



Notre Carte des Vins

Notre Carte des Vins

Nos Vins Rouges

Beaujolais

Bouteille 75 cl Verre

- **Morgon cuvée « La Centenaire » Château de Pizay** 37,50 € 8 €
Une jolie balade en forêt... Le Coup de Cœur de la patronne
- **Beaujolais « Le Grand Vin du Château » Château de Pizay**
Un concentré de saveur, à déguster à 2...
 - **Bouteille 50 cl** 29.90€
- **Chiroubles « Dominique Piron »** 30,60 € 6,50 €
Frais, touche de framboise & vanille
- **Saint Amour « Domaine des Pins »** 34,50 € 7,50 €
Gourmand & séducteur, parfait avec une viande blanche !

Vallée du Rhône

- **Côtes du Rhône « Famille Perrin »** 20,10€ 5,50 €
Tanins fins, vin velouté & plein de charme !
- **Lyrac Roc épine BIO « Domaine Lafond »** 29,50 € 6,50 €
Peu connu par son appellation, ce Vin saura vous surprendre par sa grande richesse !
- **Saint-Joseph « Les fagottes »** 39,50 € 8,50 €
Arômes très profond de cassis & de mûre avec une touche épicée.
 - **Bouteille 37.50 cl** 21.40€
- **Rasteau « Rhône Tradition »** 33,80€ 7 €
Vin épicé & puissant, parfait pour les viandes en sauce.

Cévennes

- **Rocamp « Cave Saint Maurice »** 25,50 € 6,50 €
Vin souple & agréable en bouche, mais aussi le vin de notre mariage !

Bourgogne

- **Hautes côtes de Beaune « Nuiton Beaunoy »** 39 € 8 €
Souple & équilibré, s'accorde très bien avec la viande de porc.
- **Givry 1er cru « Clos de La Baraude »** 56,50€ 11 €
Vin harmonieux & délicat, exceptionnel !
- **Chorey-les-Beaune Les Tue Boeuf « Domaine Françoise André »** 55,50 €
Vin BIO, boisé & percutant !
- **Pommard, Le Clos des Ursulines « Albert Bichot »** 74,50 €
Soyeux, élégant, puissant & féminin.

Loire

Bouteille 75 cl Verre

- **Saint Nicolas Bourgueil « Les échaillons »** 24,90€ 6 €
S'accorde parfaitement avec toute sorte de viande, très doux !

Jura

- **Jura « Poulsard », Domaine Joly** 34.40 € 7 €
Vin aux accents de fruits rouges & à l'étonnante robe rubis clair, se marie avec vos volailles.
- **Arbois « Trousseau », Domaine Maire & fils** 33€ 6,50 €
Tannique, puissant & acide, s'accorde parfaitement avec vos viandes grillées.

Languedoc

- **Terrasse du Larzac « Seul l'avenir m'intéresse »**
Domaine Castelbarry 33 € 6,50 €
Parfait pour les buveurs *d'éthique* & non d'étiquette !
- **Pic Saint Loup « Les Costes », Domaine Haut Lirou** 36.10€ 7.50€
Une escapade méditerranéenne, aux notes de Garrigue...

Bordeaux

- **Montagne Saint Emilion « Château la Couronne »** 32.60 € 7 €
Tanins serré, long en bouche, aux notes de fruits noirs, parfait pour accompagner la viande de bœuf !

Accord Mets & Vins : Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster avec vos plats, s'accordant avec chaque menu.

18 euros

Nos Vins Blanc

- | Sud- Ouest | Bouteille 75 cl | Verre |
|---|------------------------|--------------|
| • Côtes de Gascogne N°4 « Gros et petit Manseng »
Doux, velouté & frais aux notes de fruits exotiques | 22,90€ | 6,50 € |

Vallée du Rhône

- **Saint Joseph « Domaine Courbis »** 49.50 € 11€
Floral, minéral & plein de fraîcheur.

Loire

- **Pouilly fumé Domaine Bouchié-Chatellier** 42,60€ 9 €
Frais & léger, s'accordera parfaitement avec vos plats à base de poisson.
- **Cheverny Domaine Pascal Bellier** 25,50 € 7 €
Sec & doux à la fois, idéal pour les charcuteries & à l'apéritif !

Bourgogne

- **Saint Véran « Domaine du Paradis»** 34€ 7.50 €
Accompagne parfaitement les volailles, fruits de mer & viandes blanches.
- **Chablis « Le finage » La Chablisienne** 39.80€ 8 €
Vin jeune, frais & dynamique.

Jura

- **Arbois « Savagnin typé » Domaine Maire et fils** 37.50€ 8 €
Le goût du terroir Jurassien !
- **Arbois Pupillin « Tradition » Domaine Petit** 35.50 € 8 €
*Trame aromatique de fruits d'agrumes et de pêches,
Combinés aux touches de noisettes, noix et amandes.*
- **Côtes du Jura « Chardonnay Vieilles Vignes » Credo** 34.80 € 7.50 €
Son fruité accompagnera très bien nos fromages régionaux ainsi que nos poissons.
- **Vin jaune « Jacobins » 62cl** 69.50 € 17.50 €
Une puissance et diversité des arômes de noix, curry et safran notamment.

Mâcon

- **Mâcon « Azé Chardonnay» Domaine Rochebin** 24.50 € 6 €
Joviale, et frais, parfait pour l'apéro ou avec une belle pièce de veau !

Cévennes

- **Climat **BIO** « Cave Saint Maurice »** 25,50 € 6,50 €
Chardonnay frais & fruité, parfait pour la saison estivale !

Nos Vins Rosés

	<i>Bouteille 75 cl</i>	<i>Verre</i>
• <i>Pays d'Oc « Le p'tit gris » Grenache</i>	19.80 €	5 €
• <i>Côtes de Provence « Maur & More »</i>	32.80 €	7 €
• <i>Château Saint- Maur « Le M », cru Classé</i> <i>L'élite des Vins Rosé ! Minéral & Subtil.</i>	39.50 €	8 €

Nos Pétillants

• <i>Crémant du Jura « Tissot-Maire » Brut Lapiaz</i>	26.50€	5,50 €
• <i>Champagne « Chassenay d'Arce » Brut</i>	48.50€	

Note de l'Auteur

*La Recherche de connaissance autour du Vin, étant un livre sans fin,
C'est au cours de mon temps libre, de rencontres, de nos Vacances, nos petits
Voyages que je m'enrichis et que je vis ma passion !
Je vous la partage le temps d'un instant chez nous,
Avec cette Nouvelle Carte,
& après beaucoup de réflexion.*

*C'est avec beaucoup de plaisir que je vous accompagnerai
Dans notre espace au Caveau,
Pour un moment de dégustation,
Ou tout simplement déambuler afin de trouver la perle rare...*