

Les Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	6.00€
Perrier (33cl)	6.00€
Orangina (25cl)	5.50€
Fuze Tea Pêche (25cl)	5.50€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes - (25cl)	5.50€
Granini (25cl)	6.00€
Nectar Abricot, Ananas, Orange, ACE, Fraise	
Jus de Pomme, Tomate, Pamplemousse rose	
Les Jus pressés (25cl)	8.00€
Red Bull (25cl)	5.00€
Limonade artisanale "Maison Aubert" (33cl)	7.50€

Les Cocktails sans alcool

33 cl

Virgin Mojito	9.00€
Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade	
Virgin Mojito Parfumé : Fraise / Framboise / Passion	10.00€
Cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de fruit	
Red flag	9.00€
Jus de Cranberry, purée de framboise, citron vert, menthe	
Blueberry Ginger beer	9.00€
Purée de myrtille, sirop de fleur de sureau, citron vert, Ginger beer	
Bora Bora	9.00€
Jus d'ananas, jus de passion, sirop de grenadine, citron	

Les Eaux

Evian (1L)	6.00€
San Pellegrino (1L)	6.00€
Eau de Perrier fines bulles (1L)	6.00€
Eau filtrée Purezza - Plate (75cl)	4.00€
Eau filtrée Purezza - Gazeuse (75cl)	4.00€

Les Cocktails

L'Essentiel Coupe de Champagne, liqueur de myrtilles, billes de yuzu	16.00€
Gin Tonic Gin Bombay Saphir, Tonic, citron	14.00€
La Madeleine Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	12.00€
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	12.00€
Moscow Mule Vodka, citron vert, Ginger Beer La French SVP	12.00€
Piña Colada Rhum, lait de coco, jus d'ananas	14.00€
Mojito Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade	14.00€
Mojito Parfumé : Fraise / Framboise / Passion Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de fruit	15.00€
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, citron, Worcestershire, Tabasco, sel de céleri	15.00€
Expresso Martini Expresso, Vodka, liqueur de café, sucre de canne	14.00€
Spritz Apérol, Prosecco, Perrier, orange	14.00€
Saint Germain Spritz Saint Germain, Prosecco, Perrier, citron	15.00€
Chambord Spritz Chambord, Prosecco, Perrier, framboise	15.00€

Les Apéritifs

Ricard, Pastis 51 – 2 cl	6.00€
Muscat de Rivesaltes Bio - Domaine Cazes – 12 cl	6.00€
Porto Tawny / Porto blanc – 6 cl	6.00€
Martini Bianco, Martini Rosso – 6 cl	6.00€
Suze – 6 cl	6.00€
Campari – 6 cl	6.00€
Kir Cassis, Mure, framboise, griotte, châtaigne, pêche – 12 cl	8.00€
Americano – 12 cl	14.00€
Coupe de Champagne Maison Tribaut Schloesser – 12 cl	15.00€
Kir Royal Cassis, Mure, framboise, griotte, châtaigne, pêche – 12 cl	15.50€

Les Bières

Bière artisanale La Gorge Fraîche - 33 cl	9.00€
Blanche, Blonde, Ambrée, IPA	
Corona – 33 cl	8.00€
Desperado – 33 cl	8.00€
Heineken 0.0° – 33 cl	5.50€
Bière pression Heineken – 25 cl/ 50 cl	5.00€ / 9.00 €
Monaco – 25 cl/50 cl	5.00€ / 9.00 €
Panaché – 25 cl/50 cl	5.00€ / 9.00 €

Les Whiskies

Ballantine's "Finest" – 4 cl	9.00€
Jack Daniel's Whiskey de Tennessee – 4 cl	10.00€
Maker's Mark – 4 cl	10.00€
Ballantine's Blended Malt 12 ans – 4 cl	12.00€
Bellevoye Triple malt "Finition Sauternes" – 4 cl	13.00€
Suntory Toki Blended Whisky – 4 cl	14.00€
Nikka Coffey Grain Whisky – 4 cl	15.00€
Talisker Port Ruighe – 4 cl	15.00€
Aberlour 16 ans "Double Cask Matured" – 4 cl	16.00€
Lagavulin 16 ans – 4 cl	20.00€

Les Rhums

Havana 3 ans Cuba – 4 cl	9.00€
Havana 7 ans Cuba – 4 cl	12.00€
Diplomatico Reserva 12 ans Venezuela – 4 cl	13.00€
Zacapa Gran Reserva Guatemala – 4 cl	16.00€
HSE Grande Réserve XO Martinique – 4 cl	16.00€
Santa Teresa 1796 Venezuela – 4 cl	17.00€
Millonario XO Pérou – 4 cl	24.00€

Les Vodkas

Ciroq - Pomme - Ananas – 4 cl	10.00€
Absolut – 4 cl	12.00€
Grey Goose – 4 cl	14.00€

Les Gins

Bombay Original – 4 cl	9.00€
Tanqueray – 4 cl	9.00€
Bombay Saphir – 4 cl	12.00€
Hendricks – 4 cl	13.00€
Beefeater London – 4 cl	13.00€

Les Digestifs

Get 27 / Get 31 – 4 cl	9.00€
Cointreau - 4 cl	9.00€
Grand Marnier - 4 cl	9.00€
Limoncello – 4 cl	9.00€
Baileys – 4 cl	9.00€
Eau de vie Poire – 4 cl	10.00€
Eau de vie Mirabelle – 4 cl	10.00€
Calvados - Château du Breuil 15 ans - 4 cl	13.00€
Armagnac - Clé des Ducs VS - 4 cl	10.00€
Bas - Armagnac - Château Laubade 12 ans - 4 cl	12.00€
Cognac - Rémy Martin V.S.O.P - 4 cl	12.00€
Cognac - Delaitre XO - 4 cl	16.00€
Cognac - Rémy Martin XO - 4 cl	32.00€

Les Boissons Chaudes

Café Nespresso	3.50€
Ristretto India, Espresso Brasil Bio, Lungo Guatemala, Décaféiné	
Café Noisette	4.00€
Café Double	6.00€
Café Crème	6.00€
Cappuccino	6.00€
Thé, Infusion - Le Palais des thés	5.00€
Chocolat Chaud	5.50€
Latte Macchiato	6.00€

Les Thés frappés

Thé vert frappé	8.00€
Thé vert, sirop de pêche, citron jaune, limonade	
Thé fruits rouges frappé	8.00€
Thé noir, sirop de framboise, limonade	

Les Cafés frappés

Café d'Orgeat frappé	8.00€
Macchiato glacé aux noisettes	8.00€
Macchiato glacé à la framboise	8.00€

Les Champagnes

75 Cl

Maison Tribaut Schloesser

Brut "8 Terroirs Origine"

90 €

Ce champagne frais et fruité, aux arômes harmonieux de poires et de mirabelles, est assemblé avec 20% de vins de réserve élevés en foudre, qui lui confèrent des jolies notes de sous- bois

Blanc de Chardonnay - Extra brut

105 €

Assemblage avec 20 % de vieilles vignes de Chardonnay élevés en foudre
Sa texture soyeuse d'une grande finesse, persiste et relève une grande minéralité
La finale longue sur des notes de fruits et d'agrumes

Maison Besserat de Bellefon

Brut

98 €

Une cuvée intense et généreuse, libérant des notes de fleurs séchées et des arômes de fruits blancs

Blanc de blancs - Grand Cru - Cuvée des moines

145 €

Bon équilibre, assez corsé, nerveux, caractère sur la minéralité, la tension, belle allonge franche, fraîche et tendue avec des bulles assez fines.

Maison Philipponnat

Royale Réserve Non Dosé

130 €

L'absence totale de sucre laisse transparaître toutes les qualités constitutives du vin, et offre une subtile alliance entre précision aromatique (notes citronnées, zeste d'orange), minéralité et vinosité

Maison Drappier

Brut Nature

110 €

Ce Brut Nature fut l'un des premiers champagnes sans dosage, c'est-à-dire sans ajout de sucre, une cuvée idéale pour l'apéritif

Rosé de Saignée

135 €

Ce Rosé de Saignée incarne le savoir-faire de la famille Drappier autour de son cépage historique, le Pinot Noir
Très structuré, d'une pureté de fruits rouges exemplaire

Maison Louis Roederer

Collection 244

155 €

Créée à partir de la Réserve Perpétuelle et des vins de réserve vieillis sous bois, complétés des meilleurs réussites de la vendange 2018

Maison Billecart Salmon

Rosé

160 €

Une exquise sensation tactile d'une suavité fluide et crémeuse, évoluant vers une notion très noble au caractère fraise des bois et à la finale légèrement framboisée.

Maison Ruinart

Blanc de Blancs - Brut

190 €

Ce mélange de vingt-cinq à trente crus de chardonnays, offre une fraîcheur emblématique et une expérience enveloppante d'agrumes et de notes florales

Maison Taittinger

Brut Prestige

105 €

Riche et puissant, ce champagne dégage de belles notes toastées de brioche et de pain de mie se mélangeant à des fragrances fruitées de griottes.
En bouche, son côté corsé et vineux et ses bulles persistantes créent un ensemble tout en équilibre.

Folies de la Marquetterie

120 €

Ce vin structuré et puissant, hommage au XVIII^e siècle, accompagne idéalement les mets robustes comme les viandes rôties et les poissons en sauce

Prestige Rosé

135 €

Remarquable de vivacité et de raffinement, dévoilant un équilibre subtil en bouche entre fraîcheur et structure de fruit rouge, corsé et velouté

Comtes de Champagne - Grands Crus "Blanc de blancs" 2014

295 €

Ce champagne prestige reflète parfaitement le style raffiné et élégant de la maison Taittinger. Il s'ouvre sur des arômes floraux délicats, des notes d'agrumes frais et de fruits blancs (poire, pomme), puis d'élégantes touches briochées et minérales. L'attaque est vive, précise et ciselée.

Magnum "Cuvée prestige" 150 Cl

195 €

Le Brut Prestige signé Taittinger est un champagne frais et aérien, sur des notes fruitées. Assemblage de 40% de Chardonnay et de 60% de Pinot, provenant d'une cinquantaine de terroirs différents

Sélection de Vins au Verre

12 Cl

Les Vins Blancs

IGP Côtes Catalanes - Domaines Aïchoux « Alt.666 » - 2022

7 €

Sauvignon

Ce sauvignon évoque les fruits exotiques et les agrumes agrémentés de notes iodées et fumées.

En bouche, se dévoile une très belle tension aux tonalités iodées

IGP Pays d'Oc - Vignobles Jeanjean « L'Inédit » - 2025

7 €

Sauvignon blanc et Petit Manseng

Vin légèrement moelleux aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes.

La bouche est franchement ronde et fraîche.

VDF Aniane - Domaine de la Grande Sieste « Blanc de rêve » - 2024

8 €

Chardonnay, Sauvignon

Expressif et complexe, à la fois floral vanillé et fruit blanc.

Un joli volume avec une lame acide qui porte le vin. La structure est homogène et la finale persistante.

AOP Sancerre- Domaine de terres Blanches - 2024

12 €

Sauvignon blanc

Nez intense sur des notes iodés, agrumes et végétales. L'attaque franche se développe sur un corps fin et élancé.

AOP Bourgogne - Domaine Albert Bichot - 2024

13 €

Chardonnay

Attaque fraîche et équilibrée mêlant adroitement vivacité et rondeur, saveurs de pamplemousse, de zeste de citron jaune et de fruits secs, jolie finale zestée.

Les Vins Rosés

AOP Sable de Camargue - Domaine Terres de Sable « Nuits bleues » - 2025

7 €

Grenache gris, Grenache noir

La robe de ce vin « gris » est brillante, pâle avec des reflets pomelo.

Vous trouverez des notes démonstratives d'agrumes, d'écorce de cédrat, des arômes épicés de poivre rose.

La bouche a une trame fraîche et acidulée. Ce vin est désaltérant et iodé.

AOP Corbières - Château Fontarèche « Lumino » - 2025

8 €

Piquepoul Noir, Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

Le vin se révèle délicat et offre une palette d'arômes de petits fruits rouges (fraises sauvages et griottes).

Quelques notes d'agrumes viennent compléter l'ensemble. Son équilibre rappelle celui d'un vin blanc, ajoutant une dimension charmante à ce superbe rosé des Corbières.

AOP Côtes de Provence - Minuty « Prestige » - 2025

9 €

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

Un rosé d'une grande finesse ! Très équilibré, avec une belle complexité aromatique

Sélection de Vins au Verre

12 Cl

Les Vins Rouges

IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Domaine de Saint Clément « Bélier Bleu » - 2023

8 €

Touriga Nacional, Merlot et Nielluccio

Un vin généreux et éclatant, porté par une matière souple et une belle intensité aromatique.

Des notes gourmandes de fruits rouges et noirs bien mûrs, avec une dimension à la fois solaire et envoûtante.

AOC Saint-Chinian - Les Eminades « La pierre plantée » - 2022

9 €

Cinsault, Syrah, Grenache

Cette cuvée développe des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, cassis),

des notes épicées (cannelle, muscade) et affiche une belle chair puis une grande gourmandise.

AOC Terrasses du Larzac - Domaine Coston - 2024

10 €

Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault

Ce vin dévoile un bouquet généreux sur les fruits noirs mûrs, les épices douces et une pointe de garrigue.

Belle complexité minérale et une fraîcheur singulière, fruit d'une vinification soignée qui met en avant

le respect du fruit et l'expression du terroir.

AOC Côte du Rhône - Pascal Chalon « La Grande Ours » - 2023

12 €

Grenache, Mourvèdre, Syrah

La Grande Ourse rouge 2022 incarne l'élégance et les épices du Rhône Sud, avec fraîcheur, tanins fins,

arômes de fruits noirs et herbes sèches

AOC Lalande de Pomerol - Château La Croix Bellevue - 2022

13 €

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Belle structure et une palette aromatique de fruits rouges et noirs, rehaussée par des notes épicées et minérales.

Vin doux naturel

VDN Maury - Domaine Serre Romani - 2022

8 €

Grenache

Vin doux naturel du Roussillon explosif, sur les fruits noirs très mûrs, les épices, la réglisse.

Une vraie gourmandise à déguster pour lui même à l'apéritif, sur un foie gras ou un met au chocolat.

Les Vins Blancs du Languedoc-Roussillon

75 Cl

IGP Pays d'Oc - Domaine Daurion « Secret de Caux » 2025 	28 €
Colombard, Chardonnay, Viognier Fleurs blanches, fruits exotiques, zestes d'agrumes Belle tension, rondeur équilibrée, notes d'agrumes et d'amande fraîche	
IGP Côtes Catalanes - Domaine Le Roc des Anges « L'effet papillon » - 2024	30 €
Grenache blanc, Maccabeu Un blanc d'équilibre et de plaisir très aromatique. Des arômes de poire, de pêche entrelacés de rafraîchissantes senteurs florales.	
AOP La Clape - Château La Négly « La Brise Marine » - 2025	34 €
Bourboulenc, Roussanne, Vermentino Le nez associe des arômes de fruits exotiques, pêche blanche avec des notes d'amande fraîche. La bouche vive se révèle puissante et généreuse. Une note minérale accentue sa complexité.	
IGP Le Pays de Cathare - Domaine Sarrat d'en Sol - 2025	36 €
Grenache, Vermentino, Macabeu Nez intense, minéral avec des notes de fleurs blanches. Belle attaque en bouche, vive, gourmande. Un vin fruité aux notes d'abricot et de lilas d'une jolie longueur.	
AOP Corbières - Château Ollieux Romanis « Racine » - 2025 	36 €
Roussanne, Marsanne, Grenache, Maccabeu Cette cuvée aux traits de personnalité originaux, offre une palette aromatique complexe sur les fruits exotiques et fleurs blanches	
IGP du Mont-Baudile - Domaine d'Archimbaud « Les IV Pierre » - 2023 	44 €
Viognier, Grenache blanc, Muscat petit grain Arômes de fleurs blanches et fruits à chair blanche. La finale est sur la fraîcheur avec une pointe mentholée.	
IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Domaine de Saint Clément « Elixir » - 2024	48 €
Chardonnay Le nez est élégant sur des fruits confits, évoluant au fil de la dégustation sur des arômes fleuris, briochés. Finale minérale avec du caractère. La dégustation est opulente, longue en bouche et flatteuse.	
AOP Languedoc - Château Puech-haut « Prestige » - 2021	52 €
Roussanne, Marsanne Nez riche et complexe, la finale offre une belle fraîcheur sur des notes florales.	
AOP Languedoc - Clos Marie « Manon » - 2024 	52 €
Grenache blanc, Grenache gris, Roussanne, Carignan blanc, Rolle Le nez révèle un boisé fin, élégant, savoureux et long sur les fruits blancs et la pêche de vigne. La bouche est équilibrée et gourmande.	

Les Vins Blancs du Languedoc-Roussillon

75 Cl

VDF Adissan - L'Anqueven « L'Envol des anges » - 2023 52 €

Vermentino, Clairette

Le premier nez bien expressif est centré sur des notes de fleur (acacia), de fruits à chair blanche.

En bouche, on trouve une belle fraîcheur avec un côté floral toujours persistant.

VDF Argelliers - Clos Constantin « Strate » - 2023 55 €

Grenache blanc, Grenache gris

Fleurs blanches et fenouil sauvage, crayeux, cédrat et mandarine confite. Bouche allongée dotée d'une tension acide surprenante pour un terroir sudiste. Immense persistance qui revient sur les agrumes crayeux

AOP Languedoc - Domaine de Mortières - 2024 65 €

Roussanne, Rolle

Vin jeune à la robe or pâle soutenue. Le nez est expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes, alliant fraîcheur et caractère méditerranéen.

IGP Pays d'Oc - Maison Cassagne et Vitailles « Combarels » - 2024 70 €

Chardonnay, Grenache, Viognier

Un véritable concentré de fraîcheur qui incarne le renouveau des vins du Languedoc.

Des raisins vendangés et vinifiés avec le plus grand soin afin d'en préserver toute la fraîcheur et les arômes.

IGP Pays de l'Hérault - Domaine Ravanès « Le Renard Blanc » - 2022 85 €

Grenache gris, Petit Manseng

Frais et complexe dominé par la pêche de vigne et la mirabelle, avec des notes d'ananas et d'agrumes.

En bouche : les fleurs blanches, des notes subtiles de fenouil, de miel d'acacia et de menthol révèlent un gras exceptionnel équilibré par une minéralité confondante.

AOC Collioure - Domaine de La Rectorie « L'Argile » - 2024 95 €

Grenache gris, Grenache blanc

Le nez exhale des notes de fruits à chair blanche soulignées de touches iodées et anisées.

Dense et saline, la bouche allie fraîcheur et minéralité.

IGP Saint Guilhem le Désert - Mas de Daumas Gassac - 2021 110 €

Viognier, Petit Manseng, Chardonnay, Chenin

Cuvée très aromatique qui révèle de jolis arômes d'abricots et d'épices.

Equilibre parfait entre la fraîcheur, gourmandise et finesse.

IGP Pays de l'Hérault - Mas Jullien - 2023 120 €

Carignan blanc, Chenin, Grenache

L'élite des grands blancs languedociens par sa générosité et son intensité.

Belle finesse aromatique, des fruits frais éclatants, une longueur agréablement acidulée et une texture soyeuse

La Vallée du Rhône

IGP Collines Rhodaniennes - M.Chapoutier « Combe Pilate » - 2024  38 €

Viognier

Un blanc fruité et rafraîchissant aux arômes de citron frais, de pêche blanche et d'amandes grillées.

Les fleurs blanches dominant en fin de bouche, avec une touche de minéralité.

AOP Pascal Chalon- La Grande Ourse - 2023  60 €

Grenache, Roussanne, Bourboulenc

Millésime très réussi ! Notes fumées, tourbées, du fruit blanc, des fleurs blanches.

Bouche intense, avec une juste acidité et du peps. Coup de coeur !

AOC Châteauneuf-du-Pape - Clos de l'Oratoire des Papes « Les Chorégies » - 2022 160 €

Clairette, Bourboulenc

Un vin éloquent qui reflète brillamment son terroir sans être attendu : surprenant par sa tension et sa finale saline, il se déploie en bouche sur des notes fraîches d'agrumes soutenues par des épices soyeuses.

La Provence

AOP Côtes de Provence - Minuty « Prestige » - 2025 44 €

Rolle, Ugni blanc

Vif et équilibré, avec une belle fraîcheur et une texture souple.

Les arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche se prolongent sur une finale nette et rafraîchissante.

Vallée de la Loire

VDF Sancerre- François Cotat « Cul de Beaujeu » - 2023 135 €

Sauvignon

Surprenante cuvée ! A la fois ample, avec des notes de fruits mûrs, d'agrumes et d'épices sur un fond délicatement grillé et minéral, l'équilibre et l'élégance des grands vins est là, et le terroir exceptionnel se révèle au fur et à mesure de la dégustation.

La Bourgogne

AOP Saint-Véran - Château Fuissé - 2023 78 €

Chardonnay

Au nez une belle intensité de fruits mûrs et de fleurs blanches. La bouche est racée, longue et opulente.

AOC Rully 1er Cru - Domaine Jaeger - Defaix « Rabourcé » - 2023 90 €

Chardonnay

Au nez une belle intensité de fruits mûrs et de fleurs blanches. La bouche est racée, longue et opulente.

AOC Chablis 1er Cru - Garnier & fils « Vaillons » - 2022 98 €

Chardonnay

La bouche nous séduit par sa fraîcheur et ses arômes de fruits confits, d'abricot et de coing.

La finale est ample, persistante et finement acidulée !

AOC Meursault - Domaine Latour-Giraud « Cuvée Charles Maxime » - 2020 160 €

Chardonnay

Produit exclusivement avec ses propres vignes, le Meursault confère élégance et féminité à cette appellation, avec de la rondeur, de la douceur, de l'acidité fraîche et des nuances de noisettes.

AOC Chassagne-Montrachet - Jean-Marc Pillot - 2022 170 €

Chardonnay

Jean-Marc Pillot est l'un des plus adroits vinificateurs de Chassagne-Montrachet

Un blanc gourmand et vif, une légère sucrosité en fin de bouche revigorée par une pointe citronnée et saline bien placée

Les Vins Rosés du Languedoc-Roussillon

75 Cl

AOP Sable de Camargue - Domaine Terres de Sable « Nuits bleues » - 2025

34 €

Grenache gris, Grenache noir

La robe de ce vin « gris » est brillante, pâle avec des reflets pomelo.

Vous trouverez des notes démonstratives d'agrumes, d'écorce de cédrat, des arômes épicés de poivre rose.

La bouche a une trame fraîche et acidulée. Ce vin est désaltérant et iodé.

AOP Languedoc - Rosé de Capion « Zéfir » - 2023

36 €

Syrah, Grenache

Rosé gastronomique, élevage court en fût de chêne lui confère une belle structure en bouche,

son fruit délicat est accompagné d'une fraîcheur idéale pour les dégustations estivales

VDF Languedoc - Domaine L'Anqueven « La Promesse des Anges » - 2025

38 €

Grenache, Petit verdot

Nez bien expressif centré sur des notes de pêche de vigne avec un peu d'exotisme (arômes très fins de pamplemousse).

En bouche, les influences des deux cépages offrent un équilibre à la fois frais et rond.

L'attaque est gourmande sur un côté très fruité comme au nez, avec une finale délicate d'une grande longueur.

AOP Corbières - Château Fontarèche « Lumino » - 2025

40 €

Piquepoul Noir, Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

Le vin se révèle délicat et offre une palette d'arômes de petits fruits rouges (fraises sauvages et griottes).

Quelques notes d'agrumes viennent compléter l'ensemble. Son équilibre rappelle celui d'un vin blanc,

ajoutant une dimension charmante à ce superbe rosé des Corbières.

AOP Pic Saint Loup - Château de Lancyre « D'ici on voit la mer » - 2025

42 €

Grenache noir, Syrah

Le premier nez est exotique, suivent des arômes floraux et en fond quelques notes vertes de buis.

La bouche est très élégante, délicate, fraîche. L'ensemble a beaucoup de charme

AOP Pays d'Oc - Puech-Haut « Argali » - 2024

42 €

Grenache, Cinsault

Nez rafraîchissant sur d'agréables sensations fruitées : pêche blanche, litchi.

Bouche généreuse sur des notes de fruits acidulés.

Les Vins Rosés Hors région

AOP Bandol - Château d'Azur « Le Jardin du Soleil » - 2024

35 €

Grenache noir, Mourvèdre, Cinsault

Nez fin, complexe et gourmand aux notes d'agrumes, baies rouges croquantes et fleur d'amandier.

En bouche, c'est un vin ample et équilibré, aux arômes d'orange sanguine et hibiscus.

AOC Côtes de Provence - Cru Classé - Domaine de La Croix « Eloge » - 2023

48 €

Grenache noir, Cinsault, Mourvèdre, Syrah

Notes de fruits rouges et de pêche de vigne, la finale légèrement sapide rappelle l'origine et la beauté de son terroir

AOP Côtes de Provence - Minuty « Prestige » - 2025

44 €

Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle

Un rosé d'une grande finesse ! Très équilibré, avec une belle complexité aromatique

Les vins Rouges du Languedoc-Roussillon

75 Cl

AOP Grès de Montpellier - Château Bas d'Aumelas - 2022

36 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez complexe, concentré et riche. Notes de fruits mûrs, de poivre et de réglisse, tanins d'une grande finesse.

AOP Fitou - Domaine Sarrat d'en Sol - 2022

38 €

Carignan, Syrah, Grenache Noir

Nez complexe aux arômes de fruits noirs accompagnés de tanins élégants.

En bouche on retrouve le caractère puissant du carignan ainsi qu'une belle fraîcheur finale équilibrant l'ensemble.

VDF Languedoc - Clos de la Barthassade « Pur C » - 2024

42 €

Cinsault

Une même ligne directrice, l'élégance et une fraîcheur exceptionnelle.

Ce vin impressionne par l'intense fraîcheur et la subtilité de cette cuvée, très peu tannique, qui paraît très simple aromatiquement mais qui exprime une délicatesse rare dans le sud viticole.

Des arômes sur les petits fruits rouges, le noyau de cerise, le yaourt à la fraise.

AOP Pézenas - Domaine Daurion « Sol Basaltique » - 2023

42 €

Syrah, Grenache

Ce vin séduit par sa robe profonde aux reflets grenat et carmin. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de garrigue. En bouche, l'équilibre entre puissance et finesse révèle toute l'expression d'un sol basaltique.

AOP Terrasses du Larzac - Domaine d'Archimbaud « L'Enfant Terrible » - 2024

49 €

Mouvèdre, Grenache, Carignan

Le nez est frais et pur, sur des notes de cerise à l'eau de vie et des arômes floraux de violette.

L'attaque est souple, intense et gourmande. Les tanins sont racés, fins et soyeux. La finale est longue et chaleureuse.

AOC Languedoc - Saint Privat - Les Vignes Oubliées - 2023

52 €

Cinsault, Grenache, Syrah, Carignan

Arômes de petits fruits rouges et d'épices.

Cette cuvée est charnue et fruitée, matière ample et suave, tanins fondus et soyeux, finale longue et fraîche.

VDF Domaine L'Anqueven « Le Souffle des Anges » - 2021

54 €

Syrah, Petit verdot, Grenache noir

Le nez est très intense, épicé, un peu poivré. En bouche, on retrouve des arômes de fruits rouges comme la mûre, des notes chocolatées. Le vin est rond, les tanins présents et bien fondus, et l'acidité est bien maîtrisée.

AOP La Clape - Château la Négly « La Falaise » - 2023

55 €

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault

Vin puissant, chaleureux et complexe sur des notes de prunes sèches rafraîchies par une note florale.

Les vins Rouges du Languedoc-Roussillon

75 Cl

AOP Pic Saint Loup - Domaine de Mortières - 2024

65 €

Syrah, Grenache

Le nez franc, laisse entrevoir de beaux arômes épicés et poivrés soutenus par des notes de garrigue.

La bouche est équilibrée. La finale est fraîche avec des tanins présents qui s'affineront avec le temps.

AOP Pic Saint Loup - Domaine Mirabel « Les Bancelles » - 2024

65 €

Syrah, Grenache

Cette cuvée est d'une précision incroyable. Les arômes de fruits noirs se fondent parfaitement aux notes caractéristiques de garrigue et d'épices. La bouche est riche mais délicatement équilibrée par une finale fraîche et soyeuse.

Un Pic Saint Loup de haute voltige!

VDP Domaine des Creisses « Les Creisses » - 2023

68 €

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

Un vin de pays complexe et profond au nez, s'ouvrant sur des arômes d'épices et de fruits rouges.

Un rouge à la bouche dense, fraîche et structurée, à la finale longue et épicée, supportée par des tanins soyeux.

AOC Terrasses du Larzac - Cassagne et Vitailles « Combarels de l'ombre » - 2024

70 €

Grenache, Carignan, Syrah

Une texture douce et ronde, ses arômes de fruits rouges et d'épices et une finalité souple.

AOC Collioure - La Rectorie « Côté mer » - 2022

85 €

Syrah, Grenache, Carignan

Des arômes de fruits rouges accompagnés de quelques notes de sous-bois.

Un rouge gourmand doté de fraîcheur, et d'une belle élégance.

IGP Pays de l'Hérault - Domaine Ravanès « Les Gravières du Taurou » - 2020

90 €

Merlot, Petit verdot

Fruits noirs, cassis, mais aussi les résines, la menthe, le cèdre et quelques notes végétales de type sous bois.

La matière est dense, profonde, structurée.

Le boisé très bien maîtrisé est déjà bien intégré et ne cache rien de la pureté et de la puissance du fruit et du terroir.

AOC Terrasses du Larzac - Mas Haut-Buis « Costa Caoude » - 2014

120 €

Grenache, Carignan

Nez intense et élégant, marqué par les petits fruits noirs avec des touches de violette et de réglisse.

Arômes de cassis et de mûre qui s'articulent autour d'une trame fraîche, de tanins serrés mais fins et d'une longue finale.

AOC Pic Saint Loup - Domaine Clos Marie « Simon » - 2019

120 €

Grenache, Syrah, Mourvèdre

Notes d'épices, de thym. En bouche, l'acidité est présente et bien intégrée sur une finale aux tanins fins.

IGP Saint Guilhem le Désert - Mas de Daumas Gassac - 2021

125 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Petit Verdot ...

Millésime rare ! Superbe arôme de fruits et tanins craquants.

Profond et séduisant, il est aussi très gourmand, et dévoile une texture fine et une finale ample à souhait.

Les Vins Rouges Hors région

75 Cl

La Bourgogne

AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre - Garnier & fils - 2022

76 €

Pinot noir

Ce millésime 2022 révèle une robe rubis brillante, annonciatrice d'une belle fraîcheur.

Le nez offre des arômes de fruits rouges croquants complétés par quelques notes florales et discrètement épicées.

La bouche est légère et élégante, dotée d'une acidité maîtrisée, qui donne au vin une structure fine et digeste.

AOC Savigny-les-Beaune - Domaine Pavelot - 2023

95 €

Pinot Noir

D'une jolie robe violette, pourpre, il présente un nez riche, aromatique, prédominé par des notes fruitées.

Parfaitement équilibrée, la bouche est marquée par une dominance de fruits rouges et d'épices.

AOC Mercurey - Domaine Garnerot - 2022

98 €

Pinot Noir

Ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant.

Les tanins peuvent apporter une fermeté minérale dans leur prime jeunesse.

AOC Meursault - Domaine du pavillon - 2023

125 €

Pinot Noir

Cette cuvée dévoile un bouquet délicat, où s'entremêlent des arômes de cerise et de framboise, rehaussés de notes florales de rose et de violette.

La bouche, charnue et élégante, séduit par sa structure subtile et sa texture soyeuse.

AOC Volnay 1er Cru - Domaine Jacques Prieur - 2019

215 €

Pinot Noir

La couleur rouge intense annonce une belle concentration, le nez évoque les fruits rouges, légèrement épicé,

la bouche d'une très grande élégance livre une texture onctueuse et soyeuse malgré une structure bien présente.

Le Bordelais

AOC Médoc - Château Les Ormes Sorbet - 2019

75 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Ce vin se montre plaisant par son gras et sa rondeur en milieu de bouche.

Bien soutenu par le bois, son bouquet naissant aux notes fruitées et fumées s'annonce prometteur.

AOC Saint-Emilion Grand Cru - Château Franc La Rose - 2022

95 €

Merlot, Cabernet Franc

Ce vin expressif, aux arômes évoquant la cerise noire, la prune, une pointe de violette,

et des notes légèrement toastées de l'élevage, appellera des accords raffinés.

AOC Saint-Julien - Château Talbot « 4ème Cru Classé » - 2018

230 €

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit-Verdot

Frais et très engageant avec ses arômes de baies sauvages, il développe ensuite une belle matière, ample, fraîche, équilibrée, soutenue par des tanins fermes. Un saint-julien franc, sans artifice, "très naturel".

Les Vins Rouges Hors région

75 Cl

La Loire

AOC Chinon - Domaine de L'R « La Familia Valdegrulla » - 2022

45 €

Cabernet franc

Un Chinon qui dévoile un bouquet de fruits noirs, de cuir, d'épices.

Une bouche croquante, des tanins fermes et un jus puissant.

VDT François Cotat « Chavignol » - 2023

105 €

Pinot noir

Voici un vin rouge réalisé sans fermentation malolactique ce qui explique qu'il n'ait pas obtenu l'agrément pour l'appellation Sancerre. Nez frais, gourmand et complexe, avec ses arômes de cerise, de fleurs et de fumé. La bouche est d'une grande pureté avec un fruit éclatant et une attaque vive.

La Vallée du Rhône

AOC Côte du Rhône - Pascal Chalon « La Grande Ours » - 2023

65 €

Grenache, Mourvèdre, Syrah

La Grande Ours rouge 2022 incarne l'élégance et les épices du Rhône Sud, avec fraîcheur, tanins fins, arômes de fruits noirs et herbes sèches

AOP Saint - Joseph - Domaine Jolivet « L'Instinct » - 2023

78 €

Syrah

Ce vin est élaboré à partir des 9 parcelles du domaine. Chacun d'eux est vinifié et élevé séparément puis assemblé. Premier nez d'épices et de violette, des tanins fins et soyeux sur une belle structure tannique avec un bel équilibre

AOC Châteauneuf-du-Pape - Clos de l'Oratoire des Papes - 2022

105 €

Le Magnum (150 Cl) - Millésime 2021

215 €

Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

Les notes de petits fruits rouges frais apportent de la gourmandise, tandis que des notes de fleurs et de foin apportent de la complexité.

AOP Crozes-Hermitage - M. Chapoutier « Sicamor » - 2022

100 €

Syrah

Concentré aux notes d'épices (poivre noir, girofle) et de gelée de fruits noirs.

L'attaque est ample et charnue, les tanins veloutés.

Le Beaujolais

AOP Morgon - Famille Vincent « Les Charmes » - 2018

53 €

Gamay

Nez de fruits rouges et noirs, arômes de violette.

En bouche beaucoup de fruits accompagnés d'une belle acidité. Bel équilibre entre légèreté et complexité.

Le Bandol

AOP Bandol - Château d'Azur « La Norma » - 2021

56 €

Mourvèdre, Grenache, Syrah

Nez fin aux arômes de fruits noirs, d'épices avec des notes toastées et vanillées.

Le croquant du fruit se mêle avec justesse aux notes légèrement épicées Les tanins sont fins et soyeux avec une finale équilibrée.

Les Vins du Monde

75 Cl

Les Vins blancs

Italie - Sicilia DOC - Assuli Baglio « Carinda » - 2024

52 €

Provenant d'un vignoble au terroir Calcaire du Nord-Ouest de la Sicile, il est produit à partir de l'un des plus anciens cépages blancs Autochtones de la Sicile : l'Insolia. Vinifié à basse température pour préserver la fraîcheur, il est ensuite élevé sur lies fines pendant 4/5 mois en cuve inox, afin de conférer à ce vin corps et onctuosité.

Espagne - Galice Rías Baixas DO - Corisca « Albariño » - 2022

78 €

Ce vin blanc vif et fruité est produit avec 100% de cépage Albarino. Le domaine familial, situé dans la région verdoyante du Galice, sur le littoral atlantique, fût pionnier dans la conversion en agriculture biologique au sein de l'appellation Rias Baixas DO. Elevage sur lies fines pendant 3 mois en cuve inox avec bâtonnage, pour conférer de la rondeur et du corps à ce vin, marqué par une belle acidité.

Les Vins Rouges

Italie - Sicilia DOC - Assuli Baglio « Lorlando Riserva » - 2017

78 €

Provenant d'un vignoble au terroir calcaire du Nord-Ouest de la Sicile, ce vin rouge charpenté et élégant est produit à partir d'un cépage rouge roi de la Sicile : le Nero d'Avola. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français, puis affiné en bouteilles pendant 12 mois. On obtient ainsi un magnifique Nero d'Avola de garde.

Italie - Montepulciano d'abruzzo DOC - Piandimare « Maja » - 2018

95 €

Dans la région des Abruzzes, les vignobles de Piandimare sont perchés sur les pentes du Val di Foro, entre la montagne Majella et la Mer Méditerranée. Elevage en plusieurs étapes : 9 mois en cuve d'acier, 30 mois en fûts de chênes neufs, et 6 mois en bouteille. Vin avec une magnifique complexité aromatique, un parfait équilibre entre texture soyeuse et structure tannique, et une longueur en bouche incroyable.

Italie - Barolo DOCG - Cascina Maria « Barolo » - 2019

115 €

Les collines du Roero dans le Piémont ont toujours été adaptées pour produire de grands vins. Ce vin de la prestigieuse appellation Barolo est produit par vinification traditionnelle en cuve d'acier puis élevé minimum 18 mois en grandes barriques de Slavonie. Ce vin d'une véritable complexité aromatique et des tanins qui ont besoin de temps pour s'exprimer au mieux.

Argentine - Mendoza - Alpamanta « Estate Malbec » - 2012

90 €

Ce domaine viticole unique, situé à 950 m d'altitude à Luján de Cuyo. Les raisins sont vendangés manuellement, fermentés avec des levures indigènes, élevé 10 mois en fût de chêne français. On obtient un Malbec avec un incroyable potentiel de garde, des tanins souples et une belle complexité aromatique.

Chypre - IGP Paphos - Fikardos winery « Yiannoudi » - 2020

105 €

Ce vin rouge charpenté et gourmand, est produit par Fikardos, cave familiale située dans la région viticole de Paphos, produisant des vins qui révèlent le véritable caractère de Chypre. Ce vin est élevé 11 mois en fûts de chêne pour assouplir ses tanins et lui conférer structure et complexité.