

LA CARTE DES VINS

Rouges

	75 cl	Le verre
Saint Joseph AOP Domaine de Bonarieux - Cave de Saint Désirat	35 €	10.00 €
Morgon Côte du Py "Grandes mises" Côte du Py "Grandes mises" ♥	31.50 €	8.00 €
Corbières Boutenac AOP Gérard Bertrand - Domaine de Villemajou	28.50 €	
Rasteau AOP Domaine de Pisan - Cave de Rasteau	28.50 €	

Rosés

	75 cl	150 cl	300 cl
Gris Blanc - Pays D'Oc IGP Gérard Bertrand	23.00 €	39.00 €	76.00 €
Côtes De Provence AOP Château Saint Maur - Cru classé	35.00 €		

Blancs

	75 cl	Le verre
Petit Chablis AOP Domaine Olivier Boussard	33.50 €	7.00 €
Saint Véran AOP Gaël Martin - "Les Sables"	30.00 €	7.00 €
Mâcon Villages AOP - ALPHONSE Les vigneronns des terres secrètes	27.50 €	7.00 €
IGP Côte de Gascogne - Le JOYAU de JOY (Moelleux)	26.50 €	7.00 €

Vins Libanais

	75 cl	37,5 cl	Le verre
<i>(Clos Saint Thomas - Vallée de la Bekaa)</i>			
"Gourmets" Rosé (Note Florale et rond en bouche)	25.00 €	15.00 €	6.00 €
"Gourmets" Rouge (Bon équilibre, gourmand, rond en bouche)	25.00 €	15.00 €	6.00 €
"Gourmets" Blanc (Sec sur des notes de minéralité)	25.00 €		6.00 €
"Emirs" Rouge (Charpenté, élégant et légèrement boisé)	30.00 €		7.00 €

(Château Ksara - Vallée de la Bekaa)

"Moscatel" Blanc (Moelleux)	26.50 €	7.00 €
♥ "Chardonnay" Blanc (La gourmandise)	25.00 €	
"CARIGNAN" Rouge (La douceur)	25.00 €	

Vins en Pot Lyonnais

	Le pot 46 cl	La filette 25 cl	Le verre 12 cl
Rouge : Côtes du Rhône AOP "Cave de Tavel"	14.00 €	7.00 €	5.00 €
Rosé : Côtes de Provence AOP "Cellier des Archers"	14.00 €	7.00 €	5.00 €
Blanc : Cellier des chartreux IGP "Viognier"	14.00 €	7.00 €	5.00 €

Champagnes

	75 cl	La coupe
Mumm (Brut)		
Leblond LeNoir (Brut)	45.00 €	11.00 €

Pétillants

	75 cl	La coupe
Cerdon Rosé - Bugey (Domaine BOCCARD - Méthode Ancestrale)	25.00 €	7.00 € ♥
Prosecco D.O.C Vaporetto	25.00 €	7.00 €
Cidre fermier Alain Milliat	25.00 €	7.00 €

DU BONHEUR DANS LES VERRES

Rouges Libanais

75 cl

"Château St Thomas" - Domaine Clos St Thomas

59.90 €

(Un nez vanillé, des tanins très présents, des arômes de fruits rouges et d'épices)

"Château Ksara" - Domaine Ksara

59.90 €

(Notes corsées et remplies de fruits rouges et noirs, de cèdre et de poivrons)

Rouges du terroir



Côte Rôtie AOP - Domaine Pichon "Rozier"

75.50 €

Sur la cote brune de l'appellation, 15 mois d'élevage en fût pour des tanins fins avec des notes fumées et une finale épicée.

Aloxe Corton AOP - "Domaine Larue"

75.00 €

Grand pinot noir, élevage en fût, belle maîtrise de l'élevage. Couleur soutenue avec des notes de cerises, fruits rouges et tanins bien ronds.

Cornas AOP - Domaine Pichon "Allégorie"

70.00 €

Ce Cornas provient d'une parcelle escarpée exposée au Sud-Est. Il a passé 14 mois dans de jeunes barils lui conférant ce boisé subtil et donc un style très élégant. En bref, beaucoup de gourmandise et surtout une belle expression du terroir!

Saint Joseph AOP - Stéphane Montez "cuvée du Papy"

65.50 €

Un vin à la robe rubis foncé qui séduit par son nez très parfumé, dominé par la violette et les épices.

Châteauneuf du Pape AOP "Clos de l'Oratoire des papes"

59.90 €

Ce vin délicat mais complexe offre des arômes de fruits rouges, d'épices douces, ainsi que des saveurs fumées.



Mercurey AOP - Château d'Etroyes "Vieille Vigne"

49.90 €

Beau pinot noir en vieilles vignes de plus de 50 ans. Notes de cerises et griottes portées par un final épicé.

Chirouble - Domaine des Marrans "Aux cotes"

37.90 €

Cépage gamay sur sol granit élevé en vieux foudres, racés et élégants.

Crozes-Hermitage AOP - Domaine du Mûrinais "Les Amandiers"

35.00 €

Belle syrah pleine de fraîcheur emporte avec un bel élevage, couleur rubis et notes de petits fruits rouges, final velouté.

Blancs du terroir

75 cl

Condrieu - Stéphane Montez "Les grandes Chaillées"

65.90 €

(Ce blanc sec aromatique et minéral offre des nuances d'acacia, miel et pain grillé)



Saint Perey - Domaine Farge "Silex"

48.50 €

Cépage en majorité de Roussanne élevé en fût sur des terroirs de granits et silex. Très subtil et agréable avec une finale complexe.

Pouilly Fuissé - Domaine Renaud "Vieilles vignes"

47.00 €

Vieilles vignes de Chardonnay proche de la roche de solutre. Belle attaque minérale et complexe sur un élevage en vieux foudres.

Crozes Hermitage - Domaine du Mûrinais "Cuvée Marine"

39.90 €

Assemblage de Roussanne et Marsanne élevé en cuve inoxydable. Bouche assez ronde sur notes de fruits blancs pour un final complexe.

