

Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	6.00€
Perrier (33cl)	6.00€
Orangina (25cl)	5.50€
Fuze Tea Pêche (25cl)	5.50€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes - (25cl)	5.50€
Granini (25cl)	6.00€
Nectar Abricot, Ananas, Orange, ACE, Fraise Jus de Pomme, Tomate, Pamplemousse rose	
Les Jus pressés (25cl)	8.00€
Red Bull (25cl)	5.00€
Limonade artisanale "Maison Aubert" (33cl)	7.50€

Les Cocktails sans alcool

33 cl

Virgin Mojito	9.00€
Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade	
Virgin Mojito Parfumé : Fraise / Framboise / Passion	10.00€
Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de fruit	
Red flag	9.00€
Jus de Cranberry, purée de framboise, citron vert, menthe	
Blueberry Ginger beer	9.00€
Purée de myrtille, sirop de fleur de sureau, citron vert, Ginger beer	
Bora Bora	9.00€
Jus d'ananas, jus de passion, sirop de grenadine, citron	

Les Eaux

Evian (1L)	6.00€
San Pellegrino (1 L)	6.00€
Eau de Perrier fines bulles (1L)	6.00€
Eau filtrée Purezza - Plate (75cl)	4.00€
Eau filtrée Purezza - Gazeuse (75cl)	4.00€

Les Cocktails

L'Essentiel Coupe de Champagne, liqueur de myrtilles, billes de yuzu	16.00€
Gin Tonic Gin Bombay Saphir, Tonic, citron	14.00€
La Madeleine Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	12.00€
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	12.00€
Caïpiroska Vodka, citron vert, sucre de canne	12.00€
Piña Colada Rhum, lait de coco, jus d'ananas	14.00€
Mojito Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade	14.00€
Mojito Parfumé : Fraise / Framboise / Passion Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de fruit	15.00€
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, citron, Worcestershire, Tabasco, sel de céleri	15.00€
Expresso Martini Expresso, Vodka, liqueur de café, sucre de canne	14.00€
Spritz Apérol, Prosecco, Perrier, orange	14.00€
Saint Germain Spritz Saint Germain, Prosecco, Perrier, citron	15.00€
Chambord Spritz Chambord, Prosecco, Perrier, framboise	15.00€

Les Apéritifs

Ricard, Pastis 51 – 2 cl	6.00€
Muscat de Rivesaltes Bio - Domaine Cazes – 12 cl	6.00€
Porto Tawny / Porto blanc – 6 cl	6.00€
Martini Bianco, Martini Rosso – 6 cl	6.00€
Suze – 6 cl	6.00€
Campari – 6 cl	6.00€
Kir Cassis, Mure, framboise, griotte, châtaigne, pêche – 12 cl	8.00€
Americano – 12 cl	14.00€
Coupe de Champagne Maison Tribaut Schloesser – 12 cl	15.00€
Kir Royal Cassis, Mure, framboise, griotte, châtaigne, pêche – 12 cl	15.50€

Les Bières

Bière artisanale La Gorge Fraîche - 33 cl	9.00€
Blanche, Blonde, Ambrée, IPA	
Corona – 33 cl	8.00€
Desperado – 33 cl	8.00€
Heineken 0.0° – 33 cl	5.50€
Bière pression Heineken – 25 cl/ 50 cl	5.00€ / 9.00 €
Monaco – 25 cl/50 cl	5.00€ / 9.00 €
Panaché – 25 cl/50 cl	5.00€ / 9.00 €

Les Whiskies

Ballantine's "Finest" – 4 cl	9.00€
Jack Daniel's Whiskey de Tennessee – 4 cl	10.00€
Maker's Mark – 4 cl	10.00€
Ballantine's Blended Malt 12 ans – 4 cl	12.00€
Bellevoye Triple malt "Finition Sauternes" – 4 cl	12.00€
Suntory Toki Blended Whisky – 4 cl	14.00€
Nikka Coffey Grain Whisky – 4 cl	15.00€
Talisker Port Ruighe – 4 cl	15.00€
Aberlour 16 ans "Double Cask Matured" – 4 cl	16.00€
Lagavulin 16 ans – 4 cl	20.00€

Les Rhums

Embargo Añejo extra – 4 cl	9.00€
Havana 7 ans Cuba – 4 cl	12.00€
Diplomatico Reserva 12 ans Venezuela – 4 cl	13.00€
Zacapa 23 ans Guatemala – 4 cl	16.00€
Santa Teresa 1796 Venezuela – 4 cl	16.00€

Les Vodkas

Ciroq - Pomme - Ananas – 4 cl	10.00€
Absolut – 4 cl	12.00€
Grey Goose – 4 cl	14.00€

Les Gins

Bombay Original – 4 cl	9.00€
Tanqueray – 4 cl	9.00€
Bombay Saphir – 4 cl	12.00€
Hendricks – 4 cl	13.00€
Beefeater London – 4 cl	13.00€

Les Digestifs

Get 27 / Get 31 – 4 cl	9.00€
Cointreau - 4 cl	9.00€
Grand Marnier - 4 cl	9.00€
Limoncello – 4 cl	9.00€
Baileys – 4 cl	9.00€
Eau de vie Poire – 4 cl	10.00€
Eau de vie Mirabelle – 4 cl	10.00€
Calvados - Château du Breuil 15 ans - 4 cl	13.00€
Armagnac - Clé des Ducs VS - 4 cl	10.00€
Bas - Armagnac - Château Laubade 12 ans - 4 cl	12.00€
Cognac - Rémy Martin V.S.O.P - 4 cl	12.00€
Cognac - Delaitre XO - 4 cl	16.00€
Cognac - Rémy Martin XO - 4 cl	26.00€

Les Boissons Chaudes

Café Nespresso	3.50€
Ristretto India, Espresso Brasil Bio, Lungo Guatemala, Décaféiné	
Café Noisette	4.00€
Café Double	6.00€
Café Crème	6.00€
Cappuccino	6.00€
Thé, Infusion - Le Palais des thés	5.00€
Chocolat Chaud	5.50€
Latte Macchiato	6.00€

Les Thés frappés

Thé vert frappé	8.00€
Thé vert, sirop de pêche, citron jaune, limonade	
Thé fruits rouges frappé	8.00€
Thé noir, sirop de framboise, limonade	

Les Cafés frappés

Café d'Orgeat frappé	8.00€
Macchiato glacé aux noisettes	8.00€
Macchiato glacé à la framboise	8.00€

Les Champagnes

75 Cl

Maison Tribaut Schloesser

Brut "8 Terroirs Origine"

90 €

Ce champagne frais et fruité, aux arômes harmonieux de poires et de mirabelles, est assemblé avec 20% de vins de réserve élevés en foudre, qui lui confèrent des jolies notes de sous- bois

Blanc de Chardonnay - Extra brut

105 €

Assemblage avec 20 % de vieilles vignes de Chardonnay élevés en foudre
Sa texture soyeuse d'une grande finesse, persiste et relève une grande minéralité
La finale longue sur des notes de fruits et d'agrumes

Blanc de Noirs - Brut nature

115 €

La tendresse de l'attaque laisse savourer une bulle fine et légère.
Ce vin rafraîchissant, très équilibré et ciselé, dévoile de beaux arômes d'agrumes et de jolies notes de fruits confits.

Maison Besserat de Bellefon

Brut

98 €

Une cuvée intense et généreuse, libérant des notes de fleurs séchées et des arômes de fruits blancs

Blanc de blancs - grand Cru - Cuvée des moines

145 €

Bon équilibre, assez corsé, nerveux, caractère sur la minéralité, la tension, belle allonge franche, fraîche et tendue avec des bulles assez fines.

Maison Philipponnat

Royale Réserve Non Dosé

130 €

L'absence totale de sucre laisse transparaître toutes les qualités constitutives du vin, et offre une subtile alliance entre précision aromatique (notes citronnées, zeste d'orange), minéralité et vinosité

Maison Drappier

Brut Nature

110 €

Ce Brut Nature fut l'un des premiers champagnes sans dosage, c'est-à-dire sans ajout de sucre, une cuvée idéale pour l'apéritif

Rosé de Saignée

135 €

Ce Rosé de Saignée incarne le savoir-faire de la famille Drappier autour de son cépage historique, le Pinot Noir
Très structuré, d'une pureté de fruits rouges exemplaire

Maison Louis Roederer

Collection 244

155 €

Créée à partir de la Réserve Perpétuelle et des vins de réserve vieillis sous bois, complétés des meilleurs réussites de la vendange 2018

Maison Billecart Salmon

Rosé

160 €

Une exquise sensation tactile d'une suavité fluide et crémeuse, évoluant vers une notion très noble au caractère fraise des bois et à la finale légèrement framboisée.

Maison Ruinart

Blanc de Blancs - Brut

190 €

Ce mélange de vingt-cinq à trente crus de chardonnays, offre une fraîcheur emblématique et une expérience enveloppante d'agrumes et de notes florales

Maison Taittinger

Folies de la Marquetterie

140 €

Ce vin structuré et puissant, hommage au XVIII^e siècle, accompagne idéalement les mets robustes comme les viandes rôties et les poissons en sauce

Millésime 2015

150 €

Ce Brut Millésimé 2015 de Taittinger est élaboré à partir de 70% de Grands Crus et 30% de Premiers Crus

Prestige Rosé

135 €

Remarquable de vivacité et de raffinement, dévoilant un équilibre subtil en bouche entre fraîcheur et structure de fruit rouge, corsé et velouté

Magnum "Cuvée prestige" 150 Cl

195 €

Le Brut Prestige signé Taittinger est un champagne frais et aérien, sur des notes fruitées. Assemblage de 40% de Chardonnay et de 60% de Pinot, provenant d'une cinquantaine de terroirs différents

Sélection de Vins au Verre

12 Cl

Les Vins Blancs

IGP Côtes Catalanes - Domaines Aïchoux « Alt.666 » - 2021

7 €

Sauvignon

Ce sauvignon évoque les fruits exotiques et les agrumes agrémentés de notes iodées et fumées.

En bouche, se dévoile une très belle tension aux tonalités iodées

IGP Pays d'Oc - Vignobles Jeanjean « L'Inédit » - 2024

7 €

Sauvignon blanc et Petit Manseng

Vin légèrement moelleux aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

La bouche est franchement ronde et fraîche.

IGP Pays d'Oc - Domaines Paul Mas « Vignes de Nicole » - 2024

8 €

Chardonnay, Viognier

Elégant, à la fois riche et frais, avec des arômes de fruits à chair jaune et fruits exotiques, une pointe vanillée, florale, et de pain grillé.

AOP Sancerre- Domaine de terres Blanches - 2023

12 €

Melon de Bourgogne

Nez intense sur des notes iodées, agrumes et végétales. L'attaque franche se développe sur un corps fin et élancé.

Les Vins Rosés

AOP Sable de Camargue - Domaine Terres de Sable « Nuits bleues » - 2024

7 €

Grenache gris, Grenache noir

La robe de ce vin « gris » est brillante, pâle avec des reflets pomelo.

Vous trouverez des notes démonstratives d'agrumes, d'écorce de cédrat, des arômes épicés de poivre rose.

La bouche a une trame fraîche et acidulée. Ce vin est désaltérant et iodé.

AOP Côtes du Roussillon - Mas Talaïa « Céleste » - 2024

8 €

Grenache noir, Syrah

Les vignes de Talaïa s'élèvent à plus de 500 mètres d'altitude.

Fraîcheur, gourmandise et salinité.

AOP Côtes de Provence Cru classé - Château Sainte Marguerite «Symphonie» - 2024

9 €

Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Le nez s'exprime avec subtilité sur des notes florales raffinées, accompagnées d'arômes de pêche blanche et d'écorce de pamplemousse.

La bouche, en parfaite harmonie avec le nez, offre une fraîcheur aromatique portée par des arômes de fruits délicats.

Sélection de Vins au Verre

12 Cl

Les Vins Rouges

IGP Cévennes - Le Clau de Lise - 2023

8 €

Syrah, Chenanson

Un très joli jus fruité, sanguin, plein de caractère mais sans la moindre lourdeur !

Il emplir la bouche, désaltère et garde beaucoup de présence.

AOP Pic Saint Loup - Domaine des Rocs « Sancto Lupo » - 2023

9 €

Syrah, Grenache

Ce vin offre un fruit gourmand, des parfums de garrigue et une grande fluidité.

Il présente une énergie débordante, un nez de pruneaux avec des notes de fenouil et de romarin.

AOP Langueodoc - Domaine d'Archimbaud « Tradition » - 2020

9 €

Syrah, Grenache, Carignan

Un nez sur les fruits rouges, des notes délicatement épicées, très bel équilibre avec une grande finesse des tanins, relevé de note de vanille, cannelle, d'arômes toastés

AOP Terrasses du Larzac - Château des Crès Ricard « Stécia » - 2023

10 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Intense, avec des notes fumées, balsamiques et minérales.

Tanins soyeux et d'une fraîcheur générale, terminant sur des notes de réglisse.

AOC Côte du Rhône - Pascal Chalon « La Grande Ours » - 2022

12 €

Syrah

Une syrah pleine de fraîcheur pour un vin dans le Rhône Sud.

Un vin qui siéra à merveille lors d'un apéritif ou d'un repas.

Vin doux naturel

VDN Maury - Domaine Serre Romani - 2022

8 €

Grenache

Vin doux naturel du Roussillon explosif, sur les fruits noirs très mûrs, les épices, la réglisse.

Une vraie gourmandise à déguster pour lui même à l'apéritif, sur un foie gras ou un met au chocolat.

Les Vins Blancs du Languedoc-Roussillon

75 Cl

IGP Pays d'Oc - Domaine Daurion « Secrets de Caux » - 2022

28 €

Colombard, Chardonnay, Viognier

Une robe scintillante aux reflets verts, un nez d'agrumes et d'exotisme, une bouche désaltérante et tonique.

La finale sur la vivacité laisse une délicate note citronnée.

IGP Côtes Catalanes - Domaine Le Roc des Anges « L'effet papillon » - 2023

30 €

Grenache blanc, Maccabeu

Un blanc d'équilibre et de plaisir très aromatique.

Des arômes de poire, de pêche entrelacés de rafraîchissantes senteurs florales.

AOP La Clape - Château La Négly « La Brise Marine » - 2024

34 €

Bourboulenc, Roussanne, Vermentino

Le nez associe des arômes de fruits exotiques, pêche blanche avec des notes d'amande fraîche.

La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.

IGP Le Pays de Cathare - Domaine Sarrat d'en Sol - 2023

36 €

Grenache, Vermentino, Macabeu

Nez intense, minéral avec des notes de fleurs blanches. Belle attaque en bouche, vive, gourmande.

Un vin fruité aux notes d'abricot et de lilas d'une jolie longueur.

AOP Corbières - Château Ollieux Romanis - 2023

36 €

Roussanne, Marsanne, Grenache, Maccabeu

Cette cuvée aux traits de personnalité originaux, offre une palette aromatique complexe sur les fruits exotiques et fleurs blanches

AOP Languedoc - Château Paul Mas « Belluguet » - 2023

42 €

Roussanne, Marsanne

Nez riche et complexe, la finale offre une belle fraîcheur sur des notes florales.

IGP du Mont-Baudile - Domaine d'Archimbaud « Les IV Pierre » - 2023

44 €

Viognier, Grenache blanc, Muscat petit grain

Arômes de fleurs blanches et fruits à chair blanche. La finale est sur la fraîcheur avec une pointe mentholée.

AOP Languedoc - Château Puech-haut « Prestige » - 2023

52 €

Roussanne, Marsanne

Nez riche et complexe, la finale offre une belle fraîcheur sur des notes florales.

Les Vins Blancs du Languedoc-Roussillon

75 Cl

AOP Languedoc - Clos Marie « Manon » - 2023

52 €

Grenache blanc, Grenache gris, Roussane, Carignan blanc, Rolle

Le nez révèle un boisé fin, élégant, savoureux et long sur les fruits blancs et la pêche de vigne.

La bouche est équilibrée et gourmande.

VDF Adissan - L'Anqueven « L'Envol des anges » - 2023

52 €

Vermentino, Clairette

Le premier nez bien expressif est centré sur des notes de fleur (acacia), de fruits à chair blanche.

En bouche, on trouve une belle fraîcheur avec un côté floral toujours persistant.

VDF Argelliers - Clos Constantin « Strate » - 2023

55 €

Grenache blanc, Grenache gris

Fleurs blanches et fenouil sauvage, crayeux, cédrat et mandarine confite. Bouche allongée dotée d'une tension acide surprenante pour un terroir sudiste. Immense persistance qui revient sur les agrumes crayeux

AOP Languedoc - Domaine de Mortières - 2023

65 €

Roussanne, Rolle

Vin jeune à la robe or pâle soutenue. Le nez est expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes, alliant fraîcheur et caractère méditerranéen.

IGP Pays d'Oc - Maison Cassagne et Vitailles « Combarels » - 2023

70 €

Chardonnay, Grenache, Viognier

Un véritable concentré de fraîcheur qui incarne le renouveau des vins du Languedoc.

Des raisins vendangés et vinifiés avec le plus grand soin afin d'en préserver toute la fraîcheur et les arômes.

IGP Pays de l'Hérault - Domaine Ravanès « Le Renard Blanc » - 2022

85 €

Grenache gris, Petit Manseng

Frais et complexe dominé par la pêche de vigne et la mirabelle, avec des notes d'ananas et d'agrumes.

En bouche : les fleurs blanches, des notes subtiles de fenouil, de miel d'acacia et de menthol révèlent un gras exceptionnel équilibré par une minéralité confondante.

AOC Collioure - Domaine de La Rectorie « L'Argile » - 2023 - 24

95 €

Grenache gris, Grenache blanc

Le nez exhale des notes de fruits à chair blanche soulignées de touches iodées et anisées.

Dense et saline, la bouche allie fraîcheur et minéralité.

IGP Saint Guilhem le Désert - Mas de Daumas Gassac - 2021

110 €

Viognier, Petit Manseng, Chardonnay, Chenin

Cuvée très aromatique qui révèle de jolis arômes d'abricots et d'épices.

Equilibre parfait entre la fraîcheur, gourmandise et finesse.

IGP Pays de l'Hérault - Mas Jullien - 2022

120 €

Carignan blanc, Chenin

L'élite des grands blancs languedociens par sa générosité et son intensité.

Belle finesse aromatique, des fruits frais éclatants, une longueur agréablement acidulée et une texture soyeuse

Les Vins Blancs Hors Région

75 Cl

La Provence

AOP Côtes de Provence - Minuty « Prestige » - 2024

44 €

Rolle

Le nez révèle toute la richesse du Rolle, mêlant des notes de citron et de fleurs blanches.

En bouche, elle offre une fraîcheur croquante, sublimée par des arômes d'agrumes et d'ananas.

La Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes - M.Chapoutier « Combe Pilate » - 2023

38 €

Viognier

Un blanc fruité et rafraîchissant aux arômes de citron frais, de pêche blanche et d'amandes grillées.

Les fleurs blanches dominent en fin de bouche, avec une touche de minéralité.

AOP Pascal Chalon- La Grande Ourse - 2023

60 €

Grenache, Roussanne, Bourboulenc

Millésime très réussi ! Notes fumées, tourbées, du fruit blanc, des fleurs blanches.

Bouche intense, avec une juste acidité et du peps. Coup de coeur !

Vallée de la Loire

AOP Sancerre- Domaine de terres Blanches - 2023

70 €

Melon de Bourgogne

Beaucoup de caractère, avec une sapidité sans faille, une belle longueur et une sensation de vin abouti.

La Bourgogne

AOP Saint-Véran - Château Fuissé - 2022

78 €

Chardonnay

Au nez une belle intensité de fruits mûrs et de fleurs blanches. La bouche est racée, longue et opulente.

AOC Rully 1er Cru - Domaine Jaeger - Defaix « Rabourcé » - 2022

90 €

Chardonnay

Au nez une belle intensité de fruits mûrs et de fleurs blanches. La bouche est racée, longue et opulente.

AOC Chablis 1er Cru - Domaine Long-Depaquit « Les Vaillons » - 2022

105 €

Chardonnay

La bouche nous séduit par sa fraîcheur et ses arômes de fruits confits, d'abricot et de coing.

La finale est ample, persistante et finement acidulée !

AOC Meursault - Domaine Latour-Giraud « Cuvée Charles Maxime » - 2020

145 €

Chardonnay

Produit exclusivement avec ses propres vignes, le Meursault confère élégance et féminité à cette appellation, avec de la rondeur, de la douceur, de l'acidité fraîche et des nuances de noisettes.

AOC Chassagne-Montrachet - Jean-Marc Pillot - 2021

170 €

Chardonnay

Jean-Marc Pillot est l'un des plus adroits vinificateurs de Chassagne-Montrachet

Un blanc gourmand et vif, une légère sucrosité en fin de bouche revigorée par une pointe citronnée et saline bien placée

Les Vins Rosés du Languedoc-Roussillon

75 Cl

AOP Sable de Camargue - Domaine Terres de Sable « Nuits bleues » - 2024

38 €

Grenache gris, Grenache noir

La robe de ce vin « gris » est brillante, pâle avec des reflets pomelo.

Vous trouverez des notes démonstratives d'agrumes, d'écorce de cédrat, des arômes épicés de poivre rose.

La bouche a une trame fraîche et acidulée. Ce vin est désaltérant et iodé.

AOP Côtes du Roussillon - Mas Talaïa « Céleste » - 2024

40 €

Grenache noir, Syrah

Les vignes de Talaïa s'élèvent à plus de 500 mètres d'altitude.

Fraîcheur, gourmandise et salinité.

AOP Pic Saint Loup - Château de Lancyre « D'ici on voit la mer » - 2024

42 €

Grenache noir, Syrah

Le premier nez est exotique, suivent des arômes floraux et en fond quelques notes vertes de buis.

La bouche est très élégante, délicate, fraîche. L'ensemble a beaucoup de charme

AOP Pays d'Oc - Puech-Haut « Argali » - 2023

42 €

Grenache, Cinsault

Nez rafraîchissant sur d'agréables sensations fruitées : pêche blanche, litchi.

Bouche généreuse sur des notes de fruits acidulés.

AOP Languedoc - Mas Jullien « Vin d'une nuit » - 2024

69 €

Cinsault, carignan, syrah, grenache

Subtils arômes de fruits rouges frais et une pointe d'agrumes.

La bouche est fine, fraîche, portée par une belle tension qui allonge la finale avec beaucoup de finesse.

Un rosé précis et raffiné.

Les Vins Rosés Hors région

AOC Côtes de Provence - Cru Classé - Domaine de La Croix « Eloge » - 2023

48 €

Grenache noir, Cinsault, Mourvèdre, Syrah

Notes de fruits rouges et de pêche de vigne, la finale légèrement sapide rappelle l'origine et la beauté de son terroir

AOP Côtes de Provence - Minuty « Prestige » - 2024

44 €

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

Un rosé d'une grande finesse ! Très équilibré, avec une belle complexité aromatique

Les vins Rouges du Languedoc-Roussillon

75 Cl

AOP - Grès de Montpellier - Château Bas d'Aumelas - 2021

36 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez complexe, concentré et riche. Notes de fruits mûrs, de poivre et de réglisse, tanins d'une grande finesse.

AOP - Fitou - Domaine Sarrat d'en Sol - 2022

38 €

Carignan, Syrah, Grenache Noir

Nez complexe aux arômes de fruits noirs accompagnés de tanins élégants.

En bouche on retrouve le caractère puissant du carignan ainsi qu'une belle fraîcheur finale équilibrant l'ensemble.

AOP - Languedoc - Château Paul Mas « Clos des Mûres » - 2023

42 €

Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre

Nez complexe, aux arômes de cassis, violette et mûres évoluant vers des notes de cacao et d'épices douces.

Un vin généreux, soyeux, dense, charnu et aux arômes de fruits bien marqués, des notes acidulées

et une finale minérale nuancée par des tanins croquants.

AOP Pic Saint Loup - Domaine des Rocs « Sancto Lupo » - 2023

47 €

Syrah, Grenache

Ce vin offre un fruit gourmand, des parfums de garrigue et une grande fluidité.

Il présente une énergie débordante, un nez de pruneaux avec des notes de fenouil et de romarin.

AOP Terrasses du Larzac - Domaine d'Archimbaud « L'Enfant Terrible » - 2023

49 €

Mouvèdre, Grenache, Carignan

Le nez est frais et pur, sur des notes de cerise à l'eau de vie et des arômes floraux de violette.

L'attaque est souple, intense et gourmande. Les tanins sont racés, fins et soyeux. La finale est longue et chaleureuse.

AOC Languedoc - Saint Privat - Les Vignes Oubliées - 2023

52 €

Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan

Arômes de petits fruits rouges et d'épices.

Cette cuvée est charnue et fruitée, matière ample et suave, tanins fondus et soyeux, finale longue et fraîche.

AOP Grès de Montpellier - Domaine Silène des Peyrals - 2022

52 €

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

Arômes épicés avec des parfums de garrigue.

La bouche est puissante et délicate, avec des notes réglissée et de cerises mûres.

VDF Domaine L'Anqueven « Le Souffle des Anges » - 2021

54 €

Syrah, Petit verdot, Grenache noir

Le nez est très intense, épicé, un peu poivré. En bouche, on retrouve des arômes de fruits rouges comme la mûre, des notes chocolatées. Le vin est rond, les tanins présents et bien fondus, et l'acidité est bien maîtrisée.

Les vins Rouges du Languedoc-Roussillon

75 Cl

AOP La Clape - Château la Négly « La Falaise » - 2022

55 €

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault

Vin puissant, chaleureux et complexe sur des notes de prunes sèches rafraîchies par une note florale.

AOP Pic Saint Loup - Domaine de Mortières - 2023

65 €

Syrah, Grenache

Le nez franc, laisse entrevoir de beaux arômes épicés et poivrés soutenus par des notes de garrigue.

La bouche est équilibrée. La finale est fraîche avec des tanins présents qui s'affineront avec le temps.

VDP Domaine des Creisses « Les Creisses » - 2022

68 €

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

Un vin de pays complexe et profond au nez, s'ouvrant sur des arômes d'épices et de fruits rouges.

Un rouge à la bouche dense, fraîche et structurée, à la finale longue et épicée, supportée par des tanins soyeux.

AOC Terrasses du Larzac - Cassagne et Vitailles « Combarels de l'ombre » - 2021

70 €

Grenache, Carignan, Syrah

Une texture douce et ronde, ses arômes de fruits rouges et d'épices et une finalité souple.

AOC Terrasses du Larzac - Mas Haut-Buis « Costa Caoude » - 2020

82 €

Grenache, Carignan

Nez intense et élégant, marqué par les petits fruits noirs avec des touches de violette et de réglisse.

Arômes de cassis et de mûre qui s'articulent autour d'une trame fraîche, de tanins encore serrés mais fins et d'une longue finale.

AOC Collioure - La Rectorie « Côté mer » - 2023

85 €

Syrah, Grenache, Carignan

Des arômes de fruits rouges accompagnés de quelques notes de sous-bois.

Un rouge gourmand doté de fraîcheur, et d'une belle élégance.

IGP Pays de l'Hérault - Domaine Ravanès « Les Gravières du Taurou » - 2019

90 €

Merlot, Petit verdot

Fruits noirs, cassis, mais aussi les résines, la menthe, le cèdre et quelques notes végétales de type sous bois.

La matière est dense, profonde, structurée.

Le boisé très bien maîtrisé est déjà bien intégré et ne cache rien de la pureté et de la puissance du fruit et du terroir.

AOC Pic Saint Loup - Domaine Clos Marie « Simon » - 2020

90 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Notes d'épices, de thym. En bouche, l'acidité est présente et bien intégrée sur une finale aux tanins fins.

IGP Saint Guilhem le Désert - Mas de Daumas Gassac - 2021

125 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Petit Verdot ...

Millésime rare ! Superbe arôme de fruits et tanins craquants.

Profond et séduisant, il est aussi très gourmand, et dévoile une texture fine et une finale ample à souhait.

Les Vins Rouges Hors région

75 Cl

La Bourgogne

VDP de l'Yonne - Raphaëlle Guyot « Les Robinettes » - 2020

80 €

Pinot noir

Nez de cerise et de petits fruits rouges sur des notes de réglisse.

Bouche élégante tout en finesse.

AOC Savigny-les-Beaune - Domaine Pavelot - 2022

95 €

Pinot Noir

D'une jolie robe violette, pourpre, il présente un nez riche, aromatique, prédominé par des notes fruitées.

Parfaitement équilibrée, la bouche est marquée par une dominance de fruits rouges et d'épices.

AOC Mercurey - Domaine Garnerot - 2022

98 €

Pinot Noir

Ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant.

Les tanins peuvent apporter une fermeté minérale dans leur prime jeunesse.

AOC Volnay 1er Cru - Domaine du Pavillon « Les Santenots » - 2019

140 €

Pinot Noir

Au nez comme en bouche, il révèle des arômes de fruits rouges

et d'épices douces sur une fine trame boisée et fumée.

AOC Volnay 1er Cru - Domaine Jacques Prieur - 2019

215 €

Pinot Noir

La couleur rouge intense annonce une belle concentration, le nez évoque les fruits rouges, légèrement épicé,

la bouche d'une très grande élégance livre une texture onctueuse et soyeuse malgré une structure bien présente.

Le Bordelais

AOC Lustrac-Médoc - Château Clarke « Baron Edmond de Rothschild » - 2014

115 €

Merlot, Cabernet Sauvignon

Ce vin fait preuve de caractère, tant dans son bouquet, où les notes fumées côtoient les parfums de fleurs, qu'au palais, bâti sur de solides tanins encore assez fermes et vifs.

Une bouche dense et veloutée, accompagnée d'une acidité naturelle équilibrée.

AOC Saint-Julien - Château Talbot « 4ème Cru Classé » - 2018

230 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit-Verdot

Frais et très engageant avec ses arômes de baies sauvages, il développe ensuite une belle matière, ample, fraîche, équilibrée, soutenue par des tanins fermes. Un saint-julien franc, sans artifice, "très naturel".

Les Vins Rouges Hors région

75 Cl

La Loire

AOC Chinon - Domaine de L'R « La Familia Valdegrulla » - 2022

45 €

Cabernet Sauvignon

Un Chinon qui dévoile un bouquet de fruits noirs, de cuir, d'épices.

Une bouche croquante, des tanins fermes et un jus puissant.

AOC Sancerre - Domaine de Terres Blanches - 2020

70 €

Cabernet Sauvignon

Nez frais et gourmand sur le cassis, la mûre, les notes florales et minérales.

Bouche aérienne présentant des tanins fins, une finale tout en fraîcheur. Un pur régal !

La Vallée du Rhône

AOC Côte du Rhône - Pascal Chalon « La Grande Ours » - 2022

65 €

Syrah

Une syrah pleine de fraîcheur pour un vin dans le Rhône Sud.

Un vin qui siéra à merveille lors d'un apéritif ou d'un repas.

AOC Châteauneuf-du-Pape - Clos de l'Oratoire des Papes - 2022

105 €

Le Magnum (150 Cl) - Millésime 2021

215 €

Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

Les notes de petits fruits rouges frais apportent de la gourmandise, tandis que des notes de fleurs et de foin apportent de la complexité.

AOP Saint - Joseph - Domaine Jolivet « 1907 » - 2022

98 €

Syrah

Cette magnifique cuvée "1907" est issue d'une sélection drastique des plus belles parcelles du Domaine.

Élégance, puissance, équilibre, tout y est.

AOP Crozes-Hermitage - M. Chapoutier « Sicamor » - 2022

100 €

Syrah

Concentré aux notes d'épices (poivre noir, girofle) et de gelée de fruits noirs.

L'attaque est ample et charnue, les tanins veloutés.

Le Beaujolais

AOP Morgon - Famille Vincent « Les Charmes » - 20189

53 €

Gamay

Nez de fruits rouges et noirs, arômes de violette.

En bouche beaucoup de fruits accompagnés d'une belle acidité.

Bel équilibre entre légèreté et complexité.