

# LA CAVE A VINS

## Les vins Rouges

### Vallée du Rhône



12,5cl



50cl



75cl

<b>AOC Côtes du Rhône « Saint-Esprit » - Cave Delas</b>	4,00€	20,00€
<p>Au nez, les arômes de fruits rouges, violette et réglisse prédominent dans ce Côtes du Rhône.</p>		
<b>AOC Cairanne « La Réserve » – Maison Camille Cayran</b>	18,00€	25,00€
<p>Robe profonde aux reflets violacés. Le nez est puissant, concentré sur le fruit (cerise noire, cassis) et les épices (poivre, cannelle et réglisse). Un vin bien bâti en bouche, aux qualités d'ampleur et de concentration</p>		
<b>AOP Brézème – Cuvée LES DAVIDS – Domaine Lombard</b>	6,00€	30,00€
<p>Le nez développe des arômes complexes, sur la pêche blanche, le jasmin, le silex. La bouche est d'abord aromatique et ronde grâce à la Roussanne, puis le corps du vin est marqué par la Marsanne, précise, ciselée et rafraichissante.</p>		
<b>AOC Croze-Hermitage « La Motte » - Marlène &amp; Nicolas Chevalier</b>	6,00€	30,00€
<p>100% Syrah. Distingué, généreux, velouté, notes de cassis, notes de cerise et notes de fruits rouges, tanins élégants, minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.</p>		
<b>AOC Croze-Hermitage « Les Galets » - Domaine des Hauts-Châssis (Bio)</b>		35,00€
<p>Couleur soutenue à la robe acajou à reflet mauve, une expression accomplie où l'aspect torréfié est le cadre d'une expression confite, épicée et bouquetée : vanille, cacao et liqueur de café, granit et muscade, camphre, pot pourri, fruits à l'alcool.</p>		
<b>AOC Saint-Joseph « Nomade » – Christophe Curtat</b>	9,00€	40,00€
<p>Un fruit extraordinaire (rouges et bien mûrs, cerise et framboise), un nez à la hauteur (une belle violette), des jolis tanins doux et non agressifs, un bel équilibre et une capacité à traverser les années de façon admirable.</p>		
<b>AOC Cornas 2019 « Les Côtes » – Cyril Courvoisier</b>		60,00€
<p>Cornas mûr et expressif sur des notes de coulis de fruits noirs, de fruits au sucres, d'épices douces et de fleurs.μ La bouche est souple et aérienne avec juste ce qu'il faut d'aspérité tannique.</p>		

### Bourgogne

<b>Morgon – Georges Duboeuf</b>	5,00€	25,00€
<p>D'un grenat profond, avec d'intenses notes poivrées et des parfums de fruits rouges, de pêche, de prunes, nuancés de sous bois et de fumée, ce Morgon révèle d'emblée de la puissance.</p>		

# Les vins Blancs



12,5cl



50cl



75cl

## Vallée du Rhône

### IGP – Viognier Méditerranée

4,00€

Ce Viognier est un vin blanc de l'appellation Méditerranée avec les meilleures grappes de viognier de la vendange 2017 et avec 12.6° alcoométrique.

### AOC Côtes du Rhône « Saint-Esprit » - Cave Delas

4,00€

20,00€

Ce Côtes du Rhône blanc par Delas Frères affiche un maximum de fruits jaunes au nez, avec une bouche charnue et plaisante. La cuvée Saint Esprit blanc est un vin de gastronomie à déguster dès l'apéritif puis à prolonger à table sur un beau poisson !

### AOP Brézème – Cuvée NINO – Domaine Lombard

7,00€

35,00€

Une robe or jaune. Un nez complexe sur des arômes de brioche et de chèvrefeuille. La bouche est marquée par la tension, sur des arômes citronnés et de coing. La finale est saline et rafraichissante..

### AOC Croze-Hermitage « La Motte » - Marlène et Nicolas Chevalier

6,00€

30,00€

Robe or à reflets vert et cuivre. Bouche pêche jaune, brugnol, rose et violette, réglisse, fruits exotiques, chaleureuse avec une pointe de fraîcheur.

### AOC Croze-Hermitage « L'essentiel » - Domaine des Hauts-Châssis (Bio)

35,00€

Robe or à reflets vert et cuivre. Bouche pêche jaune, brugnol, rose et violette, réglisse, fruits exotiques, chaleureuse avec une pointe de fraîcheur.

### AOC Saint-Joseph « Sous-Amandier » » – Christophe Curtat

9,00€

40,00€

Le nez présente des notes d'abricot et d'amande avec des petites touches de plantes médicinales. La bouche est ample, généreuse et bien équilibrée. On y trouve une bonne minéralité qui donne une jolie fraîcheur qui forme un ensemble abouti.

## Bordeaux et Gascogne

### Bordeaux blanc « Cuvée des Anges » – Château Cajus

5,50€

25,00€

Les sensations florales exotiques viennent se lier aux notes boisées, vanillées et délicatement braisées. L'agitation offre de larges nuances ambrées et cacaotées que l'on retrouve généreusement à l'attaque et au-delà, grâce à une persistance boisée qui se présente comme une signature.

### Gros Manseng – Domaine de Maubet - Fontan

5,00€

25,00€

Ce demi sec atypique aux notes d'agrumes et de fruits blancs est un magnifique équilibre entre sucre résiduels et acidité. la bouche est ample, tout en préservant une bonne acidité et beaucoup de persistance aromatique.

## Bourgogne et Maconnais

### Viré-Clessé – Georges Duboeuf

5,00€

25,00€

Robe étincelante d'une jolie couleur or dorée. Belle intensité et complexité au nez

### Bourgogne Chablis Vieilles vignes 2019 – Fillon & Fils –

30,00€

Le vin est vif et minéral. Idéal pour l'apéritif, et les huîtres, les plateaux de fruits de mer mais aussi les entrées telles es escargots de Bourgogne ou le jambon persillé.

# LA CAVE A VINS

## Les vins Rosés

### Méditerranée



12,5cl



75cl

IGP Vin de Pays du Var – You are Maur - Domaine Saint-Maur

4,00€

20,00€

Belle robe rose pâle. Nez de fruits frais exotiques. Il séduit par un bel équilibre et une délicate fraîcheur en bouche !

AOC Côte de Provence – Domaine ROSAN

5,00€

25,00€

Sous une robe marbre rose, on découvre la finesse et la richesse de ses arômes de fruits frais, de fleurs blanches avec une pointe d'agrumes. La bouche s'exprime dans un remarquable équilibre entre rondeur, fraîcheur et persistance sur des notes florales et anisées.

AOC Côte de Provence Cru Classé – Saint M – Domaine Saint-Maur

30,00€

Un rosé tout en légèreté et en finesse ! Une belle fraîcheur et des jolies notes de petits fruits rouges sont au rendez-vous. Un régal pour le palais.

## Les Champagnes



12,5cl



75cl

Champagne Brut – Gérin - Ay

7,00€

45,00€

Champagne Brut – Deutz - Reims

70,00€

Champagne Brut « R » - Ruinart - Reims

80,00€

Champagne Blanc de Blanc - Ruinart - Reims

115,00€

# LA CAVE A SPIRITUEUX



## Les Whiskies

Sequoïa Pur Malt – <i>Première impression</i> – Distillerie du Vercors (France) 	10,00€	
Sequoïa Pur Malt – <i>Tourbé</i> – Distillerie du Vercors (France) 	10,00€	
Clan Campbell – Blended (Ecosse)	4,00€	60,00€
Lagavulin 16 ans 43% - Islay Single Malt (Ecosse)	22,00€	
Nikka – Blended (Japon)	8,00€	
Nikka – Coffee Grain – Single Malt (Japon)	14,00€	
Jack Daniel's N°7 – Tennessee Whiskie (USA) 	6,00€	75,00€

## Les Gins

Larios (Espagne)	5,00€	50,00€
Bombay Saphir London Dry Gin 40% (Angleterre)	7,00€	
Gin Mistral (France)	10,00€	
Gin del Professore Madam 42,9% (Italie)	12,00€	
Gin Monkey (Allemagne)	16,00€	

## Les Rhums

Beach House Epiced 40% (Ile Maurice)	8,00€
Don Papa 40% (Philippines)	12,00€
Diplomatico (Venezuela)	12,00€
Kirk Sweeney 12 ans (République Dominicaine)	14,00€
Zacapa 23 40% (Guatemala)	18,00€

# Cocktails & Digestifs

## Les Cocktails avec Alcool



L'After Eight « By Kris »	8,00€
Le Mistral Dandy (Gin Mistral – Tonic – Concombre)	10,00€
Gin Concombre	7,00€
Spritz	7,00€
Mojito Nature	8,00€
Mojito Vanille	9,00€
Mojito Cerise Amanrena	10,00€
Ti' Punch	6,00€
Shooter Vodka Caramel (3cl)	3,50€

## Les Virgin Cocktails



Virgin Spritz	6,00€
Virgin Mojito (nature, Vanille ou Cerise Amarena)	6,00€

## Les Digestifs



6cl

Armagnac – Domaine Fontan – 20 ans	16,00€
Cognac - Delamain Pale & Dry X.O.	16,00€
Liqueur de Poire	8,00€
Get 27 / Get 31	8,00€
Chartreuse verte	8,00€
Chartreuse Jaune	8,00€