



# CARTE DES VINS

## LES VINS ROUGES

### BORDEAUX

Bordeaux, **Château Sainte Barbe**, 2016

*Rond, souple, convivial*

Verre 12cl – 5€    Bouteille 75cl – 20€

 Cadillac Côtes de Bordeaux, **Domaine les Carmels** 2023

*Fruité, frais, léger*

Verre 12cl – 5€    Bouteille 75cl – 25€

 Médoc Cru Bourgeois supérieur, **Château Meyre** 2019

*Équilibré, rond, élégant*

Verre 12cl – 6€    Bouteille 75cl – 29€

Pessac-Léognan, **Terrasse de la Garde** 2020

*Équilibré, rond, élégant*

Verre 12cl – 6€    Bouteille 75cl – 29€

 Saint-Emilion Grand Cru, **Fontfleurie** 2019

*Fruité, soyeux, fin*

Verre 12cl – 8€    Bouteille 75cl – 37€

### FRANCE

Verre  
12cl

Bouteille  
75cl



Cahors, **Combel la Serre « Au cerisier »** 2022

*Fruité, structuré, gourmand*

6€

29€



Vallée du Rhône, **Domaine la Florane « A Fleur»** 2022

*Rond, fruité, gourmand*

5€

22€



Vallée de la Loire, **Domaine des Roches Neuves** 2023

*Léger, fruits rouges, rond*

6€

28€



Languedoc, **Clos de la Barthassade « Les ouvrées »** 2022

*Généreux, gourmand, ample*

7,5€

35€



Vallée du Rhône, **Domaine des Amphores « Les 7 Lieux »** 2022

*Fin, puissant, épicé*

7,5€

35€

Beaujolais, **Laurent Gauthier, Morgon "les Grands Cras"** 2023

*Léger, acidulé, fruité*

5€

24€



Beaujolais, **Château des Bachelards « Fleurie »** 2021

*Raffiné, dense, gourmand*

8,5€

42€



Bourgogne, **Francoise André, Beaune « Montée Rouge »** 2020

*Délicat, fin, élégant*

10€

49€

# 20 CARTE DES VINS

## LES VINS BLANCS SECS

### BORDEAUX

Bordeaux blanc, **Château la Loubière « Le loup de la Loubière »** 2023

*Léger, frais, sec*

Verre 12cl – 5€    Bouteille 75cl – 20€

Graves blanc, **Château Callac « Cuvée Prestige »** 2023

*Frais, citronné, salivant*

Verre 12cl – 5€    Bouteille 75cl – 24€

 Bordeaux blanc, **Château Guiraud, « G de Guiraud »** 2021

*Floral, gourmand, complexe*

Verre 12cl – 6€    Bouteille 75cl – 28€

Saint-Macaire blanc, **Château Fayard** 2018

*Complexe, riche, gras*

Verre 12cl – 6€    Bouteille 75cl – 28€

### FRANCE

Verre  
12cl    Bouteille  
75cl

 Vouvray, **Florent Cosme « Grosse Pierre »** 2023

*Acidulé, rond, frais*

5,5€

26€

 Sancerre, **Pierre Morin « Ovide »** 2022

*Minéral, fin, salin*

7,5€

35€

 Bourgogne, Chablis, **Gérard Duplessis** 2022

*Parfumé, élégant, floral*

8€

40€

 Viré-Clessé, **Guillemot-Michel « Quintaine »** 2022

*Expressif, gourmand, vanille*

8,5€

42€

**Découvrez notre partenaire privilégié,  
Le Château Guiraud !**



 Vin Biologique

 Vin en Biodynamie

# 2020 NOS GRANDS CRUS

## LES BLANCS

Bordeaux, Pessac Léognan, **Château Carbonnieux** 2020

Verre 8cl – 7€

Verre 12cl – 11€



Bordeaux, Sauternes, **Château Guiraud** 2010

Verre 8cl – 11€

Verre 12cl – 16€

## LES ROUGES

Bordeaux, Saint Emilion Grand Cru, **Château Chauvin** 2015

Verre 8cl – 10€

Verre 12cl – 15€

Bordeaux, Pessac Léognan, **Domaine du Chevalier** 2017

Verre 8cl – 14€

Verre 12cl – 20€

Bordeaux, Margaux, **Château Kirwan** 2016

Verre 8cl – 11€

Verre 12cl – 17€

Bordeaux, Saint Julien, **Château Lagrange** 2018

Verre 8cl – 11€

Verre 12cl – 17€

Bordeaux, Pauillac, **Château Pontet Canet** 2015

Verre 8cl – 29€

Verre 12cl – 44€

# 20 CARTE DES VINS

## LES VINS BLANCS DOUX

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
FRANCE		
 Sauternes, <b>Château Guiraud « Petit Guiraud »</b> 2023 <i>Complexe, fruité, liquoreux</i>	8€	38€
MONDE		
Hongrie, <b>Château Dereszla</b> , Tokaji Szamorodni 2018 <i>Moelleux, léger, parfumé</i>	6€	29€

## LES VINS ROSÉS

FRANCE		
Bordeaux, <b>Le Canon de la Côte de Montpezat</b> , 2024 <i>Fruité, acidulé, élégant</i>	5€	20€
 Coteaux Varois, <b>Château Thuerry « Les Abeillons »</b> 2024 <i>Fruits rouges, gourmand, frais</i>	5,5€	28€

## LES EFFERVESCENTS

FRANCE		
Crémant de Bordeaux, <b>Bulles de Lisennes</b> , Brut, NM <i>Frais, rond, fruité</i>	5€	22€
Champagne, <b>Maison Thiénot</b> , Brut, NM <i>Complexe, élégant, gourmand</i>	9€	45€
MONDE		
 Italie, Vénétie, <b>Corvezzo prosecco frizzante</b> , NM <i>Désaltérant, fruité, frizzant</i>	5€	21€

# 20 CARTE DES VINS

## LES VINS ROUGES ÉTRANGERS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
 Chili Vallée de Colchagua, <b>Las Ninas « Ella »</b> 2022 <i>Rond, fruité, épicé</i>	5€	25€
Afrique du Sud, Swartland, <b>Babylon's Peak Winery</b> 2021 <i>Structuré, fruité, fumé</i>	5,5€	27€
Espagne Rioja, <b>Vivanco Reserva</b> 2019 <i>Intense, puissant, tannique</i>	6€	29€
 Italie Chianti Classico, <b>Meraviglie</b> 2020 <i>Structuré, élégant, équilibré</i>	6€	30€
 Australie, <b>Paxton</b> , 2020 <i>Puissant, riche, fruité</i>	6,5€	31€

## LES VINS BLANCS ÉTRANGERS

Argentine, <b>Domaine Colome « Estate Torrontés »</b> 2024 <i>Fruité, parfumé, sec</i>	5,5€	27€
 Allemagne, <b>Domaine Hothum « Riesling Vom Quarzit »</b> 2022 <i>Minéral, floral, salivant</i>	5,5€	28€

**Toutes les bouteilles de vin de la Cave sont également disponibles sur table, à la Brasserie. N'hésitez pas à solliciter nos sommeliers !**



Vin Biologique



Vin en Biodynamie



# LE BAR

## LES EAUX

Abatilles 0,5L <i>Plate ou gazeuse</i>	3€
Abatilles 1L <i>Plate ou gazeuse</i>	5€
Perrier 33cl	3€

## LES SODAS

 Fizz Cola, Cola sans sucre 33cl	4,5€
 Fizz Orange 33cl	4,5€
 Fizz Limonade 33cl	4,5€
 Jus de fruits Bio Meneau 25cl <i>Parfum sur demande</i>	5€
Sirop à l'eau <i>Parfum sur demande</i>	2,5€

## LES BIÈRES

 Brasserie Effet Papillon 33cl, bière bio artisanale <i>Blonde 4,5%, IPA 6%</i>	6€
---	----

## LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,5€
Café allongé	2,5€
Double café	5€
Ristretto	2,5€
Café crème	3,5€
Cappuccino	5€
Décaféiné	2,5€
Décaféiné allongé	2,5€
Café latte	3,5€
Chocolat chaud	4€
Noisette	3€
Thé	3,5€