

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

0,75 l 0,375 l

ÎLE DE RÉ

« Le Royal » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré

Sec et vif, se boit frais à l'apéritif, sur des crustacés, Mouclade, poissons grillés, chèvre.

Cépages : Sauvignon, Chardonnay et Colombard.

21.50



« Prestige Blanc » Domaine PELLETIER - IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré

Sec et vif, se boit frais à l'apéritif, sur des crustacés, Poissons grillés, Fromage de chèvre demi-sec. Vignoble en reconversion biologique.

Cépage : 100 % Chardonnay

27.00



VENDEE

AOP Fiefs Vendéen Mareuil - Clos St André

Vin blanc tout en fraîcheur, idéal sur un poisson ou une viande blanche.

Cépage : 90% Chenin et 10% Chardonnay

34.00



LOIRE

AOP Muscadet - La Perdrix de L'Année - Maison Mourat

Vin blanc sec de gourmandise, à déguster sur des huitres, fruits de mer...

Cépage : Melon de Bourgogne

27,00



AOC Menetou Salon - Maison Clément

Nez intense, notes d'agrumes et fruits exotiques. Se déguste sur des fruits de mer,

Poisson et fromage de chèvre.

Cépage : uniquement Sauvignon.

44,00

26.00

AOP Sancerre - « Clos Paradis »

Vin rond et typé, Note de fruits exotiques. Se boit à l'apéritif, sur des salades, des asperges, des poissons fumés, des fromages de chèvre.

Cépage : uniquement Sauvignon.

48,00



AOP Pouilly Fumé - « Cuvée Jules »

Vin blanc légèrement minéral, notes de fruits bien mûrs, légèrement poivrées, tout en fraîcheur. 48,00

Cépage : uniquement Sauvignon.

26,00



Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BORDEAUX

0,75 l | 0,375 l

AOP Entre 2 Mers – Château Haut Philippon.

19.00 | 11.00

Se boit à l'apéritif, sur des poissons cuisinés en sauce ou fumé.

Cépages : Sémillon : 20 % Sauvignon Blanc : 70% Muscadelle : 10%.

AOC Pessac-Léognan – Lafont Menaut.

45.00

Vin blanc sec, vif et fruité, se boit à l'apéritif, sur des poissons ou crustacés, et sur des viandes blanches.

Cépages : Sémillon et Sauvignon.

AOC Pessac-Léognan – Château Carbonnieux

96.00

Palette aromatique complète, allant des agrumes aux fruits à chair blanche en passant par l'abricot, une délicate pointe de vanille.

Cépages : Sémillon et Sauvignon.



CÔTES DE GASCOGNE

AOC Côtes De Gascogne – TARIQUET Classic.

21.00

Sec et fruité, notes florales, agrumes et exotiques. Tonique, croquant. Se boit à l'apéritif, avec des fruits de mer ou sur de la charcuterie.

Cépages : Ugni blanc 45%, Colombard 35%, Sauvignon 10%, Gros Manseng 10%.



AOC Côtes De Gascogne – Domaine PELLEHAUT (moelleux)

L'été Gascon : vin blanc intense, notes de fruits exotiques, ananas, kiwi, mangue et mandarine. 26,00

Se boit à l'apéritif ou sur des desserts.

Cépages : Une base de gros Manseng 80%, Chardonnay.

AOC Chiroulet Fezas Côte D'Heux.

La Côte d'Heux est un blanc intense, sec et fruité évoquant les fruits exotiques comme la mangue, complexité, caractère et gras dominant en bouche.

28,00

Cépages : 100% Gros Manseng

PAYS D'OC

IGP Pays D'Oc – Domaine Gayda Viognier.

21.00

Note de lavande, fleur d'acacia, lys, abricot, banane fraîche. Se boit à l'apéritif, des fruits de mer ou, des tartes aux fruits, des asperges...

Cépage : Viognier.

BOURGOGNE

0,75 l

0,375 l

AOP Macon Village – Buxy – Domaine de L'Echaugnette

Vin souple, sec et fleuri, tout en rondeur et revele une belle vivacité, c'est un vin à croquer !

Se bois frais sur viande blanche, poissons grillés ou à l'apéritif.

Cépage : Chardonnay

30.00



AOP Chablis –Domaine Simonet Fabvre

Minéral, notes d'agrumes, pêche blanche et de fleurs. Se boit sur des poissons grillés ou, en sauce légère, fruits de mer, huîtres, sushis.

Cépage : Chardonnay.

54.00

31.00

AOC Pouilly-Loché – Domaine Clos des Rocs « Les Mûres »

Vin de Garde au nez citronné et minéral. Une belle complexité apportant une présence en bouche Longue et surprenante. Se boit pour accompagner des crustacés ou un fromage de chèvre.

Cépage : Chardonnay.

51.00



AOP Pouilly-Fuissé – Vincent Girardin « Les Vieilles Vignes »

Notes de pamplemousse, de pomme, de cannelle, pain grillé. Se boit sur des Saint Jacques, un Cabillaud, un Morbier ou un Reblochon.

Cépage : Chardonnay.

64.00

AOP Meursault – Vieilles Vignes 2015

Vin blanc à la fois secs-gras et ronds, ce qui est assez singulier, notes de miel, fruits secs, noisettes, pêche. Le côté crémé d'un Meursault donne cette sensation de moelleux en bouche.

Se boit sur un risotto, un turbot, une sole.

Cépage : Chardonnay.

124.00

CÔTES DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône- Famille Perrin

Vin blanc frais et équilibré à fort potentiel. Idéal sur une soupe de poissons ou sur du Rouget.

Cépage : Viognier, Marsanne, Roussanne et Grenache Blanc.

28.00

15.00

AOP St Joseph – Fruit d'Avillera - François VILLARD

Vin blanc riche et gras, en parfait équilibre. Se boit sur des Fruits de Mer ou du poisson.

Cépage : 100% Marsanne

65.00

AOC Condrieu – Le Grand Vallon – François Villard

Vin blanc sec, rond et très gras, notes de violette, abricot, pêche, agrumes. Se boit sur un Foie

Gras, une brouillade et poissons délicats.

Cépage : Viognier

96.00

Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS ROUGES

0,75 l 0,375 l

LOIRE

IGP Val de Loire Vendée- Moulin Blanc - Vignoble MOURAT

Notes de fruits noirs, se boit sur une viande rouge ou une viande en sauce.

Cépages : 100%, Pinot noir.

32.00



AOC Chinon – Nicolas Grosbois – La Cuisine de ma Mère

Vin fruité aux arômes de fruits rouges, à déguster avec charcuteries ou viandes grillées.

Cépage : Cabernet Franc.

32.00



AOP St Nicolas de Bourgueil – Les Montils

Notes de cerises noires et d'herbes savoureuses. Se boit facilement sur un poisson ou une viande blanche.

Cépage : Cabernet Franc.

36.00

20.00

AOC Sancerre – Domaine Fouassier

Notes de cerises noires et mures, Se boit légèrement frais sur un poisson ou un dessert à base de fruits rouges.

Cépage : Pinot noir.

44.00

26.00



BOURGOGNE

AOC Bourgogne Côte Chalonnaise -Buxy-

Vin riche et complexe. Nez fruité (cerise, griotte) aux légères notes fumées. Tanins Souples et élégants. Idéal sur une viande en sauce ou grillée et un fromage de caractère.

Cépage : 100% Pinot noir.

30.00



AOP Mercurey –Domaine Juillot Michel

Notes de mûres et de myrtilles, pain grillé légèrement vanillé, se boit à l'apéritif, une volaille, une viande rouge, du fromage.

Cépage : 100% Pinot noir.

65.00

CÔTES DU RHÔNE

AOC Costières de Nîmes – Château Vessière

Vin aux tanins souples et aux arômes expressifs à déguster sur une viande grillée.

Cépages : Grenache, Syrah

30.00

AOC Côtes Du Rhône – Famille Perrin

Vin Équilibré ; Fruité et Charnu, idéal sur une viande rouge ou volaille en sauce.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

28.00

AOP St Joseph – « Poivre et sol » - François VILLARD

Bouche équilibrée, Un charmant gout de poivre, charnu et croquant.

Cépage : 100% Syrah

65.00

AOP Côte Rôtie – Guigal – 2012

Vin de garde, Tanins ronds et fondus, arômes framboise, fruits des bois, vanille, épice.

Cépages : Grenache, Syrah

128.00

	0,75 l	0.375 L
BORDEAUX		
AOP Bordeaux Graves - CH. TREBIAC		
Notes de fruits rouges et épices, se boit sur un fromage, une viande ou un gibier.	28.00	17.00
Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.		
AOP St Emilion – CH. LA GRANDE ABBESSE – 2014		
Notes de fruits rouges épicés, se boit sur une viande rouge, un fromage.	41.00	
Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOP Pessac-Léognan – CH. LAFONT MENAUT		
Notes de fruits rouges, avec un coté légèrement fumé typique du Pessac Léognan.	48.00	
Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOP Pessac-Léognan – CH. LARRIVET HAUT-BRION 2014		
Notes de fruits rouges épicés, se boit sur une viande rouge, un fromage.	58.00	
Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOC St Estèphe – CH. HAUT MARBUZET 2014 - Mon préféré... 		
Bouquet délicat rehaussé d'une grande finesse, parfaitement équilibré.	88.00	
Accompagne très bien l'agneau, le veau, le bœuf et le fromage.		
Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOP Margaux – CH. CONFIDENCE DE MARGAUX 2012		
Une Grande Année, vin riche, puissant et charpenté, arômes de fruits rouges et cassis, notes de cacao et de boisé, tanins élégants.	84.00	
Cépages : Petit Verdot, Cabernet Sauvignon et Merlot.		
AOP Pessac-Léognan – CH. LA LOUVIERE 2011		
Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion ». Notes de fruits rouges épicés, se boit sur une viande rouge, un fromage.	96.00	
Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot.		-
AOP Moulis – CH. CHASSE SPLEEN 2005		
Une Grande Année, vin riche, puissant et charpenté, arômes de fruits rouges et cassis, notes de cacao et de boisé. La bouche offre des tanins élégants.	169.00	
Cépages : Petit Verdot, Cabernet Sauvignon et Merlot.		-
ÎLE DE RÉ		
« Le Terre Rouge » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré		
Notes de mûres, myrtilles et griottes se boit sur une viande rouge, charcuteries.	23.50	
Cépages : Majoritairement Cabernet Sauvignon, Merlot noir et Cabernet franc		



LES VINS ROSÉS

0,75 l | 0,375 l

ÎLE DE RÉ

« Le Rosé des Dunes » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré

Notes de fruits des bois et bonbons acidulés. Se boit sur des fruits de mer, un poisson grillé.

Cépages : Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon.

21.50



« L'Azuré » IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré

Vin Rosé Sec et Frais aux notes de grenade et pamplemousse. Idéal pour l'apéritif ou un poisson grillé.

Cépage : Merlot

25.00



« Prestige Rosé » Domaine PELLETIER - IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré

Sec et vif, se boit frais à l'apéritif, sur des crustacés, Mouclade, poissons grillés, Vignoble en reconversion biologique.

Cépages : 100 % Sauvignon

27.00



MAREUIL

AOC Fiefs Vendéen Mareuil - « Collection « Vignoble MOURAT

Notes de fruits noirs, se boit sur une viande rouge ou une viande en sauce.

Cépage : 100%, Pinot noir - Agriculture raisonnée.

25.00

15.00

BORDEAUX

AOP Bordeaux Clairet - Château de Lisennes

Nez délicat, expressif et de belle complexité aux arômes de fraise des bois, noyau, cerise, œillet. Bouche ronde, grasse, fondante. Se boit à l'apéritif, un poisson, une salade.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

21.00

PROVENCE

AOP Côtes de Provence « Miraval »

46.00

AOP Côtes de Provence « Domaine OTT » Cœur de Grain CHT Romassan

68.00

CORSE

IGP Ile de Beauté - Casa Rossa

21.00



CÔTES DU RHÔNE

AOP CDR Château de Lignane

28.00



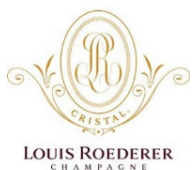
Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BULLES ET CHAMPAGNES

0,75 l | 0,375 l | 0,12 l

Le Trousse Chemise blanc ou rosé, Méthode Champenoise VMQ Ile de Ré	27.00	-	6.00
Paul Danguin brut	52.00	-	-
Moët et Chandon Brut Impérial	102.00	49.00	19.00
Moët et Chandon Rosé Impérial	124.00	-	19.00
Moët et Chandon Brut Ice Impérial	126.00	-	-
Bollinger Grande Année 2007	135.00	-	-
Grande Dame Veuve Clicquot	155.00	-	-
Cuvée Dom Ruinart	158.00	-	-
Dom Pérignon Vintage 2009	168.00	-	-
Cristal Roederer 2009	190.00	-	-



LES EAUX

Abatilles - eau plate ou gazeuse - Eau Minérale naturelle d'Arcachon 0,75 l	8.00
Jolival - eau plate, locale = Angoulême (DPT.16)	8.00
Chateldon -Eau d'exception, eau des grandes tables, la favorite du Roi Soleil Louis XIV. 0,75 l	8.00
Aqua Chiara 0,50 l	3.00
Evian, Badoit 0,75 l	8.00
Eau calme ou agitée. 0,75 l	4.50

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso - Café torréfié sur La Rochelle par la Maison Merling. 3.00



Les Thés Damman

Darjeeling, Ceylan, Lapsang Souchong, Russe aux 7 agrumes, Earl Grey Fleurs Bleus, Jasmin, à la Menthe, Breakfast.....

3.50

Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE VIN DU MOMENT

AOP Provence

40.00€ La bouteille 0.75L

Roseline 2018

28.00€ La demi-bouteille 0.375 L

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah.

6.50€ Le verre de 12cl

LES VINS AU VERRE

0,12 l

VINS BLANCS

"Le Royal" Vin de Pays Charentais IGP Ile de Ré	4.50
"Tariquet Classic" AOP Côtes de Gascogne	5.00
" Domaine de PELLEHAUT" AOP Côtes de Gascogne (moelleux)	6.00
"CH. Lafont Menaut" AOP Pessac-Léognan	7.00
" Domaine Simonet Fabvre" AOP Chablis	11.00

VINS ROUGES

"Le Terre Rouge" Vin de Pays Charentais IGP Ile de Ré	5.00
"CH. Trébiac" AOP Bordeaux Graves	5.00
"Parallèle 45" AOP Côtes du Rhône	6.00
"Moulin Blanc" IGP Val de Loire Vendée-Vignoble MOURAT	6.00
"Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion" AOP Pessac-Léognan	9.50

VINS ROSÉS

« Le Rosé des Dunes » Vin de Pays Charentais IGP Ile de Ré	4.50
« CH.Lisennes » AOP Bordeaux Clairet	5.00

Nos prix s'entendent nets TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.