

## PLANCHES



Jambon Serrano de la région de Cordoba, 18 mois d'affinage	les 200 g	12,00
Gouda fermier au lait cru, aux tomates séchées & olives noires	les 200 g	12,00
La planche mixte jambon Serrano & gouda fermier	les 200 g	12,00
Comté affiné de 18 à 24 mois de la fromagerie Beillevaire	les 100 g	5,00
Comté affiné de 18 à 24 mois de la fromagerie Beillevaire	les 200 g	10,00
Crottin de Chavignol de chez Dubois-Boulay	La pièce	6,50
Xoric Fuet façon chorizo (saucisse sèche)	La pièce	5,00
Saucisson Italien au naturel	La pièce	6,00
La corbeille de pain/meule (Farine BIO d'Emile Viron) boulangerie Lesout	les 225 g	2,50
Olives noires d'Espagne confites à l'huile d'olive vierge extra, sel & herbes aromatiques	les 100 g	2,50

## Les Vins Blancs

PRIX en euros

IGP Côtes de Gascogne "L'Eclat" - Domaine de Joÿ	2017	12 cl	3,50
<b>Vin gourmand aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques.</b>			
AOC Muscadet Sèvre & Maine sur lie - Le fleuron de Chéreau-Carré	2015	12 cl	3,50
<b>La gourmandise à l'état pur. On en redemande...</b>			
AOP Valençay "Le Clos du Château" - Claude Lafond	2016	12 cl	4,50
<b>Vin tout en rondeur et gourmandise, aux notes florales, d'agrumes et de fruits exotiques.</b>			
AOC Mâcon Villages BIO - Julien Guillot	2016	12 cl	5,50
<b>Magnifique Chardonnay en Biodynamie, issu d'une macération semi-carbonique.</b>			
AOC Saumur blanc sec "Les Moulins" - Domaine Romain Guiberteau	2015	12 cl	5,50
<b>Chenin BIO, racé, tendus, offrant un fruit net et précis et une minéralité saisissante.</b>			
AOC Riesling Andlau - Marc Kreydenweiss	2016	12 cl	6,00
<b>Un vin BIO élégant au nez d'agrumes .</b>			
AOC Bourgogne Chardonnay - Domaine François mikulski	2015	12 cl	6,50
<b>Ce chardonnay expressif et tonique est un régal d'agrumes, de noisettes fraîches et d'amandes douces .</b>			
AOC Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Vergelesses" - Henry Boillot	2007	12 cl	8,50
<b>Vin minéral et tendu. Au nez des touches citronnées, de beurre et de brioche toastée.</b>			

## Les vins moelleux

AOC Coteaux de l'Aubance - Domaine de Montgilet - Lebreton	2016	12 cl	4,50
<b>Le chenin offre des vins liquoreux sans lourdeur. Le maître mot " Equilibre".</b>			
Inniskillin Icewine (Vidal) Canada VQA Niagara Peninsula	2002	6 cl	10,00
<b>Bouquet fantastique d'érable, d'orange et de réglisse. En bouche, miel et orange.</b>			

## Les vins rosés

IGP Var rosé "L'Après plage" - Château Tour Saint Honoré	2017	12 cl	3,50
<b>Un vrai rosé de soif, rafraîchissant, vif, équilibré et fruité.</b>			
AOC Côtes de Provence rosé - Château Tour Saint Honoré	2017	12 cl	4,50
<b>Un rosé aromatique très désaltérant. A boire Svp !</b>			

## Les Vins Rouges

Vin de France "Antigel -16° C" de Jonc Blanc en Dordogne - Pascal Carles 2016 12 cl 3,50

**Vin BIO Solidaire (60% Merlot & 40 % Cabernet Franc) fruité et gourmand.**

AOC Touraine rouge (Côt, Cabernet, Pineau d'Aunis) François Chidaine 2016 12 cl 4,00

**Vin fruité avec cependant une belle puissance en finale. De la gourmandise !**

AOC Cahors "Le pur Fruit du Causse" de Combel-La-Serre 2016 12 cl 4,00

**Vin fruité avec cependant une belle puissance en finale. De la gourmandise !**

AOC Bourgueil "Les Vingt Lieux Dits" - Domaine du Bel Air - Gauthier 2016 12 cl 5,50

**Vin BIO fruité et soyeux, aux arômes de fruits rouges.**

AOC Saumur rouge "Eolithe" - Château de Fosse-Sèche - A. & G. Pire 2015 12 cl 6,00

**Magnifique Cabernet Franc gourmand et friand.**

AOC Bourgogne Pinot Noir - Domaine Lamy-Pillot à Chassagne-Montrachet 2015 12 cl 6,00

**Vin issu de vieilles vignes, élégant et subtil, gelée de fruits rouges, mûre, cassis et violette.**

AOC Saint-Joseph rouge "Amarybelle" - Yves Cuilleron 2014 12 cl 6,50

**Vin charnu et délicat en bouche . Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, notes épicées.**

AOC Beaujolais Villages "Le Rang du Merle" - Jean Claude Lapalu 2014 12 cl 6,50

**Vin BIO de Gamay passerillé issu de vignes de 90 ans, tannique et fruité.**

AOC Chambolle-Musigny - Laurent Roumier 2009 12 cl 8,00

**Vin arrivé à maturité, au nez de fruits rouges et noirs. Bouche très agréable, opulent et puissant.**

AOC Saint Emilion Grand Cru - Château Bellevue 2004 12 cl 8,00

**Magnifique propriété située juste au dessus du château l'Angélus et appartenant au même propriétaire.**

## Les vins effervescents

AOC Crémant de Loire blanc - Château du Breuil Brut 2014 12 cl 5,50

**Belle vivacité pour ce chenin effervescent.**

Vin de Table Rosé effervescent "Turbulent" 1/2 sec - Sérol 12 cl 5,50

**Belle tension pour ce rosé 1/2 sec effervescent. Commandez donc une bouteille !**

1/2 bouteille de Champagne Delamotte Blanc de Blancs brut 37,5 cl 29,00

## Les vins doux & secs Naturels (Mutés à l'alcool)

Porto blanc sec 19,5° - Quinta do Infantado 10 cl 6,00

**Les portos blancs secs sont rares. Celui-ci vous fera un très bel apéro !**

AOC Maury Mas Camps 17,5° - Olivier Castells & Michel Simard 2011 10 cl 5,00

**Beaucoup de fruits et un très bel équilibre. On ne sent pas du tout l'alcool.**

Porto Ruby Medium dry 19,5° - Quinta do Infantado 10 cl 6,00

**Une profusion de fruits rouges. C'est de la Gourmandise !**

Porto Tawny Medium dry 19,5° - Quinta do Infantado 10 cl 6,00

Porto LBV - TAYLOR'S 20° - Portugal 2011 10 cl 7,50

Porto Tawny 10 ans Medium dry 19,5° - Quinta do Infantado 6 cl 6,50

Porto Tawny 20 ans Medium dry 20° - Quinta do Infantado 6 cl 8,50

D.O. Montilla-Moriles Bodegas Toro Albala Don PX Gran Reserva 17° 1983 6 cl 6,50

**Ce vin liquoreux issu du cépage Pedro Ximenez est Unique! A déguster au moins 1 fois.**

# PRIX A LA BOUTEILLE DE NOS VINS AU VERRE

## Les Vins Blancs secs

BAR CAVE

IGP Côtes de Gascogne "L'Eclat" - Domaine de Joÿ	2017	75 cl	21,00	11,00
AOC Muscadet Sèvre & Maine sur lie - Le fleuron de Chéreau-Carré	2015	75 cl	21,00	11,00
AOP Valençay "Le Clos du Château" - Claude Lafond	2016	75 cl	25,00	15,00
AOC Mâcon Villages BIO - Julien Guillot	2016	75 cl	33,00	23,00
AOC Saumur blanc sec "Les Moulins" - Domaine Romain Guiberteau	2015	75 cl	33,00	23,00
AOC Riesling Andlau - Marc Kreydenweiss	2016	75 cl	33,00	23,00
AOC Bourgogne Chardonnay - Domaine François mikulski	2013	75 cl	39,00	29,00
AOC Savigny-Les-Beaune 1er Cru "Les Vergelesses" - Henry Boillot	2007	75 cl	49,00	49,00

## Les vins moelleux

AOC Coteaux de l'Aubance - Domaine de Montgilet - Lebreton	2016	75 cl	27,00	17,00
--	------	-------	-------	-------

## Les vins rosés

IGP Var rosé "L'Après plage" - Château Tour Saint Honoré	2017	75 cl	21,00	11,00
AOC Côtes de Provence rosé - Château Tour Saint Honoré	2016	75 cl	25,00	15,00

## Les vins rouges

AOC Anjou "L'Ardoise" - Domaine des Rochelles - Lebreton	2016	75 cl	21,00	11,00
Vin de France "Antigel -16° C" de Jonc Blanc en Dordogne - Pascal Carles		75 cl	21,00	11,00
AOC Touraine rouge (Côt, Cabernet, Pineau d'Aunis) François Chidaine	2016	75 cl	24,00	14,00
AOC Cahors "Le pur Fruit du Causse" de Combel-La-Serre	2016	75 cl	24,00	14,00
AOC Bourgueil "Les Vingt Lieux Dits" - Domaine du Bel Air - Gauthier	2016	75 cl	30,00	20,00
AOC Saumur rouge "Eolithe" - Château de Fosse-Sèche - A. & G. Pire	2015	75 cl	35,00	25,00
AOC Bourgogne Pinot Noir - Domaine Lamy-Pillot à Chassagne-Montrachet	2015	75 cl	35,00	25,00
AOC Saint-Joseph rouge "Amarybelle" - Yves Cuilleron	2014	75 cl	39,00	39,00
AOC Beaujolais Villages "Le Rang du Merle" - Jean Claude Lapalu	2014	75 cl	39,00	29,00
AOC Saint Emilion Grand Cru Classé - Château Bellevue	2004	75 cl	48,00	48,00

## Les vins effervescents

AOC Crémant de Loire Brut Blanc - Château du Breuil	2014	75 cl	29,00	19,00
Champagne SELECTION - André Bergère Brut - Epernay		75 cl	39,00	29,00
Vin de Table Rosé effervescent "Turbulent" 1/2 sec		75 cl	29,00	19,00
DOCG Moscato d'Asti 1/2 sec (Piemont - Italie) - Prunotto	2014	75 cl	35,00	25,00

## Les vins doux & secs Naturels (Mutés à l'alcool)

Porto blanc sec 19,5° - Quinta do Infantado		75 cl	35,00	25,00
AOC Maury Mas Camps 17,5° - Olivier Castells & Michel Simard	2014	75 cl	30,00	20,00
Porto Ruby Medium dry 19,5° - Burmester		75 cl	35,00	25,00
Porto Tawny Medium dry 19,5° - Quinta do Infantado		75 cl	35,00	20,00
Porto Tawny 10 ans Medium dry 19,5° - Quinta do Infantado		75 cl	49,00	49,00
Porto Tawny 20 ans Medium dry 20° - Quinta do Infantado		75 cl	79,00	79,00
D.O. Montilla-Moriles Bodegas Toro Albala Don PX Gran Reserva 17°	1983	75 cl	55,00	55,00

\* Prix nets en Euros, taxes et service compris.