

Rosés

12 cl 50 cl 75 cl

PROVENCE

Cuvée du Golfe de St Tropez AOP Côtes de Provence

4,00 € 15,00 € 21,00 €



Grain de Glace - "Le rosé de l'hiver" AOP Côtes de Provence

Le premier rosé du millésime dans une bouteille en édition limitée sérigraphiée d'émaux. Un design audacieux.

— — 27,00 €



Pamploon IGP Méditerranée

Rosé cristal, léger et souple aux notes de petits fruits frais.

6,00 € 20,00 € 30,00 €



Effervescents

12 cl 75 cl

CHAMPAGNE

Louis Constant brut AOP Champagne

Ce champagne, dominé par des arômes de miel d'acacia et de fruits confits, présente un bel équilibre et une agréable longueur en bouche.

10,00 € 56,00 €



Mumm "Cordon Rouge" Brut AOP Champagne

Champagne frais à la forte persistance aromatique, caractérisé par des arômes complexes de fruits frais et de caramel.

10,50 € 74,00 €



Ruinart "R de Ruinart" Brut AOP Champagne

Une référence en Champagne, une bouche fine et délicate, sur des notes de fruits frais, tel l'abricot.

— 100,00 €



Ruinart "Blanc de Blancs" AOP Champagne

Une cuvée 100% Chardonnay, qui donne des arômes d'agrumes et de fruits exotiques et allie parfaitement la rondeur et la fraîcheur (suivant disponibilité).

— 120,00 €



Dom Pérignon AOP Champagne

Élégance, complexité et puissance confèrent à ce Champagne son style inimitable qui en fait une cuvée d'exception.

— 365,00 €



Le saviez-vous ?

Comment bien réussir l'accord mets et vins : on vous explique tout !

Premièrement, marier un plat à un vin c'est chercher une harmonie en respectant les intensités de saveurs dans le but de créer un équilibre.

Pour cela, il faut choisir un vin qui s'accordera au plat sans l'écraser et vice versa.

Si vous souhaitez manger de la viande rouge, misez sur des rouges puissants. Pour cela, les vins cultivés au soleil seront les plus adaptés. Vous retrouverez par exemple les vins du **Rhône**, du **Languedoc-Roussillon** et de **Bordeaux** évidemment !

Sur les viandes blanches, ce sont les rouges légers qu'il faut privilégier. Nous vous conseillons les vignobles plus au nord : la **Loire**, la **Bourgogne** ou le **Beaujolais**.

Pour les entrées et les poissons cuisinés en sauce, ce sont les blancs expressifs qui les agrémenteront le mieux. Cépages aromatiques de l'**Alsace** ou vins solaires du **Languedoc**, ces vins blancs sauront souligner votre met.

Les poissons blancs et les fruits de mer se marient eux, avec des vins blancs vifs. Dans ce cas dirigez-vous vers la **Loire** ou la **Bourgogne**.

Pour votre dessert, choisissez plutôt des vins mœlleux, voire un porto !

Prix nets exprimés en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Tous les vins présents sur la carte contiennent des sulfites.

www.menu-creation-online.com Crédit photo : 123RF

Carte des vins



Rouges

12 cl 50 cl 75 cl

RHÔNE

Domaine du Vallon

AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

Ce vin typé du Rhône vous fera voyager entre garrigue et oliviers, avec des notes de fruits noirs, des épices et une belle structure.

3,90 € 15,00 € 22,00 €



Château des Hautes Ribes

AOP Vacqueyras

Vin authentique et élégant dont la palette aromatique est riche sur les fruits noirs bien mûrs et les épices.

— — 30,00 €



Domaine des 7 chemins

Jean Louis Buffière

AOP Crozes Hermitage

Une superbe Syrah aux notes d'épices et de cuir et aux saveurs finement boisées.

4,90 € 22,00 € 32,00 €



Domaine Richard - "Cuvée Prémices"

AOP Saint Joseph

Typique de son appellation, un vin 100% Syrah aux parfums poivrés et fruités.



— — 35,00 €



Jean Luc Colombo - "Pied la Vigne"

AOP Cornas

« Pied la Vigne » est le nom du chemin qui serpente aux pieds des coteaux de Cornas, un vin d'une classe incomparable.



— — 52,00 €



Domaine Pierre Gaillard

AOP Côte Rotie

Un grand vin fruité, charnu et puissant.

— — 72,00 €



LOIRE

Domaine Vial

AOP Côte Roannaise

Marqué par les fruits frais et enrichi sur des notes d'arômes d'épices et de cuir.

— — 22,00 €



Les Javeaux

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

D'une belle intensité, c'est un vin rouge plaisir, frais et fruité. Cépage : Cabernet Franc.

4,50 € 18,00 € 27,00 €



Rouges

12 cl 50 cl 75 cl

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Naturalys Syrah - Gérard Bertrand

IGP Pays d'Oc

Cultivé en agriculture biologique, le cépage Syrah dévoile ici des arômes séduisants d'épices douces.



— — 25,00 €



Les Déesses Muettes - "Exception"

AOP Pic Saint Loup

Nez agréable de garrigue, de fruits rouges mûrs. Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux.

— — 32,00 €



BEAUJOLAIS

Domaine Barbet - Loron et Fils

AOP Moulin-à-vent

Des arômes de fruits cuits et de sous-bois, une bouche fondue et pleine de charme.

— — 27,00 €



BOURGOGNE

Domaine Voarick

AOP Mercurey

À la fois simple d'accès et très élégant en bouche, ce vin met en avant des arômes de fruits rouges frais mêlés à ceux du cuir, du gibier ou du sous-bois.

5,90 € 24,00 € 36,00 €



Domaine Collotte - "Vieilles Vignes"

AOP Marsannay

Toute la typicité du Pinot noir de Bourgogne.

— — 35,00 €



Domaine Bitouzet Prieur

AOP Volnay

Un vin avec une belle concentration d'arômes qui exprime sa complexité avec nuances et délicatesse.

— — 55,00 €



Aegerter Jean Luc et Paul

AOP Nuits-Saint-Georges

Couleur intense, vin aux arômes puissants et complexes. Harmonie de cerise et cassis.

— — 72,00 €



BORDEAUX

Baron Nathaniel

Baron Philippe de Rothschild

AOP Pauillac

Un vin puissant, épicé offrant une solide charpente tannique en bouche.

— — 45,00 €



Blancs

12 cl 50 cl 75 cl

RHÔNE

Cellier des Chartreux "Chevalier d'Anthelme"

AOP Côtes du Rhône

Nez très frais et ouvert qui évoque des arômes de fleurs d'acacia, de pêche et de fruits exotiques.

— — 23,00 €



BOURGOGNE

Cave de Viré - "Grande Réserve"

AOP Viré-Clessé

Fin, expressif, minéral puis évoluant sur des notes de fleurs blanches. Belle attaque et fraîcheur sur des arômes de pêche, d'abricot et de zestes de citron qui envoûtent les papilles.

— — 29,00 €



Domaine Guerrin

(Nadine et Maurice Guerrin)

AOP Pouilly-fuissé

Véritable vin de gastronomie, il marque par sa richesse et son parfait équilibre, il s'exprime par son soyeux en bouche, sa minéralité et la grande finesse de ces arômes.

— — 37,00 €



Domaine Bitouzet - "Corbins"

AOP Meursault

Belle rondeur typique de Meursault, sur une minéralité fondue.

— — 56,00 €



LANGUEDOC-ROUSSILLON

Albrières - "Chardonnay"

IGP Pays d'Oc

Une expression de Chardonnay, aux notes grillées et florales, sur le fruit et la fraîcheur.

3,90 € 15,00 € 22,00 €



Florius Viognier

IGP Pays d'Oc

4,40 € 17,00 € 23,00 €



SUD OUEST

Chambre d'Amour

IGP Côtes de Gascogne

4,90 € — 27,00 €

