
LES VINS BLANCS

Le Languedoc – Roussillon

01. Domaine Féline Jourdan – « *Sauvignon* »

Igp d'Hérault blanc

Vin au verre 6.00€ ½ 19.00€

Cépage : Sauvignon

Une robe jaune claire aux reflets dorés et nuances vertes. Ce Sauvignon offre une bouche fraîche et légère, prolongée par une finale persistante. Le nez, intensément aromatique, s'ouvre sur des notes de thiol et de vétiver avant d'évoluer vers des arômes de citron confit et d'épices douces.

02. Domaine de Saumarez – « *S* » *Bio*

Languedoc Blanc

35.00 €

Cépages : Grenache blanc, Marsanne, Roussanne

Un blanc du Languedoc tout en équilibre entre générosité et finesse. Les arômes fruités de poire et d'agrumes confits s'entrelacent avec de délicates notes florales de chèvrefeuille, des épices douces et une finale subtilement cristalline. Un vin élégant, harmonieux et raffiné.

Le Rhône

03. Domaine Mas du Chêne – « *Les Copines Adorent* » *Bio*

Vdf Costières de Nîmes

33.00 €

Cépage : Vermentino

Une robe jaune pâle lumineuse. Le nez révèle de délicates notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, le vin se montre frais, vif et équilibré, soutenu par une belle acidité et une finale élégante.

04. Domaine de l'Argentièrre – « *Khrôma* » *Bio*

Vdf Visan

41.00 €

Cépages : Grenache gris, Carignan blanc, Bourboulenc

Issu de vignes situées en altitude, *Khrôma Blanc* révèle une expression lumineuse et sincère de son terroir. Un élevage subtil (20 % de fûts neufs) apporte structure et finesse sans masquer sa fraîcheur naturelle. Le nez s'ouvre sur des notes florales délicates, tandis que la bouche, pure et désaltérante, séduit par sa finesse et sa longueur.

05. Domaine Simon Roche – « *Entre Amis* » *Bio*

Saint-Joseph blanc

69.00 €

Cépage : Viognier

Une robe or doré aux reflets argentés. Le nez, délicat et raffiné, dévoile des notes florales avant de s'ouvrir sur des arômes de pêche blanche et de poire. La bouche est ample et franche, portée par une belle minéralité et une finale élégante aux nuances de miel blond et d'amande.

06. Domaine Laurent Fayolle – « *Les Pontaix* » *Bio*

Crozes-Hermitage blanc

75.00 €

Cépage : Marsanne

Un vin ample issu du lieu-dit *Les Pontaix*, provenant de vignes de Marsanne âgées de plus de 60 ans. Le nez dévoile des arômes de fruits à chair blanche délicatement accompagnés d'une légère touche toastée. La bouche est généreuse, ronde et fraîche, avec une finale harmonieuse.

LES VINS BLANCS

La Bourgogne

07. Domaine Laventureux – « *Vau Renard* » Bio

Chablis

65.00 €

Cépage : Chardonnay

Le nez s'exprime avec fraîcheur et délicatesse autour de beaux arômes floraux. En bouche, le vin évolue sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits frais. Précis, souple et raffiné, il séduit par sa belle intensité minérale et sa longueur élégante.

08. Domaine des Rouges Queues Bio

Hautes-Côtes de Beaune blanc

85.00 €

Cépage : Chardonnay

Un enchantement aromatique empreint de fraîcheur et d'élégance. La robe est brillante et lumineuse. Le nez révèle des notes de noisette fraîche, de tilleul, de chèvrefeuille et d'acacia sur une délicate trame citronnée. Ample et ronde à l'attaque, la bouche gagne progressivement en tension pour offrir une finale plus minérale.

L'Alsace

09. Domaine Mittnacht – « *Umami* » Bio

Gentil

46.00 €

Cépages : Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Gewurztraminer

Un assemblage qui ouvre de nouveaux horizons gustatifs. Cette cuvée révèle un équilibre harmonieux entre fruits exotiques et fraîcheur. Le nez est riche et fruité, mêlant ananas, pêche, citron et délicates notes florales. La bouche est fine, tendue et élégante, prolongée par une finale gourmande.

10. Domaine Mittnacht – « *Les Petits Grains* » Bio

Pinot Gris

45.00 €

Cépage : Pinot Gris

Délicat et complexe, le nez dévoile des arômes de poire, de zestes d'agrumes et une subtile pointe d'amande. L'attaque est franche et précise. Ce Pinot Gris séduit par son remarquable équilibre, où fraîcheur et structure viennent tempérer une belle rondeur.

La Charente

11. Grains d'Estuaire - Grain de Cocotte Bio

IGP Charentais blanc

Vin au verre 7.00€

38.00 €

Cépage : Colombard

Un blanc expressif issu du cépage Colombard, marqué par de délicates notes d'agrumes et de fleurs blanches. Son élevage sur lies pendant cinq mois lui apporte une belle salinité et une élégante longueur aromatique. Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer.

12. Grains d'Estuaire - Emma – Bio & Nature

IGP Charentais blanc

45.00 €

Cépage : Sauvignon

Après un élevage de sept mois en barriques, ce vin dévoile de délicats arômes de pêche relevés d'une légère touche caramélisée. La bouche se montre ample et généreuse, portée par une belle rondeur équilibrée par une fraîcheur élégante. Vin sans sulfites ajoutés.

LES VINS BLANCS

La Loire

13. Domaine Eric Chevalier – « *Star Fish* » Bio

Muscadet

36.00 €

Cépage : Melon de Bourgogne

Un vin frais et élégant, marqué par une belle finale saline, typique des terroirs de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu. Le nez est délicat et frais, tandis que la bouche, vive et légèrement perlante, apporte beaucoup de gourmandise.

14. Domaine Dion

Sancerre blanc

48.00 €

Cépage : Sauvignon

Un vin aromatique dominé par les fruits à chair blanche, enrichi de délicates notes minérales. La bouche révèle de jolies nuances de fruits exotiques et d'abricot, offrant un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur.

15. Domaine Jean Teiller – « *Expression* » Bio

Menetou-Salon blanc

49.00 €

Cépage : Sauvignon Blanc

Une robe jaune or aux reflets verts. Le nez, puissant et expressif, dévoile des arômes d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches. À l'aération, toute sa complexité aromatique se révèle. La bouche est croquante et généreuse, portée par une belle acidité qui équilibre harmonieusement le vin. Une finale persistante aux délicates notes florales.

16. Domaine Bonnigal Bodet – « *Les Tonnes Barils* » Bio

Amboise blanc

61.00 €

Cépage : Chenin

Le nez s'ouvre sur de belles notes d'agrumes, de pomelo et de marmelade de citron. Le terroir affirme ici toute son identité : fraîcheur, attaque tendre et charmeuse, puis une finale vibrante et acidulée. Une cuvée étonnante par sa tension et son élégance.

17. Domaine des Ardaillons – « *Saint Jaques* » Bio

Urfé blanc en Côte Roannaise

42.00 €

Cépage : Viognier

Un vin à l'aromatique généreuse mêlant fruits exotiques et délicates notes de boulangerie. Une belle fraîcheur se prolonge dans une finale acidulée aux accents d'agrumes. Un vin tout en équilibre et en finesse.

Le Sud-Ouest

18. Domaine Capmartin – « *Agrumes & Caetera* » Bio

Pacherenc du Vic-Bilh sec

40.00 €

Cépages : 80 % Gros Manseng, 20 % Petit Courbu

Un vin frais, croquant et délicatement aromatique. Il séduit immédiatement par sa vivacité et sa tension, avant de dévoiler une belle matière en bouche apportant rondeur et gourmandise. La finale reste fraîche, marquée par de jolies notes d'agrumes.

LES VINS BLANCS

La Corse

19. Clos Ornasca – « *Tradition* » Bio

Ajaccio blanc

53.00 €

Cépage : Vermentino

Une robe jaune pâle cristalline aux reflets verts. Le nez expressif révèle des notes florales et mentholées. La bouche, complexe et équilibrée, allie puissance, gras et fraîcheur, soutenue par des arômes d'anis, de réglisse et d'agrumes.

L'Autriche

20. Elisabeth Rücker – « *Mademoiselle Elisabeth* » Bio & Nature

Riesling Alte Reben

51.00 €

Cépage : Riesling

Ce Riesling évoque un vieux vignoble aux sols riches en minéraux et en roche primaire. Il révèle de beaux arômes fruités et juteux, accompagnés d'une rondeur délicate et d'une acidité parfaitement maîtrisée.

La Belgique

21. Château de Bioul – « *Terre Charlot* » Bio

Côtes de Sambre et Meuse blanc

42.00 €

Cépages : Muscaris, Solaris

Une expression intense du Solaris, portée par un fruit mûr aux accents de pêche et une matière généreuse. Un blanc expressif, solaire et énergique, mêlant arômes exotiques, belle rondeur et finale vive.

VIN BLANC MOELLEUX

Le Sud-Ouest

22. Château Marie Plaisance Bio

Sauvignac

42.00 €

Cépages : 65 % Sémillon, 35 % Sauvignon Gris

Une magnifique robe jaune dorée brillante. Le nez intense mêle miel, abricot et coing confits, avec une délicate touche vanillée. La bouche est ample, fruitée et parfaitement équilibrée, prolongée par une finale fraîche et légèrement acidulée.

VIN ORANGE

Le Languedoc – Roussillon

23. Clos du Gravillas – « *Happy comme un dimanche à la plage* » Bio

Vin de France

36.00 €

Cépages : Muscat, Terret

Un vin de macération issu du verjus de Terret sur peaux de Muscat. Léger (10 % d'alcool), il dévoile une aromatique intense dominée par de belles notes d'agrumes. Un vin original, frais et gourmand

LES VINS ROSÉS

La Charente

24. Grains d'Estuaire - Gris de Cocotte *Bio*

IGP Charentais rosé

30.00 €

Cépage : Cabernet Sauvignon

Un rosé vif et expressif, délicatement floral, aux notes gourmandes de bonbons anglais. Élevé six mois sur lies fines, il offre une bouche légère, fraîche et généreuse.

Le Languedoc – Roussillon

25. Domaine des Schistes – « *Illico* » *Bio*

IGP Côtes Catalanes rosé

34.00 €

Cépages : 80 % Grenache Noir, 10 % Syrah, 10 % Cinsault

Un rosé vif et festif aux reflets saumonés. Le nez s'exprime sur les agrumes frais, le citron et le pamplemousse, accompagnés de fruits rouges et d'une touche florale délicate. La bouche est fraîche, saline et gourmande, prolongée par une belle persistance fruitée.

Le Rhône

26. Domaine Salel & Renaud – « *Piqueberle* » *Bio*

IGP Coteaux d'Ardèche rosé

35.00 €

Cépages : Grenache, Gamay

Une robe pâle saumonée aux reflets orangés. Le nez dévoile des arômes de framboise et de bonbon acidulé. La bouche suit cette même gourmandise aromatique avec un équilibre harmonieux entre fraîcheur et rondeur.

27. Domaine du Vieux Moulin – « *My Tavel* »

Tavel rosé

33.00 €

Cépages : Grenache, Cinsault

Une robe rose aux subtils reflets bleutés. Le nez intense révèle des notes de fruits blancs. La bouche est expressive, marquée par de belles notes d'agrumes et de fraise.

La Corse

28. Clos Ornasca – « *Tradition* » *Bio*

Ajaccio rosé

49.00 €

Cépage : Sciaccarellu

Un rosé élégant portant toute la signature du Sciaccarellu : un nez salin, complexe et épicé, mêlant framboise et épices douces. La bouche est subtile, minérale et acidulée, avec une belle profondeur aromatique.

LES VINS ROUGES
Vins à boire frais
Température conseillée : 12° à 14°C

Le Beaujolais

29. Domaine Les Volets Rouges – « Pépette » Bio

VDF à Fleurie

47.00 €

Cépage : Gamay

Un Gamay délicat et aérien à la finesse désarmante. Le nez mêle petits fruits rouges, violette et une subtile note d'herbes sèches. En bouche, le vin est souple, juteux et gourmand, prolongé par une finale florale délicatement saline. À déguster légèrement rafraîchi.

La Loire

30. Domaine des Ardaillons – « Kompapalem » Bio

Côtes Roannaises

35.00 €

Cépage : Gamay Saint-Romain

Vinifié avec une belle proportion de grappes entières, *Kompapalem* dévoile des arômes de fruits rouges, relevés de notes épicées et minérales. Les tanins sont souples mais présents, offrant un vin gourmand, gouleyant et terriblement convivial.

31. Domaine Le Prieuré d'Aunis – « L'Aunisette »

Saumur-Champigny rouge

38.00 €

Cépages : Cabernet Franc, Pineau d'Aunis

Une robe rubis lumineuse et un bouquet expressif mêlant griotte, mûre et délicates notes épicées, parfois florales. La bouche est pleine, ronde et généreuse, avec une belle fraîcheur.

32. Domaine Jean Teiller – « Expression » Bio

Menetou-Salon rouge

49.00 €

Cépage : Pinot Noir

Une robe rouge cerise brillante. Le nez dévoile de beaux arômes de petits fruits rouges – fraise, mûre, griotte – relevés d'une touche épicée. La bouche est souple, charnue et élégante, soutenue par des tanins fins et une belle persistance aromatique.

L'Alsace

33. Domaine Mittnacht Bio

Pinot Noir rouge

44.00 €

Cépage : Pinot Noir

Une pure expression des fruits rouges, structurée par un élevage en barrique de six à neuf mois. Encore dans sa jeunesse, ce Pinot Noir révèle déjà une belle complexité portée par des tanins mûrs et une fraîcheur typiquement alsacienne.

LES VINS ROUGES

Le Languedoc – Roussillon

34. Mas Magnan – « *Come Prima* » Bio

IGP de l'Hérault rouge

34.00 €

Cépage : Sangiovese

Inspirée des anciens vins « *d'une nuit* » de Saint-Christol, cette cuvée rend hommage aux macérations courtes donnant naissance à des rouges fruités et aériens. Obtenu à partir d'une macération en grappes entières durant 72 heures avant pressurage direct, *Come Prima* offre un vin tout en finesse, délicatement infusé, frais et acidulé.

35. Domaine La Bosque – « *Pur Jus* » Bio

IGP de l'Hérault rouge – Saint-Chinian

34.00 €

Cépage : Cinsault

Un rouge tout en finesse et en équilibre, entre fraîcheur et légèreté. Le Cinsault s'exprime ici avec sincérité, offrant un fruit éclatant, une bouche souple et une grande buvabilité.

36. Clos du Gravillas – « *Rendez-vous sur la lune* » Bio

Minervois rouge

41.00 €

Cépages : Carignan, Syrah, Cinsault

Une cuvée née du terroir lunaire de Cazelles, mariant Carignan, Syrah et Cinsault. Élevé en cuve pour préserver son caractère tendre et tonique, ce vin séduit par sa profondeur et sa fraîcheur, avec de belles notes de garrigue.

37. Clot de l'Oum – « *Les Toto* » Bio

Côtes Catalanes rouge

38.00 €

Cépage : Syrah

Une Syrah légère, florale et gourmande. Le nez révèle des notes de violette, tandis que la bouche s'exprime avec finesse autour du bourgeon de cassis et d'un grain de tanin délicat. Une macération courte qui apporte beaucoup de fraîcheur.

La Corse

38. Clos Ornasca – « *Tradition* » Bio

Ajaccio rouge

48.00 €

Cépages : 80 % Sciaccarellu, 20 % Niellucciu

Un rouge généreux, puissant et structuré, véritable signature du domaine. Le Sciaccarellu apporte élégance et caractère tandis que le Niellucciu renforce la profondeur du vin. Une belle expression du terroir corse.

Le Rhône

39. Domaine du Vieux Moulin – « *My Rhône* »

Côtes du Rhône rouge

Vin au verre 7.00€

32.00 €

Cépages : Grenache Noir, Syrah, Carignan, Cunoise

Une robe rubis profonde. Le nez et la bouche offrent une belle intensité aromatique autour des fruits rouges mûrs, relevés de subtiles nuances réglissées.

40. Domaine Mas du Chêne – « *La Tâche de Grenache* » Bio

Vdf Costières de Nîmes

39.00 €

Cépage : 100 % Grenache

Un vin de pur plaisir et de gourmandise. Le nez s'exprime sur des fruits rouges croquants et juteux. La bouche est harmonieuse, portée par de beaux tanins souples où chaque gorgée appelle la suivante.

LES VINS ROUGES

41. Château de Montfaucon Bio

Lirac rouge

40.00 €

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Un bouquet généreux de confiture de fraise, de garrigue et de caramel au lait. La bouche est fondue, savoureuse et longue, soutenue par une texture soyeuse et une fine acidité. Un élevage patient de 18 mois en cuve confère à ce Lirac une élégance remarquable.

42. Domaine Anaïs Vallot – « *François* » Bio

Vinsobres rouge

42.00 €

Cépages : 65 % Grenache Noir, 32 % Syrah, 3 % Mourvèdre

Une robe grenat profonde et lumineuse. Le nez, généreux, révèle des arômes de fruits rouges mûrs. La bouche est équilibrée entre alcool, fraîcheur, tanins et rondeur. Déjà agréable aujourd'hui, ce vin gagnera encore en finesse avec le temps.

43. Domaine Galevan Bio

Châteauneuf-du-Pape rouge

87.00 €

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan

Une matière ample et généreuse, sans lourdeur, offrant une lecture plus contemporaine de cette appellation emblématique. Le nez s'ouvre sur les fruits confits, la garrigue et les épices. La bouche conjugue fraîcheur, finesse et belle persistance aromatique.

44. Domaine Laurent Fayolle – « *Sens* » Bio

Crozes-Hermitage rouge

49.00 €

Cépage : 100 % Syrah

Un bouquet engageant de fruits rouges mûrs et d'épices ouvre la dégustation. Élevé 11 mois en cuve, ce Crozes-Hermitage se montre savoureux, dynamique et équilibré. Les tanins fins et une finale aux notes d'herbes aromatiques apportent relief et élégance.

La Bourgogne

45. Domaine des Bruyères

Bourgogne Pinot Noir

37.00 €

Cépage : Pinot Noir

Une robe rubis lumineuse et une belle structure. Le nez s'ouvre sur des notes de violette légèrement mentholées. La bouche, aérienne et élégante, révèle de beaux arômes de fruits noirs soutenus par des tanins fondus. Un Pinot Noir raffiné et harmonieux.

46. Domaine Rollin

Pernand-Vergelesses rouge

69.00 €

Cépage : Pinot Noir

Un nez intense aux arômes éclatants de fruits rouges et noirs frais. La bouche est ample et concentrée, soutenue par des tanins souples et une belle minéralité qui apporte fraîcheur et équilibre.

Le Bordelais

47. Château Les Cèdres

Blaye – Côtes de Bordeaux

Vin au verre 8.00€

38.00 €

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Un nez chaleureux porté par une belle expression de fruits noirs mûrs. La bouche est ronde, souple et épicée, offrant un vin généreux et de caractère.

LES VINS ROUGES

48. Château Bernateau – « Baies de Bernateau » Bio

Saint-Émilion

39.00 €

Cépages : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

Élevé 20 mois en cuves bois, ce vin séduit par ses notes intenses de cerise noire et de mûre. Une belle fraîcheur accompagne des tanins souples pour un plaisir immédiat.

49. Château Bernateau Bio

Saint-Émilion Grand Cru

69.00 €

Cépages : 85 % Merlot, 14 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot

Un grand terroir offrant profondeur et complexité aromatique. Dense et élégant, ce vin séduit par sa fraîcheur, sa minéralité et sa belle dominance fruitée. Une remarquable persistance aromatique vient prolonger la dégustation.

50. Château Moulin Neuf

Médoc

33.00 €

Cépages : 53 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot

Une robe rubis aux nuances violines. Le nez révèle de belles notes de cassis et de fruits mûrs. En bouche, le vin est souple, charnu et parfaitement équilibré.

51. Château La Tour de Mons – Cru Bourgeois

Margaux

78.00 €

Cépages : 61 % Merlot, 33 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot, 3 % Cabernet Franc

Une palette aromatique complexe mêlant notes boisées, épicées et fruitées. Racé et distingué, ce vin révèle une matière dense, une belle richesse et une trame tannique d'une grande finesse. Un beau potentiel de garde.

Le Portugal

52. Casa Moura – « Planet Chibu » Bio et Nature

DOC Dão rouge

42.00 €

Cépages : Environ 20 cépages rouges (80 %) et blancs (20 %)

Toute l'élégance et la fraîcheur du terroir du Dão dans un assemblage original et vibrant. Complexité, richesse aromatique et potentiel de garde se conjuguent avec harmonie.

La Suisse

53. Domaine Jean-René Germanier – « *Syrah* »

OC Valais rouge

65.00 €

Cépage : 100 % Syrah

Une robe rouge profonde et un nez intense marqué par le poivre, relevé de notes fraîches d'eucalyptus. L'attaque est élégante, soutenue par des tanins fins et vifs. La finale persistante dévoile de délicates notes torréfiées et épicées.

La Belgique

54. Château de Bioul – « *Cortil Braco* » (50 cl) Bio

Côtes de Sambre et Meuse rouge

45.00 €

Cépage : Cabernet Noir

Le nez s'ouvre sur les fruits rouges avant d'évoluer vers des notes minérales et fumées typiques des schistes. En bouche, l'acidité parfaitement maîtrisée apporte équilibre et gourmandise. Un vin à déguster dès aujourd'hui.

LES BULLES

Champagne Vranken Grande Réserve

65.00 €

Champagne Deutz Brut Classic

80.00 €

Champagne Deutz Brut Rosé

105.00 €

Champagne Drappier Blanc de Noirs

80.00 €

Champagne Ruinart Blanc de Blancs

175.00 €

Champagne Ruinart Blanc de Blancs Magnum

360.00 €

Champagne Amour de Deutz

440.00 €

Cava Il Lusio – Josep Masachs Brut Nature Bio

40.00 €

NOS VINS MAISON

Verre 1/2

Blanc, Rosé ou Rouge 6.00 € 19.00 €

Domaine Féline Jourdan – « *Entrechat* » IGP Pays de l'Hérault

Blanc Maison

Cépages : Chardonnay, Roussanne, Sauvignon, Grenache Blanc, Viognier

Une bouche tendre, ronde et fraîche, portée par des notes de fruits à chair blanche. Une finale citronnée et rafraîchissante, pleine de délicatesse.

Rosé Maison

Cépages : Caladoc, Grenache, Syrah

Une robe très pâle, couleur peau de pêche. Un rosé gourmand et fruité aux notes de bonbons anglais, de poire blanche et de framboise. À savourer en toute occasion.

Rouge Maison

Cépages : Grenache, Syrah

Une belle robe rubis aux reflets violacés. Le nez charmeur dévoile des fruits rouges compotés.

Une bouche gourmande, ronde et portée par des tanins veloutés.
