



Le livre DE CAVE

LES VINS BLANCS

ÎLE DE RÉ . . .

37,5CL 75CL

**IGP Vin de Pays Charentais Île de Ré
Azuré Blanc - Vignerons Île de Ré**
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**

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**

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

72 €



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

60 €

BORDEAUX . . . 37,5CL 75CL

AOC Graves Château Peyrat 19 € 35 €

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

**AOC Pessac-Léognan
Lafont Menaut** 29 € 62 €

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



**AOC Pessac-Léognan
Château Carbonnieux** 122 €

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 . . .

**IGP Côtes De Gascogne TARIQUET
CLASSIQUE** 22 €

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

**IGP Côtes De Gascogne
TARIQUET Premières Grives (moelleux)** 35 €

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

Prix net service compris.

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

LES VINS BLANCS

| | | | | | |
|---|---------------|---|--|---------------|-------------|
| LOIRE • ○ • | 37,5CL | 75CL | BOURGOGNE • ○ • | 37,5CL | 75CL |
| AOP Muscadet - Maison Mourat La Perdrix de L'Année | | 32 € | AOP Côteaux Bourguignons Château de Chemilly | | 28 € |
| Vin blanc sec de gourmandise, à déguster sur des huîtres, fruits de mer... | |  | Vin souple, sec et fleuri, le Côteaux Bourguignon est le vin qui permet la découverte de l'expression du Chardonnay. Se boit frais sur viande blanche, poissons grillés ou à l'apéritif. | | |
| <u>Cépage</u> : Melon de Bourgogne | | | <u>Cépage</u> : Chardonnay | | |
| AOC Menetou Salon | 28 € | 56 € | AOP Chablis | 42 € | 70 € |
| Maison Clément | | | Domaine Simonnet Febvre | | |
| Nez intense, notes d'agrumes et fruits exotiques. Se déguste sur des fruits de mer, poissons et fromages de chèvre. | | | Minéral, notes d'agrumes, pêche blanche et de fleurs. Se boit sur des poissons grillés ou, en sauce légère, fruits de mer, huîtres, sushis. | | |
| <u>Cépage</u> : Sauvignon | | | <u>Cépage</u> : Chardonnay | | |
| AOC Sancerre | 39 € | 67 € | AOP Chablis 1er Cru - Côte de Lechet | 88 € | |
| Alphonse Mellot | | | Domaine Bernard Defaix | | |
| 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. | |  | Vin puissant et complexe grâce à l'ensoleillement des parcelles, ce vin long en bouche exprime des arômes minéraux et beurrés. | | |
| <u>Cépage</u> : Sauvignon | | | Il se marie très bien avec des poissons au beurre blanc ou de la volaille. | | |
| AOC Pouilly Fumé | 28 € | 48 € | <u>Cépage</u> : Chardonnay | | |
| Clément & Florian Berthier | | | AOC Meursault – Vieilles Vignes | 145 € | |
| Vin blanc légèrement minéral, notes de fruits bien mûrs, légèrement poivrées, tout en fraîcheur. | |  | Domaine Vincent Girardin | | |
| <u>Cépage</u> : Sauvignon | | | Vin blanc à la fois sec, gras et rond, ce qui est assez singulier, notes de miel, fruits secs, noisette, pêche. | | |
| | | | Le côté crémé d'un Meursault donne cette sensation de moelleux en bouche. Se boit sur un risotto, un turbot, une sole. | | |
| | | | <u>Cépage</u> : Chardonnay | | |
| LANGUEDOC • ○ • | | | | | |
| IGP Pays D'Oc – Domaine Gayda | | 24 € | | | |
| 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... | | | | | |
| <u>Cépage</u> : Viognier | | | | | |

Prix net service compris.

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

LES VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE • • • 75CL

AOC Costières de Nîmes Château Vessière

Vin blanc sec et frais aux arômes d'Agrumes. A déguster à l'apéritif ou avec des coquillages.

Cépages : Roussanne, Grenache blanc

28 €



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

75CL

66 €

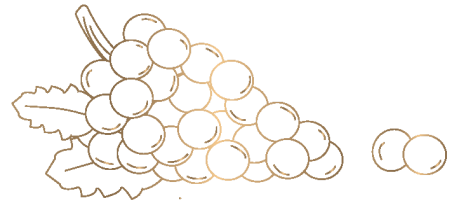
AOC Condrieu – Le Grand Vallon François Villard

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

132 €



LES VINS ROUGES

ÎLE DE RÉ • • • 75CL

IGP Vin de Pays Charentais Île de Ré Azuré Rouge - Vignerons Île de Ré

Notes de mûres, myrtilles et griottes
Se boit sur une viande rouge, charcuteries.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

28 €



LANGUEDOC • • • 75CL

AOP Pic St Loup - Domaine Cazeneuve Cynarah

Arômes fruits noirs, à déguster sur apéritif, viandes rouges, fromages affinés.

Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache

45€



IGP Vin de Pays Charentais Île de Ré Prestige Négrette

Domaine PELLETIER

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

Cépage : Négrette

45 €



VENDEE • • • 75CL

IGP Vel de Loire - Vendée Moulin Blanc

Arômes fruits noirs, à déguster sur apéritif, viandes rouges, fromages affinés.

Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache




47€



Prix net service compris.

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

LES VINS ROUGES

| LOIRE | 37,5CL | 75CL | 37,5CL | 75CL |
|---|-------------|---|--|---|
| <p>AOC St Nicolas de Bourgueil Les Montils</p> <p>Notes de cerises noires et d'herbes savoureuses. Conseillé avec une viande blanche.</p> <p><u>Cépage</u> : Cabernet Franc</p> | 27 € | 42 € | <p>AOC Saumur-Champigny Thierry Germain Domaine des Roches Neuves</p> <p>Vin aux arômes de fruits rouges, à déguster avec charcuteries ou viandes grillées.</p> <p><u>Cépage</u> : Cabernet Franc</p> | 52 € |
| <p>AOC Sancerre – Alphonse Mellot</p> <p>Notes de cerises noires et mures, se boit légèrement frais avec un poisson ou un dessert.</p> <p><u>Cépage</u> : Pinot noir</p> | 39 € | 65 € | | |
| | |  | | |
| BORDEAUX | | | | |
| <p>AOC Blaye Côtes de Bordeaux "Le TITI"</p> <p>Un vin droit sincère et tendu, aux tanins racés bien enrobés par les fruits rouges et noirs bien murs.</p> <p><u>Cépages</u>: Merlot, Cabernet</p> | | 22 € | <p>AOP Pessac-Léognan Château LAFONT MENAUT</p> <p>Notes de fruits rouges, avec un côté légèrement fumé typique du Pessac Léognan.</p> <p><u>Cépages</u> : Cabernet Sauvignon et Merlot</p> | 30 € 54 € |
| | |  | |  |
| <p>AOP Graves - Château PEYRAT</p> <p>Notes de fruits rouges et épices, se boit sur un fromage, une viande ou un gibier.</p> <p><u>Cépages</u> : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</p> | 20 € | 35 € | <p>AOC Pomerol Château CROIX DES ROUZES</p> <p>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.</p> <p><u>Cépage</u> : Merlot</p> | 94 € |
| <p>AOC St Emilion Les Hauts De La Gaffelière</p> <p>Un Saint Emilion gourmand, fruité aux tanins ronds et soyeux. Un parfait compagnon de soirée pour tous vos plats.</p> <p><u>Cépages</u> : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</p> | | 49 € | | |

Prix net service compris.

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

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

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

75CL

96 €

AOC Moulis -

Château CHASSE SPLEEN

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 €

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

35 €



AOC St Joseph

Les Vins de Vienne

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

Cépage : Syrah

66 €

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 €

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 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

75CL

136 €

BOURGOGNE

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

37 €



AOC Givry - Les Vignerons de Buxy

Notes de cassis et griottes, de réglisse et d'épices. Idéal pour l'apéritif, une viande rouge du fromage.

Cépage : Pinot noir

55 €



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 €

Prix net service compris.

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

LES VINS ROSÉS

| | | | | | | |
|--|--|---------------|-------------|--|--|-------------|
| ÎLE DE RÉ | | 37,5CL | 75CL | PROVENCE | | 75CL |
| IGP Vin de Pays Charentais Île de Ré Vignerons Île de Ré | | 28 € | | AOP Côtes de Provence Château de la Valetanne | | 36 € |
| Azuré Rosé Vin Rosé Sec et Frais aux notes de grenade et pamplemousse. Idéal pour l'apéritif ou un poisson grillé. | | | | Vin frais, très fruité aux arômes exotiques, aux notes minérales et une belle acidité. <u>Cépages</u> : Mourvèdre, Cinsault, Grenache | | |
| <u>Cépages</u> : Merlot, Cabernet Sauvignon | | | | AOC Côtes de Provence Domaine de Sainte Marie | | 45 € |
| IGP Vin de Pays Charentais Île de Ré ARICA Rosé | | 48 € | | Vin rosé aux tanins souples et aux notes d'agrumes et fruits rouges. Il accompagnera parfaitement l'apéritif ou un poisson blanc. | | |
| Domaine ARICA Vin Sec et Fruité aux Notes d'agrumes. A déguster dès l'apéritif ou sur un poisson grillé. | | | | <u>Cépages</u> : Grenache, Cinsault, Syrah, Tiburen, Carignan | | |
| <u>Cépage</u> : Merlot | | | | AOC Côtes de Provence - M Minuty | | 52 € |
| MAREUIL | | | | 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 final. | | |
| AOC Fiefs Vendéen Mareuil Maison Mourat | | 20 € | 34 € | <u>Cépages</u> : Grenache, Cinsault, Syrah | | |
| "Marie du Fou" Notes de fruits noirs, se boit sur une viande rouge ou une viande en sauce. <u>Cépages</u> : Pinot noir, Gamay, Cabernet Franc | | | | | | |
| CORSE | | | | | | |
| IGP Corse - Domaine Casa Rossa Robe très pâle, nez de fruits rouges frais et de fleurs blanches. | | | 25 € | | | |
| Idéal pour vos barbecues ou à l'apéritif. <u>Cépage</u> : Niellucciu | | | | | | |

Prix net service compris.

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

LES CHAMPAGNES

| | 12CL | 75CL | | 50CL | 75CL |
|---|------|-------|-------------------------------|------|-------|
| Le Trousse Chemise blanc ou rosé Méthode Traditionnelle VMQ Île de Ré | 8 € | 30 € | Billecart Salmon Brut Réserve | 90 € | 148 € |
| | | | Billecart Salmon Brut Rosé | | 180 € |
| Deutz - Brut Classic | 20 € | 120 € | Bollinger Grande Année 2012 | | 180 € |
| Deutz - Brut Rosé | 26 € | 162 € | Dom Pérignon Vintage 2008 | | 390 € |
| Ruinart | | 148 € | Cristal Roederer 2008 | | 460 € |

LES BOISSONS CHAUDES

| | | | |
|---|--------|-----------------------|-----|
| Café expresso Café torréfié sur La Rochelle par la Maison Merling BIO | 3,50 € | Thés et infusions BIO | 4 € |
|---|--------|-----------------------|-----|

LES EAUX

| | | | |
|--|--------|--|-----|
| Aqua Chiara (50cl) | 3 € | Chateldon Eau d'exception, eau des grandes tables, la favorite du Roi Soleil Louis XIV (75cl) | 8 € |
| Aqua Chiara (75cl) Eau écologique filtrée calme ou agitée | 4,50 € | Abatilles Plate ou Gazeuse Eau minérale naturelle du Bassin d'Arcachon (75cl) | 8 € |