - Cépage Cabernet Franc.

Bouquet fin de fruits rouges bien mûrs. Un vin gourmand, avec un palais vif, plein de jus, croquant et des tanins légers et veloutés.

~ALSACE~

**Pinot Noir -AOP- BIO.....28,00€**

Les Frères Angel- Cépage : Pinot noir.

Tanins soyeux et fondus, belle acidité persistante, salinité présente en finale, bouquet aromatique de fruits rouges frais, cerises, framboises, épices.

~BOURGOGNE~

**Hautes-Côtes de Beaune - « Menhir » .....42,00€**

Domaine Charles Père & Fille - Cépage : Pinot Noir.

Nez : des arômes de fruits confits et de réglisse. Bouche : puissance, longueur et finesse.

**Hautes-Côtes de Beaune « Vieilles Vignes » .....48,00€**

Domaine Charles Père & Fille -Cépage : Pinot Noir.

Au Nez est minéral, légèrement fumé, aux notes de mûres, de cerises et de poivre à l'aération. Souple et gourmand en attaque, il prend du caractère ensuite sur des tanins poivrés et élégants.

**Santenay - AOC « Clos des Cornières » BIO .....56,00€**

Domaine Chapelle - Cépage : Pinot Noir.

Nez de fruit rouge et noir agréable. La bouche est déjà bien ouverte, complexe. Les tanins sont fins et nombreux mais très soyeux en finale.

**Aloxe Corton -AOC- BIO 2022.....89,00€**

Domaine Chapelle et fils - Cépage : Pinot Noir.

Nez complexe sur des notes de petits fruits rouges. La bouche est gourmande avec une belle salinité.

~BOURGOGNE~ CRU

**Volnay AOP 1er cru « Les Fremiets »**

**Domaine Charles Père & Fille - Cépage : Pinot Noir.**

**Mill. 2019 - 105,00€**

Le Volnay Premier Cru « Les Fremiets » joue dans un registre proche du style de Pommard avec sa puissance et sa race inégalable. Les tanins sont présents mais se fondent totalement dans l'ensemble. Avec les années, il se montre raffiné et élégant tout en conservant sa concentration. Nez de cerise griotte, de framboise et de violette, avec une touche épicée et légèrement réglissée. En bouche, la matière est ample, les tanins sont soyeux et parfaitement fondus. L'ensemble est porté par une belle fraîcheur, avec une finale longue.

## Carte des Vins Rosé 75 cl ~ITALIE~

### ~VÉNÉTIE~

**Chiaretto Bardolino DOC - Vigne Alte** ..... **25,00€**  
Zeni - Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara.

### ~BASILICATE~

**Rosato Basica- IGT – Vigneti del Vulture** ..... **28,00€**  
Pipoli - Cépage : Aglianico.

## Carte des Vins Rosé 75 cl ~FRANCE~

### ~PROVENCE~

**Côteaux d'Aix en Provence AOP - BIO**..... **26,00€**  
Roquerousse – Cépages : Grenache, Vermentino, Syrah.

**Côtes de Provence - Château La Martinette BIO**..... **44,00€**  
La Martinette - Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah.

## Carte des Vins de Champagne ~FRANCE~

**Champagne - AOP « Cuvée Albert Meyer » -Brut Blanc**.....**58,00€**  
Maison Alfred Gratien - Cépages : Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

**Lenoble Intense - Cuvée EXTRA BRUT**.....**84,00€**  
Champagne A.R Lenoble - La cuvée EXTRA BRUT résulte d'un assemblage des trois cépages champenois : Meunier, Chardonnay et Pinot Noir, enrichi d'une proportion significative de vins de réserve mûris sous-bois et en magnum sous liège.

## Carte des Vins Pétillants ~ITALIE~

### ~VÉNÉTIE~

**Prosecco SUTTO -DOC**.....**25,00€**  
Cépage : Glera. Les vignes se situent dans la vallée de la Piave, à proximité de trévis. La particularité du terrain et la proximité de la mer Adriatique sont propices pour la production de vins de qualité.  
Le nez est floral, avec des arômes légers de pêche et de poire.

### ~PIÉMONT~

**MOSCATO D'ASTI - DOCG**.....**42,00€**  
PELISSERO cepage : Moscato.  
La famille Pelissero se consacre à la culture de vignobles dans la région des Langhe, au nord de l'Italie, dans le Piémont.

### ~ÉMILIE-ROMAGNE~

**Lambrusco Reggiano Rosso Dolce « La Favorita»** ..... **24,00€**  
Medici Ermete-cépage Lambrusco.  
Le Lambrusco peut être plus ou moins sucré et se décline en plusieurs types d'effervescence.

## **Vini Bianchi ~ Vins Blancs**

### **Chardonnay IGP Cévennes BIO – La Tour de Gatigne – Cépage : Chardonnay – Languedoc-Roussillon.**

|           |        |
|-----------|--------|
| 12cl..... | 4,00€  |
| 25cl..... | 7,50€  |
| 50cl..... | 14,00€ |

### **Jurançon AOP – BIO - Amistat – Domaine de Montesquiou – Cépage : Gros Manseng, Petit Manseng Sud-Ouest.**

|           |        |
|-----------|--------|
| 12cl..... | 6,50€  |
| 25cl..... | 12,50€ |
| 50cl..... | 24,00€ |

### **Pinot Grigio DOC - BIO Cantina Vento d'Estate – Cépage : Pinot gris – Vénétie.**

|           |        |
|-----------|--------|
| 12cl..... | 5,00€  |
| 25cl..... | 9,50€  |
| 50cl..... | 18,50€ |

### **Lugana Oasi Mantellina DOC Cantina Allegrini - Cépages : Turbiana, Cortese – Lombardie.**

|           |        |
|-----------|--------|
| 12cl..... | 7,50€  |
| 25cl..... | 14,50€ |
| 50cl..... | 28,00€ |

## **Vini Rossi ~ Vins Rouges**

### **Côtes du Rhône – BIO – Domaine Giniès – Cépage : Syrah – Vallée Du Rhône.**

|           |        |
|-----------|--------|
| 12cl..... | 4,50€  |
| 25cl..... | 8,00€  |
| 50cl..... | 15,00€ |

### **Saint Joseph - AOC Domaine Chaboud-Cellier. Cépage : Syrah - Vallée Du Rhône.**

|           |        |
|-----------|--------|
| 12cl..... | 7,50€  |
| 25cl..... | 14,50€ |
| 50cl..... | 28,00€ |

### **Tre di Tre IGT - Cantine Lupo Meraviglia – Cépages : Negroamaro, Aglianico et Primitivo – Pouilles.**

|           |        |
|-----------|--------|
| 12cl..... | 5,00€  |
| 25cl..... | 10,00€ |
| 50cl..... | 19,00€ |