

“ Une bonne bouteille implique le partage ;
Je n’ai jamais rencontré un avare œnophile “

CARTE DU BOIRE

Faite avec soin par nos soins.
N’hésitez pas à me demander conseil.

Georgy & Nicolas

Il se peut que des références ou des millésimes manquent ou soient
erronés, nous nous en excusons par avance.

Légende :  Vin bio  Coup de cœur

LES ROSES

Côtes de Provence « Magali » 2018 / Domaine Figuières 30 €

Couleur pâle. Rosé d'apéritif, il ravira par ses notes d'agrumes, sa bouche souple et fraîche.

Roseum / Minervois / Domaine Cailhol Gautran 🌸 22 €

Robe pâle, bouche ronde et équilibrée. Finesse et élégance.

LES ROUGES

LANGUEDOC ROUSSILLON / SUD OUEST

Faugères 2017 « Les Novices » Abbaye de Sylva Plana 🌸 26 €

Un Faugères tout en finesse et velours. Tanins fondus et souples. Cinsault, Grenache, Carignan

Faugères 2016 « Le Songe de l'Abbé » / Abbaye de Sylva Plana 🌸 45 €

De la matière et de la profondeur, alliées à une belle fraîcheur. Une finale longue et réglissée.

Côtes de Malepère Tradition 2017 / Domaine Girard 24 €

Merlot/Cabernet. Nez puissant, bouche ample, pas mal de longueur. A découvrir. Top rapport Q/P

Minervois « Les Fontanilles » 2016/ Anne Gros & JP Tollot 🌸 39 €

Une cuvée classique d'une très belle maturité et élégance. Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache.

Minervois La Ciaude 2016 / Anne Gros & JP Tollot 🌸 🌹 48 €

Vin solaire associant maturité, profondeur et minéralité. Remarquable équilibre et fraîcheur.

Minervois « Cantus Vitis » 2018 / Domaine Cailhol Gautran 🌸 27 €

Souple et intense à la fois. Belle longueur en bouche sur des notes réglissées. Dominante Carignan.

Fitou Vieilles Vignes 2015 / Château des Nouvelles 32 €

Dominante Carignan, Syrah sur vignes de 50 à 60 ans. Puissant mais souple, tanins fondus, épicés, notes cacao

Languedoc La Clape 2016 «Amarante»/Ch. Rouquette 🌸 🌹 36 €

Intensité, tenue, fraîcheur. Un nez subtil et racé, tanins fins, acidité rafraîchissante. Un domaine Top.

Limoux 2013 « Aux bons hommes » / Domaine D'Antugnac 26 €

Dominante Merlot. Nez de fruits rouges. Vin tout en longueur et en fraîcheur. Pour amateur de vin pas connu.

Saint Chinian 2014 « Les Sigilaires » / Domaine Moulinier 33 €

Vin complexe, marqué par un assemblage syrah/grenache passé en fût. Équilibré, boisé et fort digest.

Cuvée V et VI (VDF) / Ugo Lestelle (Terroir St Chinian) 🌹 38 €

Les vins rares et naturels de Ugo sont un exemple de vin croquant au style souple et gourmand.

- Cabardès 2013 / Château Salitis** 24 €
Vers Carcassonne. Bel équilibre. Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet sauvignon. Super rapport Q/P.
- Cabardès 2005 « Comme autrefois » / Château Salitis** 44 €
6 ans du cuvaison ! Profond, suave, intense, complexe. A carafier pour apprécier sa palette aromatique.
- Côtes de Thongue 2017 / Domaine Deshenrys** 🌿 18 €
Syrah et Merlot – Bien équilibré, plein, avec une belle fraîcheur. Vin de plaisir.
- IGP Oc 2017 « Figure Libre » / Domaine Gayda** 🌿 32 €
Beau domaine. Travail des raisins très soigneux. Un vin corsé, plein en bouche avec tanins soyeux.
- IGP Oc 2016 « Chemin de Moscou » / Domaine Gayda** 🌿 43 €
Vin dense, épicié et minéral, tout en longueur. Elevation 21 mois. Dominante Syrah. Des chevaux sous le capot !
- Vin de Pays d' Oc 2017 / « Les Creisses » P. Chesnelong** 🌸 39 €
Syrah, Grenache et Cabernet. Un vin unique, inclassable. Un best seller de Bol d'Air. Vin d'une grande densité.
- Vin de Pays d'Oc 2016 « Les Brunes » Domaine des Creisses** 55 €
Répertorié comme l'un des meilleurs vins de pays du monde. Cabernet sauvignon en majorité. Très puissant.
- Corbières / Château Haut Gléon 2014** 40 €
Un des meilleurs Corbières existant / nez très mûr, bouche équilibrée, tanins fondus, tout y est !
- Corbières « Alaric » 2014 / Domaine de la Baronne** 🌿🌸 44 €
Dom. Syrah. Bouche fermée, remplie de fruits noirs, croquante, finale mentholée. **Existe en Magnum : 93€**
- IGP Aude « Pièce de Roche » 2014 / Domaine de la Baronne** 🌿 60 €
Attention : grand vin ! Vieux Carignan (+100 ans), élevage en amphore, puis barrique. Une longueur en bouche alliée à une puissance souple.
- Corbières Boutenac 2017 / Domaine Ollieux Romanis** 🌿 24 €
Dominante Carignan - appellation très qualitative. Arômes de fruits rouges virant au cacao. Bouche fraîche.
- Coteaux du Languedoc 2016 / Château Puech Haut** 38 €
Souple, élégant avec une belle concentration. Dominante Grenache.
- Coteaux du Languedoc « Campredon » 2015/Alain Chabanon** 🌿 42 €
Puissance et fruité pure. Arômes de fruits noirs d'épices et de poivre. De la fraîcheur en finale.
- Coteaux du Languedoc / « Tête de Bélier » 2016/Ch. Puech Haut** 55€
Un vin élégant et racé, symbole de l'appellation. 3 ans d'élevage. Un régal !
- Clos des Cistes 2008 / Domaine Peyre Rose** **Nouveau !** 105 €
Un vin complexe et sensuel avec une bouche tannique et une finale fraîche. A carafier absolument.
- « Un faune avec son fifre » 2015/ Côtes du Roussillon** **Nouveau!** 🌿 70 €

100% Cabernet franc. Nez de fruits rouges mûrs. Bouche tannique, soyeuse, très longue. Une cuvée à part au Clos des fées. Un grand vin, un grand cépage, un grand terroir calcaire. Magnifique !

Maury Sec «Copain comme cochon »2017/Dom. La Préceptorerie 37€
Dominante Grenache. *Sorte de Rancio* en sur maturité. Arôme de fruits murs. 15°

Collioure 2016 / Coume del Mas 🌿 43 €
100 % grenache. Vendanges manuelles. Très petit rendement. Du fruit intense sur une bouche charnue.

IGP Côtes Catalanes « Calcinaires » 2017 / Dom.Gauby 🌿 44 €
Superbe millésime. Une matière confondante, charnue, danse et fine. Un vin nature en phase avec son terroir.

Le Loup dans la Bergerie 2017 / VDP Montferrand 25 €
Syrah, merlot, grenache. Nez de fraise et menthol. Souple, rond, peu de tanins. Un vin facile.

Pic Saint Loup 2017 / Bergerie de L'Hortus 36 €
Beau vin parcellaire, base de syrah, mourvèdre, grenache. Vin profond, net, bien équilibré.

Roc d'Anglade 2013 / Vin de Pays du Gard 98 €
Quelle finesse malgré ses origines Sudistes !! Notes de truffe, cacao, poivre. **INTROUvable.**
>> AUTRE MILLESIME 2008 – 120 €

SUD OUEST

Cahors 2016 / Château Combel la Serre 🌿🌸 32 €
Beau Cahors, plein de fraîcheur, loin de l'image rugueuse et boisée. Un beau domaine.

Cahors 2016 « Au Cerisier » / Château Combel la Serre 🌿🌸 35 €
Cahors sans élevage bois. Finesse, fraîcheur et notes de petits fruits rouges ! Les cerises...

Côtes du Marmandais 2016 « Le vin est une fête » / E. Da Ros 28 €
Superbe vin de fruits, gourmand et avec de la fraîcheur. Un vin bio, un vin de copains !

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Vivarais 2016 / Domaine Gallety 🌿 42 €
Tête de proue de l'appellation. Un vin puissant, viril, structuré. Pour amateurs d'émotions fortes.

Côtes du Vivarais 2015 La Syrare / Domaine Gallety 🌿 88 €
Un vin qui fait « mâle », plein de puissance. 100 % Syrah. L'équivalent d'un très bon Côte Rôtie mais plus bas

VdF-Ardèche 2014 / Domaine des Accoles « La Chapelle » 🌿 26 €
Sur une base de vieux Grenache et Carignan, un vin généreux et gourmand. Demandez le carafage.

Côtes du Ventoux 2017 / Domaine de Fondrèche 🌿 27 €
Un vin rond, ample et chaud, aux arômes de garrigues. Des tanins fondus. Une "référence" accessible.

IGP Alpilles Tradition 2016/17 / Domaine de Valdicion 🌿🌸 27 €

Elégant et équilibré, ce vin rouge est dominé par des arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse.

Côtes du Lubéron 2013 / Domaine La Verrerie 🌿 33 €

Vin droit et puissant, beau potentiel aromatique. Un très beau terroir. Un domaine sérieux.

Côtes du Lubéron 2015 « Grand Deffand »/Dom. La Verrerie 🌿🌸 55 €

100% Syrah. Elevage 24 mois. Vin racé d'une grande expression au nez et en bouche. A essayer.

Vdp de la Principauté d'Orange 2016 / Dom. de la Janasse 🌿🌸 27 €

Puissance et maturité. Arôme de fruits noirs. Un vin racé à majorité de Merlot. Vraiment à découvrir.

Gigondas « Face Nord » 2015 / Dauvergne Ranvier 🌿 47 €

Un profil d'athlète musclé et puissant mais sans agressivité. De la rondeur et du gras.

Lirac 2017 « La reine des bois »/Domaine de la Mordorée 🌿🌸 58 €

Vin de chair, moelleux, une bouche de caractère, goût de réglisse. Une très belle réussite. 93-95/100 Parker !

Châteauneuf du Pape 2013 «La reine des bois» 89€

Dom. de la Mordorée

94/100 Parker. Notes de cuir et de poivre. Majorité de grenache, syrah et mourvèdre. 🌿

Châteauneuf du Pape 2015 / Château du Beaucastel **Nouveau !** 🌿 95 €

Millésime très sain. 17/20 RVF. Tanins puissants mais pas agressifs. A carafier.

Châteauneuf du Pape 2006 / Château du Beaucastel **Nouveau !** 🌿 145 €

Millésime exceptionnel. 18/20 RVF. 95/100 Parker. Super équilibre. Rondeur et puissance.

Châteauneuf du Pape « Les Sinards » 2016 / Domaine Perrin 🌿 60 €

Un vin tout en équilibre. Matière ample et structurée, bouche longue et soyeuse.

IGP Drôme « Re-nommée » 2017 / Domaine Lombard 🌿 25 €

100% Syrah. Un nez rav

isseur, une bouche légère mais affirmée. Un vin de plaisir assurément

Côtes du Rhône Brézème 2017 /Domaine Lombard 🌿🌸 34€

Le grand frère du précédent vin. Un vin d'une belle minéralité et profondeur. AOC de qualité.

Côtes du Rhône «La Dame Rousse» 2018/Dom.de la Mordorée 🌿 26 €

Très bon CDR tout en finesse. Arômes très marqués de violette, belle longueur. Domaine sérieux.

Crozes-Hermitage « Papillon » 2017-18 / Gilles Robin 36 €

Nez franc et charmeur. Attaque ronde, bouche fruitée et finale vive relevé de poivre. Très chouette.

Crozes-Hermitage 2017 / Alain Graillot 🌿 48 €

Le Pape de l'appellation. Rondeur, fruité et élégance.

Saint Joseph « Les Côteaux » 2017 / Domaine Durand 🌿 44 €

Un terroir exceptionnel donnant des tanins nobles. Parfum de cassis et framboise.

Cornas « Les Empreintes » 2016 / Domaine Durand 🌿 61 €

Finesse, suavité, équilibre. Arômes de fumé et cassis. Bouche ample et puissante. Belle finale en bouche.

- Coteaux du Lyonnais « Galet » 2017 / Clusel Roch 🌿 32 €
Un beau jus servi par une belle maturité de raisins et un élevage de grand vin. 100% Gamay.
- Côte Rôtie 2017 / Clusel Roch 🌿 75 €
Finesse et élégance, tanins soutenus. 2 ans d'élevage. Domaine familial.
- Côte Rôtie 2009 / Clusel Roch 🌿 97 €
Vin rond, élégant, avec une forte présence tannique. Pleine maturité, prêt à boire.

BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

- Beaujolais Villages 2017 / Domaine des Nuges 🌿 20 €
Un super domaine. 17/20 RVF. 88/100 Parker. Ce beaujolais est beau et bon !
- Brouilly 2013 / Domaine de la Garenne 26 €
Un Brouilly fondu de 2013 de belle facture aux arômes de fruits rouges et de violette.
- Julienas « Pur Ju » 2017 / Les Bertrands 🌿🌸 40 €
Beau fruit, profondeur, longueur en bouche et graaaande buvabilité ! Biodynamique, à carafier.
- Fleurie « Cuvée du Chaos » 2017 / Les Bertrands 🌿 40 €
Vieilles vignes de Gamay 60 ans. Un vin léger mais explosion de fruits mûrs en bouche.
- Morgon 2018 / Mathieu & Mathilde Lapierre 🌿 44 €
La nouvelle génération reprend le flambeau du précurseur des vins naturels. Toujours aussi bons !
- Côtes Roannaises « Eclat de Granit » / Domaine Serol 🌿 28 €
Notes de fruits noirs, fruits rouges, expression minérale et épicée. Souplesse, puissance et velours !
- Moulin à vent 2014 Clos de Rochebrès / Ch. des Jacques 55 €
La quintessence du Gamay. Nez fin sur des senteurs florales (pivoine). Élégance et générosité.
- Mercurey Vieilles Vignes 2017 / François Raquillet 46 €
Domaine de référence. Vin fin et élégant. Belle densité et fraîcheur en finale. Un vin bien équilibré.
- Santenay « Beaurepaire » 2014 / Domaine Antoine Olivier 🌸 55 €
Belle expression sur le fruit. Croquant, élégant. Tannins fondus. Élégance
- Santenay « Passetemps » 2015 / Quentin Jeannot 52 €
Vin à maturité, alliant finesse et concentration. A boire jusqu'en 2020. Go !!!
- Maranges 2016 / Quentin Jeannot 42 €
Vieilles vignes de Pinot, tout en gourmandise et finesse. Bouche sur la griotte, belle fraîcheur.
- Marsannay « Les Longeroies » 2016 / Denis Mortet 🌿 75 €
Explosion de fruits en bouche. Onctueux et friand. Une bombe !!!
- Gevrey Chambertin « 5 Terroirs » 2016 / Denis Mortet 🌿 100 €
Arômes concentrés et puissants de griottes et amandes. Un beau fruité adoucit le tout. Magique !!!
>> de plus vieux millésimes sont disponibles, nous consulter.
- Chambolle Musigny 2013 / Louis Jadot 80 €

Charnu, élégant et d'une grande finesse. Tanins présents mais moelleux et fins.

Côte de Nuits-Villages Le Vaucrain 2014 / Louis Jadot 51 €

Soyeux et coloré, aux arômes de fruits rouges et noirs, de réglisse. Vin de plaisir.

Clos Vougeot 2011 / Louis Jadot 210 €

90/100 Wine Decider. Intensité aromatique exceptionnelle, bouche suave, charnue tout en équilibre.

Volnay Vieilles vignes 2015 / Vincent Girardin 75 €

Ce vin associe noblesse, puissance et féminité. Une belle acidité structure le tout. Notes de violette.

Pommard Vieilles vignes 2015 / Vincent Girardin 75 €

Arômes intenses de cassis, de musc et de gibier. Acidité bien marquée et un moelleux qui n'apparaît qu'après un minimum de maturité. Vin tannique et charpenté.

LOIRE / JURA

Sancerre 2014 / Lucien Crochet 43 €

100 % Pinot. Vin équilibré aux notes de fraises des bois. Rond avec des tanins fondus.

Saumur Champigny « Rubens » 2016 / Domaine Bobinet 🌿 36 €

Un Cabernet franc aux arômes de fruits rouges acidulés. Gourmand et aérien.

Pinot Noir 2014 « Côtes de Rouffach » / Domaine Muré 🌿 47 €

Odeur de réglisse au nez, de cerise, de mûre et de chocolat. Bouche de fruits (cerise, mûre) et d'épices douces. Belle longueur des tanins veloutés.

Pinot Noir 2016 « Clos St Landelin » / Domaine Muré 🌿 85 €

Splendide ! Vin fruité, aux beaux arômes de fruits noirs, il est relevé par des notes d'épices douces et une belle minéralité. Une longueur en bouche exceptionnelle. Très très rare.

Arbois 2016 « La Capitaine » / Domaine de la Pinte 🌿 39 €

Pinot noir/Poulsard/Trousseau. Cuvée gourmande aux notes de petits fruits rouges. A croquer de suite.

Arbois 2016 « La Cuvée de l'ami Karl » / Domaine de la Pinte 🌿 40 €

Poulsard. Cuvée gourmande aux notes de petits fruits rouges. Idéale rouge des beaux jours.

Arbois (Vin de France) « J'en veux encore » / JF Gavenat 🌿 60 €

Vin de vieux cépages vinifiés en amphore, sans aucun ajout, ni intervention. 11°C.

SUD-EST

Bandol 2015 / Domaine Castell Reynouard Nouveau 🌿 43 €

Mourvèdre, Grenache et Cinsault. Vin complexe aux tanins fondus, libérant une bouche ample et suave.

BORDELAIS

Saint Emilion 2014 / Château Robin des Monts 🌿 40 €

Dominante Merlot. Un classique, maîtrisé et adouci par un élevage adéquat.

ESPAGNE

Alas Negras / Emporda 🌿 27 €

Un vin étonnamment concentré au vu du prix, dans un style sévère et épicé – mais aussi une grande fraîcheur, avec une légère touche grillée due aux foudres.

Terra Remota 2013 / Emporda 🌿 42 €

Nez complexe d'épices et de zan. Bouche souple, tanins présents, finale logue. Un bijou ! Grand frère du précédent.

LES BLANCS

SUD-OUEST

Coucou Blanc 2016 / Côtes du Marmandais 🌿🌸 44 €

Attention, super vin ! Sauvignon et Semillon. Nez floral, bouche ample et fraîche avec une attaque pomme/poire, puis arômes de fruits secs et abricot.

Vdp IGP Gascogne « Soleil d'automne » 2016/Dom. Chiroulet 24 €

Pas vraiment un moelleux, mais très aromatique. A l'apéro ou sur un foie gras, c'est parfait !

LANGUEDOC ROUSSILLON

Côtes de Thongue 2017 / Domaine Deshenry 🌿 18 €

Un vin vraiment sympa à base de Sauvignon et Chardonnay. Fraîcheur et rondeur. Très agréable.

Vin de France « Las Vals » 2015 / Château la Baronne 🌿 39 €

100% Roussanne. Elevé en œuf de terre cuite. Élégant et complexe. Equilibre acide/gras. Fruits blancs, fruits jaunes, noisettes

Vin de France «Le Grenache gris de Jean» 2017/Ch. La Baronne 🌿 37 €

Un Ovni ! Blanc tirant sur le rosé – orangé. Très vieilles vignes. Epicé tirant sur la complexité malgré une structure droite. A faire valoir sur un plat épicé.

Limoux 2016 « Terres amoureuses » / Dom.d'Antugnac 🌿🌸 32 €

Chardonnay et pointe de Mauzac. Petit rendement, vendanges manuelles. Nez complexe, bouche structurée, finale longue et fraîche. C'est vraiment super !

Coteaux du Languedoc 2017 / Château Puech Haut 38 €

Nez complexe, notes de fruits blancs. Cépages Roussanne, Marsanne, Carignan blanc.

Coteaux du Languedoc 2015 « Tête de Bélier » / Ch. Puech Haut 55 €

Un vin plein et gras. Trilogie de Roussanne, Marsanne, Grenache blanc. Un beau vin !

Daumas Gassac 2015 / Vdp de l'Herault 65 €

Un assemblage petit manseng, viognier, chardonnay et 10 autres cépages. Fraîcheur, gras, minéralité !

CÔTES DU RHÔNE / PROVENCE

Côtes du Rhône 2018 / Domaine de la Janasse 🌿 28 €

J'aime beaucoup. Minéralité et fraîcheur. Bouche ample et fraîche. Notes agrumes. Une réussite !

Lirac « Reine des bois » 2015 / Domaine de la Mordorée 🌿 45 €

Magnifique blanc sur des notes florales et fruits jaunes. Une bouche ample, rond, très fruité. Sur des poissons.

Côte de Vivarais 2017 / Domaine Galléty Nouveau !! 🌿 35 €

Grenache, Roussanne et Marsanne. Bouche portée par un joli gras, qui combiné à l'acidité naturelle, lui donne une longueur toute particulière. Sur poisson ou apéritif.

St Péray 2017 / Domaine Durand 🌿 42 €

Bouche fraîche et veloutée. Arôme d'abricot et agrumes. Sec magré tout avec une très belle droiture.

Côtes du Ventoux 2018 / Domaine de Fondreche 🌸 27 €

Intense fraîcheur. Finale saline (un petit goût de « reviens-y »). Un vin moderne et élégant.

IGP Alpilles Tradition 2016-17 / Domaine de Valdition 🌿 27 €

Bourboulenc, chardonnay, grenache blanc, maccabeu. Muscat petits grains. Roussanne. Vermentino. Frais et aromatique, ce vin blanc est dominé par des notes florales et d'agrumes.

BOURGOGNE

Beaujolais Villages blanc 2016 / Château des Nugues 26 €

100% Chardonnay. Notes de fleurs blanches et agrumes. Belle longueur et finesse.

Pouilly Fuissé 2016 / Domaine Luquet 36 €

Vin riche et généreux qui accompagnera apéritif ou poisson à merveille !

Saint Véran 2016 / Domaine des 2 Roches 36 €

Un vin de grand caractère et d'une grande typicité. Bouche intense. Finale minérale et citronnées.

Viré Clessé 2017 / Domaine des 2 Roches 33 €

Très belle réussite que ce vin ! Tout y est : un beau nez, une robe élégante, une attaque fraîche !

Hautes Côtes de Nuit Vieilles Vignes 2017 / J. Cruchandeu 40 €

Souple et fuité, des arômes de fruits frais et fleurs blanches qui évoluent les épices et les fruits secs.

Santenay 2014 « Sous la roche » / Domaine Antoine Olivier 🌸 48 €

Un vin avec une belle minéralité, soutenu par une acidité très tranchante. J'aime !

Santenay 2011 « Les Bievaux » / Domaine Antoine Olivier 55 €

Egalement marqué par une belle minéralité mais sur une note plus fruitée, avec des notes d'amandes subtiles.

Mercrey 2017 « La Brigadière » / François Raquillet 44 €

Sélection parcellaire. Arômes tout en finesse évoluant sur la complexité.

Bouzeron 2017 / Julien Chruhandeau 36 €

Sélection Massalle de cépage Aligoté. Une attaque fraîche traditionnelle de l'aligoté laissant la place aux gras et aux fruits. En fin de bouche les notes minérales vous laisseront une belle longueur en bouche.

St Aubin «Les Murgers en dents de chien»2017/Vincent Girardin 🌸 73 €

Au-dessus du Montrachet GC. Nez floral. De la minéralité, de la fraîcheur. Un vin complet et complexe.

Meursault « Les Narvaux » 2016 / Vincent Girardin 80 €

Un blanc opulent et gras sur des arômes de silex et pierre à fusil. Très élégant !

Puligny Montrachet « Les combettes » 2016 / Vincent Girardin 135 €

Profil floral et fruité au nez. Bouche sur la finesse et la minéralité. Avec des sauces crémees, c'est parfait !

Corton Charlemagne Grand Cru 2016 / Vincent Girardin 225 €

Vin riche qui s'exprime dans le temps avec des arômes minéraux. Notes minérales, silex, notes végétales, tilleul, ananas.

Ladoix « Clou d'orge » 2016 / Domaine Louis Jadot 56 €

Vin riche qui apporte une grande fraîcheur et une certaine acidité. Ses arômes évoquent les fruits mûrs à noyau et les agrumes.

AILLEURS

Sancerre 2017 / Lucien Crochet 40 €

C'est droit, c'est vif. De la fraîcheur, finale longue acidulée.

Riesling « Clos St Landelin » 2013 / Domaine Muré 🌸 63 €

Nez très délicat avec des arômes d'orange, de citron et de pêche.

La bouche est fraîche et veloutée, avec une belle droiture, sur les arômes des fruits (agrumes, abricot).

Gewurztraminer Vendanges tardives Vorbourg 2011 / Dom. Muré 65 €

Beau nez d'ananas, de raisin sec, d'orange et d'abricot. 🌸

En bouche, on retrouve une dominante agrumes avec un mariage subtil entre la fraîcheur et la douceur.

Arbois « Savagnin » 2008 / Domaine de la Pinte 43 €

Nez complexe de fruits secs et confits réhaussé par une note épicée. Bouche soyeuse, suivie d'une belle persistance aromatique avec une finalité acidulée.

LES EAUX ET LES SOFTS

| | |
|---|--------|
| Evian 100 cl / Badoit 100 cl | 5.00 € |
| Badoit 50 cl | 3.50 € |
| Badoit Rouge 33 cl | 3.30 € |
| Jus de fruits Patric Font (pomme, tomate, abricot, pêche, fraise, framboise) | 4.80 € |
| Coca, Coca Zéro, Sprite, Sweeps, Ice tea | 3.30 € |
| Sirap (fraise, pêche, menthe, grenadine, orgeat, citron) | 1.50 € |

LES DIGESTIFS ET AUTRES

| | |
|---|---------|
| Kir, Communard, Pastis | 3.00 € |
| Porto (Rouge ou Blanc) , Martino, Suze, Campari | 4.50 € |
| Américano | 6.00 € |
| Noailly Prat | 6.00 € |
| Martini Blanc / Rouge / Rosé | 5.00 € |
| Gin / Vodka / Tequila / Rhum | 8.00 € |
| Whisky Jack Daniels / Aberlour / J&B | 8.00 € |
| Pure Malt / Distillerie du Vercors | 10.00 € |
| Chartreuse des Pères Chartreux (Verte / Jaune) | 8.00 € |
| Chartreuse Centenaire | 10.00 € |
| Chartreuse MOF | 10.00 € |
| Poire | 6.00 € |
| Crème de Menthe/Citron/Mandarine Artisanale “ Maison Cabanel” | 8.00 € |
| Get 27/31 | 6.00 € |
| Marc de Bourgogne | 7.00 € |
| Calvados Hors d’Ages | 8.00 € |
| Cognac | 6.00 € |
| Bas armagnac Hors d’Ages 1982 | 12.00 € |
| Floc Gascogne Rouge / Blanc | 5.00 € |
| Rivesaltes Rancio 2000 | 10.00 € |
| Rivesaltes Ambré 2006 | 9.00 € |

LES CHAMPAGNES

| | |
|--|---------------------------------|
| Champagne Julien Chopin Blanc de Noir | bouteille - 60 € / coupe - 10 € |
| Champagne Blanc de Blanc Maison Drappier | bouteille 80 € |

LES COCKTAILS ET MOCKTAILS

| | |
|---|--------|
| MOJITO Rhum cubain, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse | 9.00 € |
| SPRITZ Apérol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange | 8.00 € |
| MARTINI TONIC Martini rouge/blanc/rosé, eau gazeuse, tranche citron | 7.00 € |
| VIRGIN MOJITO « sans alcool » | 6.00 € |
| Cocktail du moment | 8.00 € |

LES BIERES PRESSION ET BIERES SPECIALES EN BOUTEILLE

| | |
|---|---------------|
| TRIPLE KARMELOT Trappiste, peu amère, ronde et complexe, 8° | 6.00 € |
| CHOUFFE Bière des Ardennes, blonde fruitée, épicée et peu amère | 6.00 € |
| CHOUFFE HOP ou DUVEL TRIPLE HOP - IPA, fruitée et amère | 6.00 € |
| Hoegaarden « Blanche » | 5.00 € |
| Desperados | 6.00 € |
| Bière sans alcool | 5.00 € |
| Bière Pelforth blonde Demi / 50 cl / Sérieux | 3.50 €/6.00 € |