

# Les Blancs

BT.

## Alsace AOC

**Gewurztraminer 2016** « Domaine Vogt» vin sec 40€  
Arômes exotiques, vin de caractère frais et sec


## Bourgogne AOC

**Chablis La Sereine 2017** Vin sec, frais, minéral 42€  
**Mâcon Lugny 2018** « Domaine Bouchard père et fils» 40€  
Belle longueur, arômes de fleurs, vin frais

## Jura AOC

**Arbois 2015** « Domaine Laborde » 48€  
Vin gras et dense, arôme de noix

## Loire AOC

**Reuilly Bio 2018**  Vin vif et frais aux notes d'agrumes 38€  
**Menetou Salon 2017** Aromes de pêches blanches, un vin rafraîchissant 36€  
**Sancerre « La Chaudouillonne » grande cuvée 2015** « Domaine Fournier » 48€  
Belle rondeur, notes d'agrumes confits, belle minéralité structurée  
**Coteaux du Layon 2018** vin liquoreux 34€  
Bel équilibre entre saveur sucrée et fraîcheur acidulée

## Rhône

**Jeux de rolle 2020** Vin de France  sans soufre ajouté 25€

## Côtes du Rhône AOC

**Château La Nerthe 2017** AOC Château Neuf du Pape 55€  
Note intense d'agrumes mûrs, vin minérale avec une bonne longueur

## Les Rosés

**Tisoru 2017 Igp Corse** 28€

**Côté Presqu'île , Minuty 2019** AOP Côtes de Provence 36€

# Les Rouges

BT.

## Bordeaux AOC

### Margaux

Des vins aux arômes puissants de fruits rouges, épicés et torréfiés, tanins souples

<i>Château Kirwan 2014 3<sup>em</sup> gd. Cru classé</i>	75€
<i>Les charmes de Kirwan 2015 2<sup>e</sup> vin du château</i>	65€
<i>Baron de Brane 2012 2<sup>e</sup> vin du château</i>	68€
<i>La Sirène de Giscours 2014 2<sup>e</sup> vin du château</i>	76€

### Saint Julien

Vins aux fruits mûrs intenses et puissants, tanins souples

<i>Château la Brédane 2015</i>	60€
<i>Château Beychevelle 1929 3<sup>em</sup> gd. Cru classé</i>	476€


### Saint Estephe

Des vins élégants et structurés avec des notes de cassis et épices

<i>Calon Ségur 2014</i>	56€
<i>Frank Phélan 2016 2<sup>e</sup> vin du château Phélan Ségur</i>	68€

### Pomerol / Saint Emilion

Élégant et structuré, aux notes de sous-bois, beaux tanins robustes

<i>Château Fayat 2015</i>	68€
<i>Les Sables de la Rose Figeac Bio 2014</i> 	50€

<i>Château Corbin 1<sup>er</sup> gd cru 2015</i>	65€
--	-----

### Pauillac

Notes de fruits rouges riches et raffinés, vins puissants

<i>Réserve de la Comtesse 2011 2<sup>e</sup> vin du château Pichon Longueville Comtesse de Lalande</i>	88€
--	-----

## Lisrac / Moulis en Médoc

BT

Vins avec une attaque franche et structurée autour d'arômes de fruits noirs et épices douces

<b>Château Fourcas Hosten 2015</b>	55€
<b>Chapelle de Potensac 2014 2<sup>e</sup> vin du château</b>	42€
<b>Château Gressier Grand Poujeaux 2012</b>	48€

## Haut Médoc

Vifs et puissants, aux notes de fruits rouges, tanins moelleux, belle rondeur en bouche

<b>Aïles de Paloumey 2012 2<sup>e</sup> vin du château</b>	38€
<b>La Closerie de Camensac 2012 2<sup>e</sup> vin du château</b>	54€

## Les Bourgognes Rouges AOC

<b>Pinot Noir 2018</b>	44€
<b>Marsannay 2014 « Clos du Roy » Domaine Charles Audoïn</b>	55€

Vin riche, puissant, belle longueur en bouche, arômes de fruits noirs, myrtilles, épices

<b>Fixin 2016 « Le rosier » Domaine Charles Audoïn</b>	65€
--	-----

Né de petits fruits mûrs, cassis, framboises, bouche puissante avec tanins fondus

<b>Gevrey Chambertin 2017 Domaine Charles Audoïn</b>	80€
--	-----

Un vin très typé, crescendo de saveur en bouche, belle structure tannique et une longueur persistante

## Pommard


Texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche, la mâche tannique prenant alors son arrondi.

<b>Pommard 2017 « en Mareau » Domaine Charles Audoïn</b>	85€
<b>Pommard 1<sup>er</sup> cru 2017 « Les Argillières » Domaine Lejeune</b>	98€

## Autres Régions Rouges



### Loire AOC

Vins qui éveillent les sens par leur fraîcheur, ses fruits rouges et tanins soyeux

<b>Chinon 2014 Cuvée Marie ; Domaine Lambert, un vin racé, de caractère</b> 	49€
<b>Menetou Salon 2015 Domaine Fournier</b>	42€

## Cahors / Vaucluse

Des vins raffinés aux expressions très gourmandes

<b>Divin Croisille 2016 AOC Cahors « Château Les Croisilles »</b> 	52€
<b>Clos des Mourres 2018 Vin de France Domaine Bouchet</b> 	38€

## Beaujolais AOC

Des vins différents selon la région, avec pour ceux-ci, une dominance d'arômes de cerises, de fleurs belle longueur en bouche

B.T.

<b>Moulin à Vent 2018</b> Domaine Jambon	40€
<b>Moulin à Vent 2018</b> Domaine de Roche - Guillon	34€
<b>Morgon 2018</b> Domaine Jambon	42€

## Vallée du Rhône AOC

Bel équilibre, arômes de fruits noirs, tanins souples, vins gourmands

<b>Côte de Brouilly 2017</b> Domaine du Père Jean	38€
<b>Côtes du Rhône 2018 Bio</b>  Domaine la Guinrandy	38€
<b>Les Cassagnes de La Nerthe 2016</b> Côtes du Rhône village	42€
<b>Valréas 2017 Bio</b>  sans sulfite  Côtes du Rhône village Domaine Damien Marres	40€

*Plus épicé, plus de puissance et concentration, l'appellation Château neuf du Pape !*

<b>Château neuf du Pape 2010</b> Domaine Jérôme Busato	68€
<b>Château La Nerthe 2013</b> « Cuvée des Cadettes » AOC Château Neuf du Pape	108€

## Coteaux du Languedoc

<b>“Les amants naissants” 2019</b> Vin de France Cépage Syrah	25€
<b>“Le secret des amants” 2019</b> Vin de France Cépage Malbec	22€
<b>Cabernet sauvignon 2019 Bio</b>  “Les petits amants” Pays d’Oc	28€
<b>Pic St Loup 2018</b> « Mas de Jon » Note épicée, fruits rouges mûris, tanins soyeux et belle rondeur en bouche	32€

## Les Champagnes AOC

<b>Cattier Brut Quartz</b> Un champagne fruité et ample.	<b>A la coupe 12€</b>	<b>Bt. 52€</b>
<b>Cattier Blanc de Blanc 1<sup>er</sup> Cru Médaille d'or en 2020</b> (Japan Women's Wine Awards) Terroirs de prédilection de la Montagne de Reims cette cuvée se caractérise par sa fraîcheur, son fruité et sa rondeur.		68€
<b>Cattier Brut 1<sup>er</sup> Cru rosé</b> Attaque acidulée. La bouche est fraîche et généreuse avec élégance et intensité.		60€
<b>Henriot Blanc de Blanc</b> Une minéralité avec une fraîcheur et délicatesse des agrumes et de chair de pêche blanche.		70€

## Les Apéritifs

4cl

Kir vin blanc 12cl cassis, mûre, framboise, fraise, pêche	8€
Kir champagne 12cl	14€
Gin, Vodka, Téquila	12€
Vodka Tzarskaya Gold vodka Russe Premium	15€
Ricard 2cl ;Porto, Martini, Dame de Pic	9€
Martini gin, Bloody Mary, Gin Tonic, Spritz	12€

## Les Whiskys

4cl

J and B, Jameson	8€
The Classic Malts	14€
Cragganmore 12 ans, Oban 14 ans, Talisker, Lagavulin 16 ans	
Cardhu Pur Malt, Johnnie Walker red, Jack Daniels	12€
Nikka	16€

## Bières à la pression

Bière Pression 25cl Pelforth blonde	5€
Bière Pression 50cl Pelforth blonde	9€

## Les bières artisanales en bouteilles de mon village 33 cl

*Situé à 40 kms de Paris, c'est à Maule dans les Yvelines qu'Alexandre brasse artisanalement ses bières et les commercialises sous la marque : DISTRIKT*

<b>SURFER ROSA HIBISCUS IPA 5,7°</b>	8€
<i>Équilibre parfait entre fleur de houblon et hibiscus, belle puissance aromatique florale et d'agrumes, très rafraichissante.</i>	

<b>SHOOTING STAR DOUBLE IPA 7,5°</b>	8€
<i>La double IPA mélange complexe et savoureux de malt.</i>	

## *Les eaux, sodas, jus de fruits*

<i>Eau minérale, le demi litre</i>	4€
<i>Eau minérale 75cl</i>	7€
<i>Sodas 33cl, jus de fruits 25cl, Perrier 33cl, Ice tea - Fanta 25cl</i>	6€

## *Boissons chaudes*

<i>Café expresso, allongé</i>	3€
<i>Thé, infusion, café crème</i>	4,5€

## *Les Digestifs* 4cl

<i>Vieux Rhum</i>	12€
<i>Vieux Calvados</i>	12€
<i>Vieille Prune, Marc de Bourgogne</i>	12€
<i>Bas Armagnac</i>	8 ans 12€
	10 ans 16€
<i>Château Tariquet millésime 1994</i>	20€
<i>Cognac Rémy Martin VSOP</i>	12€
<i>Cognac De Croix vieille réserve XO</i> 	18€
<i>Cognac Bourgoin millésime 1998</i> <i>Edition limitée</i>	38€

### *Les Eaux de vie :*

<i>Framboise, Poire, Mirabelle</i>	12€
<i>Dame de pic</i>	6€

### *Les liqueurs*

<i>Get 27, Grand Marnier, Cointreau, limoncello, Kahlúa, Mandarine</i>	12€
--	-----

*Un vin vous a particulièrement plu, que ce soit pour vous ou bien pour offrir,  
pensez au « Click collect » sur notre site internet.*

# *La cave de la boutique des Vins*

## Nos vins au verre 18 cl

### Blanc :

Jeux de rollé  <i>sans soufre ajouté</i>	6€
Chablis La Sereine 2017 AOC	8,8€
Menetou Salon 2016 Domaine Fournier AOC Val de Loire	8,5€
Coteaux du Layon 2016 Aoc Val de Loire vin liquoreux	8€


### Rosé :

Domaine Tisoru Igp Corse_2018	6€
-------------------------------	----

### La bulle nature et pétillante

X bulles rosé « Domaine Le Fay D'homme » de Vincent Caillé	8€
--	----

### Rouge :

Côtes du Rhône 2018 Bio  Domaine la Guintrandy	8,5€
Bordeaux AOC	8€
Pinot noir AOC	10,5€
Pic St Loup Mas de Jon 2018	8,5€

### Le vin du mois 18 cl :

Prix selon le vin

*Votre bouteille n'est pas terminée, nous serons ravis de vous offrir  
un sac pour l'emporter.*

*Un vin vous a particulièrement plu, que ce soit pour vous ou bien pour offrir,  
vous pouvez l'acheter au prix caviste (-10%).*

\*\*\*

*La Boutique des Vins, c'est la possibilité de privatiser pour vos événements,  
familiaux ou professionnels, notre espace cave ou terrasse.  
N'hésitez pas à nous solliciter.*

# NOS VINS BIO et VEGAN

## Les Blancs

BT.

### Loire AOC


Reuilly Bio 2018  38€

### Rhône


Jeux de rôle 2020 Vin de France  sans soufre ajouté 25€

## Les Rouges


### Pomerol


Les Sables de la Rose Figeac Bio 2014  50€

### Val de Loire AOC


Chinon 2014 Cuvée Marie ; Domaine Lambert, un vin racé, de caractère  49€



### Cahors / Languedoc / Vaucluse



Divin Croisille 2016 AOC « Château Les Croisilles »  52€

Clos des Mourres 2018 Vin de France Domaine Bouchet  38€


### Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOC 2018 Bio  Domaine la Guinrandy 38€

Côtes du Rhône village AOP   Domaine Damien Marres 40€

Valréas 2017 Bio  sans sulfite  Côtes du Rhône village Domaine Damien Marres 40€

### Coteaux du Languedoc

Cabernet sauvignon 2019 Bio  "Les petits amants" Pays d'Oc 28€

### La bulle nature et pétillante

X bulles rosé « Domaine Le Fay D'homme » de Vincent Caillé 38€



# *La cave de la boutique des Vins*

*Les différents confinements de ces derniers mois nous ont amené à une réflexion !*

*Et si nous vous proposons un « coup de cœur », une mise en avant, découvert par ici, par-là, par Madame, par Monsieur, un voisin, un amis...*

*Alors le voici :*

## *Notre coup de cœur de l'été :*

### *Deux vins Géorgiens*

*La Géorgie, reconnue comme le berceau de la viticulture, élabore du vin depuis plus de 8000 ans, avec pour particularité de vinifier ses jus, peaux, rafles et pépins au sein d'amphores dénommées "qvevri", qui peuvent être enterrées et scellées. C'est en leur sein que jus et grappes fermentent et macèrent entre plusieurs semaines et plusieurs mois.*


*Certains de ces vins finissent leur élevage en barriques de chêne français et ne sont mis sur le marché qu'après un repos de plusieurs mois en bouteille.*

*Ces vins sont agréables à déguster dans leur jeunesse, mais possèdent également une capacité de vieillissement appréciable.*

*Les vins dits "orange" sont en quelque sorte des vins blancs vinifiés comme des vins rouges. Les polyphénols et anthocyanes contenus par la peau du raisin qui donnent cette couleur orangée, et qui sont à l'origine des arômes particuliers du vin.*

**Vin orange** *raisins blanc vinifiés comme des rouges*

**BT.**

**Rkatsiteli-Chinuri 3 Terraces 2018 BIO** 

**38€**

*Belle longueur en bouche, arômes de fruits jaunes, pêche*

**Vin rouge**

**42€**

**Saperavi Koncho 2015**

*Arome de fruits rouges, tanins soyeux, note finale chocolatée*