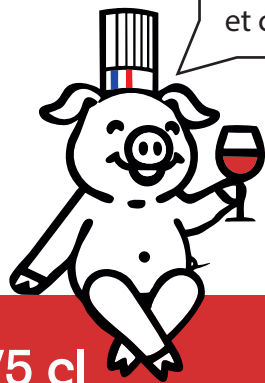


# CARTE DES VINS

## NOS ROUGES

*Les récits du vignoble*





Ici, chaque vin est un récit, chaque verre une rencontre, et chaque cru une mémoire de terre, de soleil et de mains passionnées.

75 cl

## SAINT-AMOUR

Un vin tout en tendresse, aux arômes de cerise et d'épices douces. Léger et charmeur, il invite à la convivialité dès l'apéritif ou accompagne à merveille les volailles.

- 1** Saint-Amour 27€  
*Domaine des Treilles*
- 2** Saint-Amour 33€  
*Domaine du Cotoyons*

75 cl

## JULIÉNAS

Un cru de caractère, charnu et structuré, porté par des notes de fruits noirs et de fleurs sauvages. Il s'épanouit aux côtés de plats mijotés ou de viandes rôties.

- 3** Julié纳斯 - Les Berthets 33€  
*Domaine Clos du Fief - Michel & Sylvain Tête*

75 cl

## CHÉNAS

Le plus confidentiel des crus. Fin et expressif, il dévoile des parfums de pivoine, cerise et épices. Un vin raffiné, parfait avec une volaille ou un plat de saison.

- 4** Chénas - Quartz 37€  
*Domaine Piron*

# MOULIN-À-VENT

Le seigneur du Beaujolais : puissant, profond et taillé pour la garde. Notes de fruits noirs, violette et poivre. Il s'associe avec noblesse à un gibier ou une belle pièce de viande.

- |          |                               |     |
|----------|-------------------------------|-----|
| <b>5</b> | Moulin-à-Vent - Les Verillats | 87€ |
|          | <i>Domaine de Vernus</i>      |     |
| <b>6</b> | Moulin-à-Vent                 | 29€ |
|          | <i>Domaine des Treilles</i>   |     |
| <b>M</b> | Moulin-à-Vent <i>Magnum</i>   | 51€ |
|          | <i>Vincent Lefèvre</i>        |     |

# FLEURIE

Tout en finesse, ce cru porte bien son nom : arômes floraux de rose et de violette, bouche délicate et soyeuse. Un compagnon élégant pour une cuisine légère et raffinée.

- |          |                               |     |
|----------|-------------------------------|-----|
| <b>7</b> | Fleurie                       | 24€ |
|          | <i>Domaine Marc Jambon</i>    |     |
| <b>8</b> | Fleurie - Vieilles Vignes     | 27€ |
|          | <i>Domaine de Fond Chanat</i> |     |

# CHIROUBLES

Le plus aérien des crus : vif, frais et croquant. Ses arômes de fruits rouges en font un vin désaltérant, idéal servi légèrement frais, en apéritif ou avec une assiette de charcuterie.

- |           |   |     |
|-----------|---|-----|
| <b>9</b>  | Chiroubles - Le Pont - 1 <sup>ère</sup> cuvée | 34€ |
|           | <i>Domaine d'Olia</i>                         |     |
| <b>10</b> | Chiroubles - Vieilles vignes                  | 44€ |
|           | <i>Domaine G. Descombes</i>                   |     |
| <b>11</b> | Chiroubles - Grille Midi                      | 34€ |
|           | <i>Steeve Charvet</i>                         |     |

# MORGON

Un cru généreux, riche et structuré qui évoque la prune mûre, la cerise noire et la pierre chaude. Il évolue magnifiquement avec le temps. À déguster avec des viandes braisées ou une cuisine de terroir.

<b>12</b>	Morgon <i>Domaine des Treilles</i>	25€
<b>13</b>	Morgon - Côte Du Py - Carte d'Identité <i>Domaine Gaget</i>	43€
<b>14</b>	Morgon <i>Domaine Fond Chanat</i>	26€
<b>15</b>	Morgon - Côte Du Py - James <i>Domaine Jean-Marc Burgaud</i>	53€

# RÉGNIÉ

Le benjamin des crus, mais pas le moins charmeur. Gourmand, aux notes de petits fruits rouges et de bonbon acidulé, il brille sur des plats simple, des grillades ou une planche de fromages.

<b>16</b>	Régnié - fût de chêne <i>Domaine Robin</i>	26€
<b>17</b>	Régnié - cuvée Côte de Durette <i>Domaine Laforest</i>	58€
<b>18</b>	Régnié - Adeo Spontaneus - Cuvée Nature <i>Château de Durette</i>	28€
<b>19</b>	Régnié <i>Domaine de Vernus</i>	38,5€

# BROUILLY

Le plus vaste et accessible des crus. Souple et fruité, il séduit par sa spontanéité et son bouquet de fruits rouges. Compagnon idéal des plats conviviaux ou d'un moment entre amis.

- |           |   |     |
|-----------|---|-----|
| <b>20</b> | <b>Brouilly - fût de chêne</b><br><i>Domaine Fond Chanat</i>                    | 25€ |
| <b>21</b> | <b>Brouilly - Vieilles Vignes - fût de chêne</b><br><i>Domaine G. Descombes</i> | 42€ |
| <b>22</b> | <b>Brouilly - Réserve du Château</b><br><i>Château de Pierreux</i>              | 30€ |
| <b>23</b> | <b>Brouilly - La Folie</b><br><i>Domaine Perrusset</i>                          | 26€ |
| <b>24</b> | <b>Brouilly - Pisse Vieille</b><br><i>Domaine Signature - Yan Aujogue</i>       | 26€ |
| <b>25</b> | <b>Brouilly - Grand Réserve</b><br><i>Château Pierreux</i>                      | 32€ |

# CÔTE-DE-BROUILLY

Issu des coteaux volcaniques du Mont Brouilly, ce cru élégant marie minéralité, fraîcheur et finesse. Parfait avec des viandes grillées ou un plat relevé.

- |           |  |     |
|-----------|--|-----|
| <b>26</b> | <b>Côte-de-Brouilly - Fût de chêne</b><br><i>Domaine Perrusset</i> | 36€ |
|-----------|--|-----|



# BEAUJOLAIS

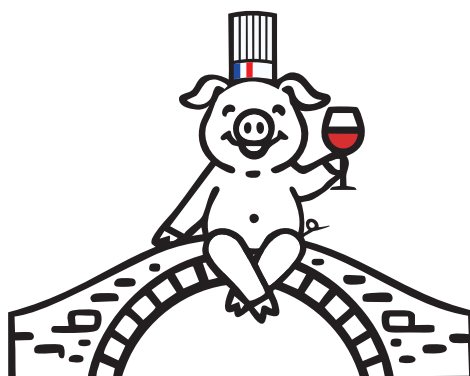
L'esprit du Gamay dans sa pure expression : léger, vif et fruité. À servir frais, pour le plaisir simple d'un vin qui respire la gourmandise.

- |           |                                       |     |
|-----------|---------------------------------------|-----|
| <b>27</b> | Beaujolais                            | 24€ |
|           | <i>Domaine Perrusset</i>              |     |
| <b>28</b> | Beaujolais - XXL Domaine Signature    | 32€ |
|           | <i>Marie-Laure &amp; Yvan Aujogue</i> |     |

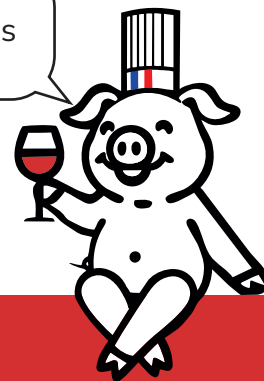
# BEAUJOLAIS-VILLAGES

Un vin tout en équilibre, plus structuré que le simple Beaujolais, exprimant avec générosité le fruit et la fraîcheur. Parfait pour toutes les occasions.

- |           |  |     |
|-----------|--|-----|
| <b>29</b> | Beaujolais-villages                            | 35€ |
|           | <i>Domaine de Vernus</i>                       |     |
| <b>30</b> | Beaujolais-villages                            | 21€ |
|           | <i>Domaine Des Treilles</i>                    |     |
| <b>31</b> | Beaujolais Lantignié - l'ADN - Vieilles Vignes | 28€ |
|           | <i>Domaine du Chapital</i>                     |     |



Au-delà du Beaujolais, notre carte vous invite à découvrir d'autres terroirs emblématiques de France et d'ailleurs, choisis avec soin pour leur caractère et leur authenticité.



## LA VALLÉE DE LA LOIRE

Des rouges frais, légers et pleins de fruits, comme on les aime chez nous !  
Chinon, Saumur, Saint-Nicolas-de-Bourgueil... Des vins de Cabernet aux arômes francs, légèrement poivrés, parfaits pour les viandes, les terrines ou à boire tout simplement entre amis.

- |           |                                   |            |
|-----------|-----------------------------------|------------|
| <b>32</b> | <b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil</b> | <b>23€</b> |
|           | <i>Domaine Bureau &amp; Fils</i>  |            |
| <b>33</b> | <b>Sancerre - La Villaudière</b>  | <b>48€</b> |
|           | <i>Domaine Reverdy &amp; fils</i> |            |

## BOURGOGNE

Des Pinots Noirs tout en finesse : fruits rouges, souplesse et élégance.  
Parfaits pour changer du Gamay, sans quitter la gourmandise.

- |           |   |            |
|-----------|---|------------|
| <b>34</b> | <b>Savigny-les-Beaune - Les Planchots</b> | <b>62€</b> |
|           | <i>Jean-Claude Boisset</i>                |            |

# LA VALLÉE DU RHÔNE

Des vins plus charnus, aux notes d'épices et de garrigue. Du soleil dans le verre, pour ceux qui aiment les rouges avec du tempérament.

<b>35</b>	Châteauneuf du Pape - Trilogie <i>Domaine Fontavin</i>	60€
<b>36</b>	Collines-Rhodaniennes - EncOr <i>Domaine Les Serines d'Or</i>	48€
<b>M</b>	Collines-Rhodaniennes - EncOr <i>Magnum</i> <i>Domaine Les Serines d'Or</i>	102€
<b>37</b>	Collines-Rhodaniennes - Les Hauts du Monteillet <i>Domaine Stéphane Montez</i>	35€
<b>38</b>	Collines-Rhodaniennes - La Syrah à Papa <i>Domaine Stéphane Montez</i>	27€
<b>39</b>	Côte-rôtie - Bons Arrêts - Fortis <i>Domaine Stéphane Montez</i>	112€
<b>40</b>	Côtes-du-Rhône - Le Coq Volant <i>Domaine Galuval</i>	22€
<b>41</b>	Côtes-du-Rhône - Le Temps Est Venu <i>Domaine Stéphane Ogier</i>	23€
<b>42</b>	Crozes-Hermitage - Esprit <i>Domaine Jean Esprit</i>	31€
<b>C</b>	Hermitage - La Chapelle <i>Maison Paul Jaboulet Aîné</i>	210€
<b>43</b>	Rasteau - Lampereuse <i>Domaine Girasol</i>	34€
<b>44</b>	Rasteau - Vieilles Vignes <i>Domaine Girasol</i>	39€
<b>45</b>	Rasteau - L'Arbre de Vie <i>Domaine Girasol</i>	32€
<b>46</b>	Saint-Joseph - Domaine <i>Domaine François Grenier</i>	39€
<b>M</b>	Saint-Joseph - Domaine <i>Magnum</i> <i>Domaine François Grenier</i>	87€
<b>47</b>	Saint-Joseph - Cuvée du Papy <i>Domaine Stéphane Montez</i>	71€
<b>48</b>	Syrah - Grenache <i>Domaine Signature</i>	28€

75 cl

# LANGUEDOC-ROUSSILLON

Des vins du Sud, ensoleillés et pleins de générosité. Pic-Saint-Loup, Costières-de-Nîmes...  
Des rouges aux arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. Souples mais avec du fond,  
parfaits pour les amateurs de vins chaleureux, à partager autour d'un bon plat entre copains.

<b>49</b>	Corbières-Boutenac - La Forge	92€
	<i>Domaine Gérard Bertrand</i>	
<b>49</b>	IGP Pays d'Oc - Cigalus	75€
	<i>Domaine Gérard Bertrand</i>	
<b>M</b>	IGP Pays d'Oc - Cigalus <i>Magnum</i>	125€
	<i>Domaine Gérard Bertrand</i>	
<b>49</b>	Minervois La Lavinière - Clos d'Ora	230€
	<i>Domaine Gérard Bertrand</i>	
<b>50</b>	Terrasses du Larzac - Château La Sauvageonne	58€
	<i>Domaine Gérard Bertrand</i>	
<b>51</b>	Costière de Nîmes - Safranée	18€
	<i>Château du Grand Escalion</i>	
<b>52</b>	Maury Sec - Vieux Solitaire	40€
	<i>Domaine du Vieux Solitaire</i>	
<b>M</b>	Maury Sec - Vieux Solitaire <i>Magnum</i>	78€
	<i>Domaine du Vieux Solitaire</i>	
<b>53</b>	Pic-Saint-Loup - Loup du Pic	47€
	<i>Domaine Puech Haut</i>	
<b>M</b>	Pic-Saint-Loup - Loup du Pic <i>Magnum</i>	90€
	<i>Domaine Puech Haut</i>	
<b>54</b>	Pays d'Oc - Chemin de Moscou <i>Bio</i>	48€
	<i>Domaine Gayda</i>	

75 cl

## SUD-OUEST

Des vins de caractère, comme leurs terroirs ! Malbec, Négrette, Tannat... Des rouges corsés, rustiques parfois, mais toujours sincères. Idéal pour ceux qui aiment les vins profonds, avec du fruit et du tempérament.

- |           |  |     |
|-----------|--|-----|
| <b>55</b> | Cahors - Les ailes de Mercuès                    | 35€ |
|           | <i>Famille Vigouroux</i>                         |     |
| <b>56</b> | Malbec-Grenache noir - Cavage - copains comme... | 22€ |
|           | <i>Domaine Vigouroux</i>                         |     |

## BORDEAUX

Des rouges équilibrés, à la fois charnus et élégants. De beaux tanins, du fruit mûr, une touche boisée... Des vins de table, faits pour accompagner la viande et les bons moments.

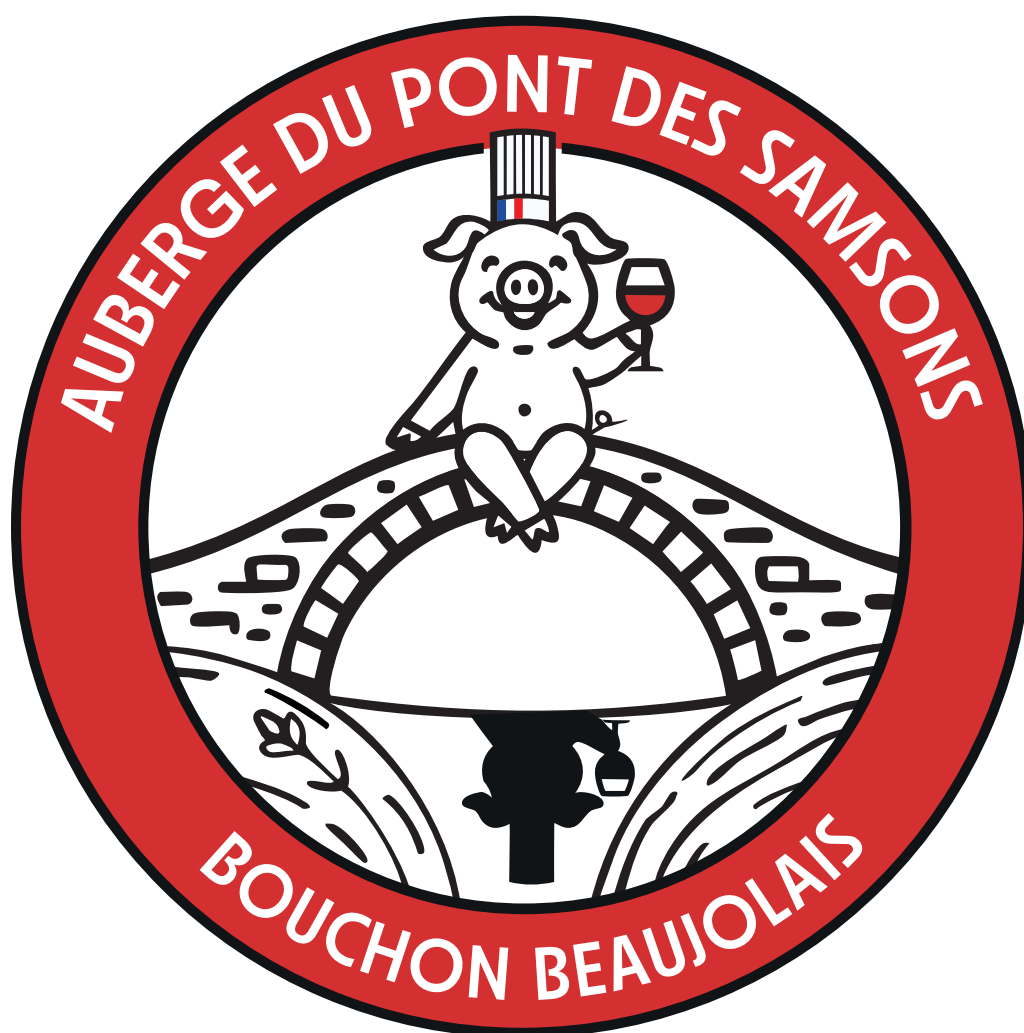
- |           |                              |     |
|-----------|------------------------------|-----|
| <b>57</b> | Saint Julien                 | 70€ |
|           | <i>Château Lalande Borie</i> |     |



# CARTE DES VINS

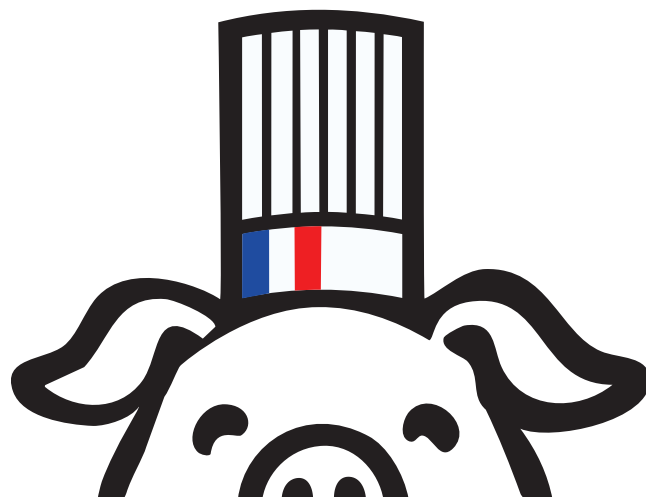
## NOS BULLES, BLANCS & ROSÉS

*Les récits du vignoble*



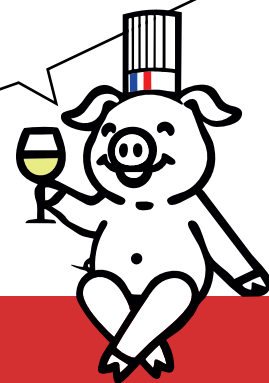
# LES BULLES

Champagne brut - Charles Heidsieck	79€
Champagne Brut - Besserat de Bellefon	72€
Crémant de Bourgogne - Perle de Molesme	26€



# LES BLANCS

Chez nous, le blanc a sa place à table autant que le rouge ! Du verre qui claque à l'apéro aux bouteilles plus rondes pour la cuisine généreuse, on vous propose des blancs droits, fruités ou gourmands, toujours choisis pour leur fraîcheur et leur plaisir immédiat. À boire sans chichis et avec le sourire !



75 cl

## BEAUJOLAIS BLANC

Moins connu que ses rouges, mais plein de charme ! Ce blanc 100% Chardonnay séduit par sa fraîcheur, ses notes florales et de fruits blancs. Un vin simple, droit et joyeux ! Parfait pour l'apéro, une terrine, ou encore une belle quenelle maison.

- |           |   |     |
|-----------|---|-----|
| <b>60</b> | Beaujolais Villages - Cœur Des Dames<br><i>Domaine Des Treilles</i>   | 20€ |
| <b>61</b> | Beaujolais Villages Chardonnay<br><i>Château de Pierreux</i>          | 24€ |
| <b>62</b> | Chardonnay - Cuvée Noël<br><i>Domaine Signature</i>                   | 25€ |
| <b>63</b> | Beaujolais Blanc - Pierres Dorées<br><i>Domaine Olivier Pezenneau</i> | 25€ |

75 cl

## VALLÉE DU RHÔNE BLANC

Des blancs du Sud, généreux et aromatiques. Fruits jaunes, fleurs blanches, parfois une touche de miel... Des vins ronds et ensoleillés parfaits pour accompagner des plats de caractère ou simplement se faire plaisir à table.

- |           |   |     |
|-----------|---|-----|
| <b>64</b> | <b>Le Coq Volant</b>                                  | 72€ |
|           | <i>Domaine Galuval</i>                                |     |
| <b>65</b> | <b>Sauvignon - Marsanne - Cavage Copains Comme...</b> | 22€ |
|           | <i>Domaine Vigouroux</i>                              |     |
| <b>66</b> | <b>Les Hauts Du Monteillet</b>                        | 42€ |
|           | <i>Domaine Stéphane Montez</i>                        |     |

75 cl

## BOURGOGNE BLANC

Des blancs du Sud, généreux et aromatiques. Fruits jaunes, fleurs blanches, parfois une touche de miel... Des vins ronds et ensoleillés parfaits pour accompagner des plats de caractère ou simplement se faire plaisir à table.

- |           |   |     |
|-----------|---|-----|
| <b>67</b> | <b>Bourgogne Aligoté - Les Moutots</b>        | 30€ |
|           | <i>Jean-Claude Boisset</i>                    |     |
| <b>68</b> | <b>Hautes Côtes de Beaune - Chardonnay</b>    | 50€ |
|           | <i>Domaine Denis Carré</i>                    |     |
| <b>69</b> | <b>Pouilly Fuissé - Les Vignes du Château</b> | 43€ |
|           | <i>Château Vitallis</i>                       |     |
| <b>70</b> | <b>Saint-Véran - Fût de Chêne</b>             | 34€ |
|           | <i>Château De La Greffière</i>                |     |
| <b>71</b> | <b>Bourgogne Aligoté</b> <i>Bio</i>           | 32€ |
|           | <i>Jean-Claude Boisset</i>                    |     |

# 75 cl BLANC DU LANGUEDOC ROUSSILLON

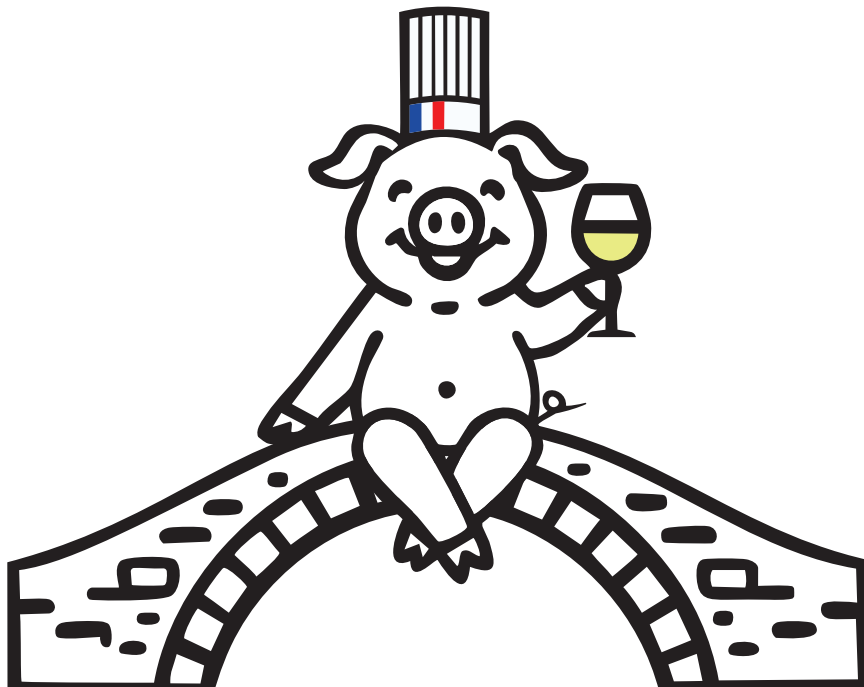
Des blancs du Sud, solaires et pleins de caractère. Entre fraîcheur méditerranéenne et rondeur gourmande, ils offrent des arômes de fruits mûrs, de fleurs et parfois une pointe d'herbes. Des vins généreux, parfaits pour accompagner une cuisine simple et savoureuse.

## 72 La Grande Bleue Méditerranée

21€

*Domaine Gérard Bertrand*

---



# LES ROSÉS



Ni seulement l'été, ni juste pour la soif, le rosé a toute sa place à table. Frais, fruités, secs, ou un peu plus ronds, ils viennent du Sud, de la Loire ou d'ailleurs, toujours choisis pour leur équilibre et leur buvabilité. À l'apéritif, avec une planche, une salade bien assaisonnée ou même une viande froide, nos rosés savent se rendre indispensables, sans jamais en faire trop !

75 cl

## ROSÉ DU BEAUJOLAIS

Léger, frais et plein de fruits : le rosé à la sauce beaujolaise, c'est du pur plaisir. Issu du Gamay, il garde cette belle vivacité qui fait sa signature. À l'apéro, sur une terrine, ou quand on veut un verre qui se boit tout seul, simple, vrai et bien fait.

- |           |  |     |
|-----------|--|-----|
| <b>80</b> | Beaujolais Rosé<br><i>Dominique Piron</i>                                | 19€ |
| <b>81</b> | Beaujolais-Villages Rosé - Cuvée Joséphine<br><i>Château du Bluizard</i> | 19€ |

75 cl

## ROSÉ DE PROVENCE

Fins, frais et élégants, ces rosés pâles offrent des arômes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs. En bouche : légèreté, vivacité et une touche saline. Idéal à l'apéritif ou avec des plats d'été.

- |           |  |     |
|-----------|--|-----|
| <b>82</b> | Côtes de Provence - Cigala Olympe <i>Bio</i><br><i>Villa Moncigale</i> | 27€ |
| <b>83</b> | Côtes de Provence - Madame<br><i>Gabriel Meffre</i>                    | 19€ |

75 cl

# ROSÉ DU LANGUEDOC

Gourmands et généreux, ces rosés allient fruits mûrs, épices douces et fraîcheur. Idéal pour l'apéritif, les grillades ou la cuisine ensoleillée.

**84** Languedoc - Art de Vivre

*Gérard Bertrand*

22€

**85** Sable De Camargue - Watusi

*Puech Haut*

29€

