

# Le livre DE CAVE

## Les vins blancs

### ÎLE DE RÉ . . . .

37,5CL 75 CL



#### IGP Vin de Pays Charentais Île de Ré - Azuré Blanc - Vignerons Île de Ré (BIO)

Sec et vif, se boit frais à l'apéritif, sur des crustacés, Mouclade, Poissons grillés, chèvre. Cépage : Sauvignon

28 €



#### IGP Vin de Pays Charentais Île de Ré - Prestige Chardonnay - Domaine PELLETIER (BIO)

Sec et vif, se boit frais à l'apéritif, sur des crustacés, Poissons grillés, Fromage de chèvre demi-sec. Cépage : Chardonnay

45 €

#### IGP Vin de Pays Charentais Île de Ré Moulin Neuf - Domaine ARICA (Reconversion BIO)

Vin Rond, Fruité, Frais qui sublimerait une viande blanche, poisson en sauce, un fromage de chèvre ou un dessert aux fruits. Cépage : Chenin

55 €

### LOIRE . . . .



#### AOP Muscadet - La Perdrix de L'Année - Maison Mourat (BIO)

Vin blanc sec de gourmandise, à déguster sur des huîtres, fruits de mer... Cépage : Melon de Bourgogne

27 €



#### 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 : Sauvignon

28 € 46 €



#### AOC 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 : Sauvignon

34 € 56 €

#### AOP Pouilly Fumé - « Cuvée Jules »

Vin blanc légèrement minéral, notes de fruits bien mûrs, légèrement poivrés, tout en fraîcheur. Cépage : Sauvignon

31 € 58 €

### BORDEAUX . . . .



#### AOC Graves Château Peyrat

Se boit à l'apéritif, sur des poissons cuisinés en sauce ou fumés. Cépages : Sémillon, Sauvignon

18 € 32 €



#### AOC Pessac-Léognan - Lafont Menaut

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

29 € 51 €



#### AOC Pessac-Léognan Château Carbonnieux

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

106 €

### CÔTES DE GASCOGNE . . . .

75 CL

#### IGP Côtes De Gascogne TARIQUET CLASSIQUE

Vin blanc sec, fruité et rafraîchissant. Se boit dès l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer. Cépages : Ugni blanc, Colombard, Sauvignon, Gros Manseng

21 €



#### IGP Côtes De Gascogne TARIQUET-Premières Grives (moelleux)

Vin blanc moelleux, notes de fruits en marmelade. Se boit à l'apéritif ou sur des desserts. Cépage : Gros Manseng

33 €

### ALSACE . . . .

#### AOC Gewurztraminer d'Alsace Domaine Paul Blanck

Vin blanc au bouquet puissant et complexe, Ce vin exprime une explosion de fruits exotiques, avec une subtilité d'épices. Cépage : Gewurztraminer

52 €

### LANGUEDOC . . . .

#### IGP Pays D'Oc - Domaine Gayda Viognier

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

22 €



# Les vins blancs



## BOURGOGNE . . . .

37.5 CL 75 CL

### AOP Côteaux Bourguignons Château de Chemilly

Vin souple, sec et fleuri, le Côteaux Bourguignon est le vin qui permet la découverte de l'expression du Chardonnay. Se bois frais sur viande blanche, poissons grillés ou à l'apéritif.  
Cépage : Chardonnay

30 €

### AOP Chablis - Domaine Simonnet Febvre

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

31 € 58 €

### AOP Chablis 1er Cru - Côte de Lechet - Domaine Bernard Defaix

Vin puissant et complexe grâce à l'ensoleillement des parcelles, ce vin long en bouche exprime des arômes minéraux et beurrés. Il se marie très bien avec des poissons au beurre blanc ou de la volaille.  
Cépage : Chardonnay

78 €

### AOC Meursault – Vieilles Vignes Domaine Vincent Girardin

Vin blanc à la fois sec, gras et rond, ce qui est assez singulier, notes de miel, fruit sec, noisette, 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

136 €

## VALLÉE DU RHÔNE . . . .

75 CL

### AOC Costières de Nîmes Château Vessière (BIO)

Vin blanc sec et frais au arômes d'agrumes. A déguster à l'apéritif ou avec des coquillages.  
Cépages : Roussanne, Grenache blanc

32 €



### AOC St Joseph – Fruit d'Avilleran - François VILLARD

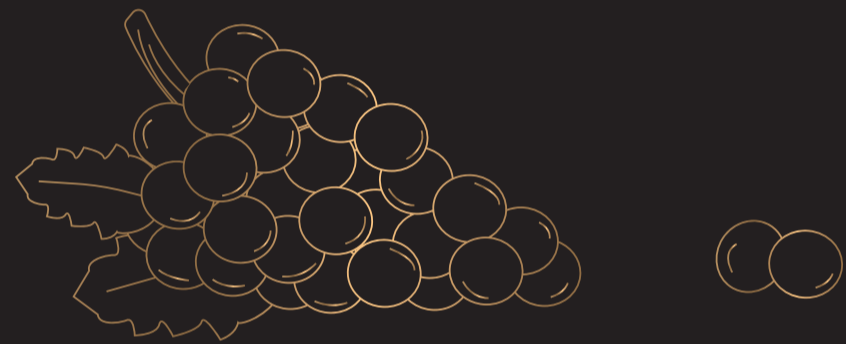
Vin blanc riche et gras, en parfait équilibre. Se boit sur des Fruits de Mer ou du poisson. Cépage : Marsanne.

72 €

### 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

106 €



# Les vins rouges

## ÎLE DE RÉ . . . .

75 CL



### IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré - Azuré Rouge - Vignerons Ile de Ré (BIO)

Notes de mûres, myrtilles et griottes se boit sur une viande rouge, charcuteries. Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

28 €



### IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré Prestige Négrette - Domaine PELLETIER (BIO)

Vin Aromatique avec des tanins souples. Conseillé avec une viande blanche ou un poisson grillé.  
Cépage : Négrette

45 €

## LANGUEDOC . . . .



### AOP Pic St Loup - Mas de l'Oncle (BIO)

Arômes fruits noirs, à déguster sur apéritif, viandes rouges, fromages affinés. Cépage : Syrah, Grenache

48 €

## LOIRE . . . .

37.5 CL 75 CL

### AOC St Nicolas de Bourgueil – Les Montils

Notes de cerises noires et d'herbes savoureuses. Conseillé avec une viande blanche.  
Cépage : Cabernet Franc

20 €

37 €



### IGP Val de Loire Vendée- Moulin Blanc - Vignoble MOURAT (BIO)

Notes de fruits noirs, se boit sur une viande rouge ou une viande en sauce.  
Cépage : Pinot noir

41 €



### AOC Saumur-Champigny – Thierry Germain – Domaine des Roches Neuves

Vin aux arômes de fruits rouges, à déguster avec charcuteries ou viandes grillées.  
Cépage : Cabernet Franc.

46 €



### AOC Sancerre – Domaine Fouassier (BIO)

Notes de cerises noires et mûres, Se boit légèrement frais avec un poisson ou un dessert.  
Cépage : Pinot noir

36 €

60 €



# Les vins rouges

## BORDEAUX . . . .

## CÔTES DU RHÔNE . . . .

37.5 CL 75 CL

75 CL



### AOC Blaye Côtes de Bordeaux - "Le TITI" (BIO)

Un vin droit sincère et tendu, aux tanins racés bien enrobés par les fruits rouges et noirs bien murs.  
Cépages: Merlot, Cabernet

28 €

### AOC Costières de Nîmes Château Vessière (BIO)

Vin aux tanins souples et aux arômes expressifs à déguster sur une viande grillée.  
Cépages : Grenache, Syrah

32 €



### AOP Graves - Château PEYRAT

Notes de fruits rouges et épices, se boit sur un fromage, une viande ou un gibier. Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

18 €

32 €

### AOC St Joseph - « Poivre et sol » - François VILLARD

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

68 €

### AOC St Emilion - Les Hauts De La Gaffelière

Un Saint Emilion gourmand, fruité aux tanins ronds et soyeux. Un parfait compagnon de soirée pour tous vos plats. Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

49 €

### AOP Chateauneuf-du-Pape MAS SAINT LOUIS

Robe rubis pourpre, nez intense à dominante de griotte avec des notes de fougère; bouche bien équilibrée, présentant de la fraîcheur et des tanins fins.  
Cépages: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault

86 €



### AOP Pessac-Léognan Château LAFONT MENAUT

Notes de fruits rouges, avec un coté légèrement fumé typique du Pessac Léognan.  
Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot

30 €

52 €

### AOC Côte-Rôtie - François VILLARD

Vin d'exception aux arômes délicats de framboise, violette et aux notes épicées.  
Accord parfait avec notre pièce de boeuf.  
Cépage : Syrah

140 €

### AOC Pomerol

#### Château CROIX DES ROUZES

Au nez, le bouquet est complexe, dense, et très fin. Les tanins sont fermes et puissants, le vin est très long en bouche et la persistance aromatique est très fine  
Cépage : Merlot

92 €

## BOURGOGNE . . . .

### AOP Pessac-Léognan

#### Château LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION

Notes de fruits rouges épicés, se boit sur une viande rouge, un fromage. Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot

98 €

### AOC Côte Chalonnaise Les Vignerons de 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 : Pinot noir

33 €



### AOC Moulis - Château MAUCAILLOU

Vin d'une puissance aromatique particulièrement subtile et agréablement fruitée aux saveurs très mures. Les tanins sont très fins, mais bien présents.  
Cépages : Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

106 €

### AOC Mercurey - Les Vignerons de Buxy

Notes de cassis et griotte, de réglisse et d'épices. Idéal pour l'apéritif, une viande rouge, du fromage.  
Cépage : Pinot noir

48 €

### AOC St Estèphe

#### Château HAUT MARBUZET

Bouquet délicat rehaussé d'une grande finesse, parfaitement équilibré. Accompagne très bien l'agneau, le veau, le boeuf et le fromage. Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot

136 €

### AOC Fixin - Crais de Chêne

#### Domaine René Bouvier

Un vin solaire, minéral qui vous montrera une matière structurée par des tanins affirmés.  
Cépage : Pinot noir

92 €

### AOC Nuit St Georges

#### Domaine Henri et Gilles Remoriquet

Nez puissant sur des notes de fruits rouges et noirs macérés. L'attaque en bouche est franche et les tanins sont fermes mais fins.  
Cépage : Pinot noir

106 €



# Les vins rosés

## ÎLE DE RÉ . . . .

75 CL



IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré  
- Azuré Rosé - Vignerons Ile de Ré (BIO)

Vin Rosé Sec et Frais aux notes de grenade et pamplemousse. Idéal pour l'apéritif ou un poisson grillé.  
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon

28 €

IGP Vin de Pays Charentais Ile de Ré - ARICA  
Rosé- Domaine ARICA (Reconversion BIO)

Vin Sec et Fruité aux Notes d'Agrumes. A déguster dès l'apéritif ou sur un poisson grillé. Cépage : Merlot

45 €

Le Magnum

90 €

## MAREUIL . . . .

37.5 CL 75 CL



« Marie Du Fou » AOC Fiefs Vendéen Mareuil  
- Mourat

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

Cépages : Pinot noir, Gamay, Cabernet Franc

16 €

28 €

## CORSE . . . .

IGP Corse - Domaine Casa Rossa

Robe très pâle, nez de fruits rouges frais et de fleurs blanches. Idéal pour vos barbecues ou à l'apéritif.

Cépage : Niellucciu

21 €

## PROVENCE . . . .

75 CL

AOP Côtes de Provence  
Château de la Valetanne

Vin frais, très fruité aux arômes exotiques aux notes minérales et une belle acidité.

Cépages : Mourvèdre, Cinsault, Grenache

34 €



AOC Côtes de Provence  
Domaine de Sainte Marie

Vin rosé aux tanins souples et aux notes d'agrumes et fruits rouges. Il accompagnera parfaitement l'apéritif ou un poisson blanc.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Tiburen, Carignan.

42 €



AOC Côtes de Provence - M Minuty

Une superbe harmonie aromatique des cépages qui lui confère des notes de pêche et d'orange confite.

Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'au finale.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

49 €



## Les bulles et champagnes

12 CL 75 CL

50 CL 75 CL

Le Trousse Chemise blanc ou rosé, Méthode Traditionnelle VMQ Ile de Ré

7 €

27 €

Deutz - Brut Classic

19 €

120 €

Deutz - Brut rosé

26 €

162 €

Ruinart

145 €

Billecart Salmon Brut Réserve

90 €

145 €

Billecart-Salmon Brut Rosé

180 €

Bollinger Grande Année 2012

180 €

Dom Pérignon Vintage 2008

390 €

Cristal Roederer 2008

460 €

## Les boissons chaudes

Café expresso - Café torréfié sur La Rochelle par la Maison Merling BIO

3 €

Thés et infusions BIO

3,80 €

## Les eaux

Aqua Chiara (50 CL)

3 €

Aqua Chiara- Eau écologique filtrée calme ou agitée (75 CL)

4,50 €

Chateldon - Eau d'exception, eau des grandes tables, la favorite du Roi Soleil Louis XIV (75 CL)

8 €

Abatilles Plate ou Gazeuse - Eau minérale naturelle du Bassin d'Arcachon (75 CL)

8 €