

VINS BLANCS FRANÇAIS

<p>Côtes de Gascogne 2018 - Pierre Jean</p> <p><i>Nez : frais, touche d'agrumes, acacia.</i> <i>Bouche : équilibrée, citron, pamplemousse, fleurs blanches.</i> <i>Cépages : colombard, chardonnay.</i> <i>Accompagnements : viandes blanches, poissons, fruits de mers et pâtes.</i></p>	20 €	
<p>Les Hauts de Médian 2018 Pays d'oc – Aurélie Trebuchon</p> <p><i>Nez : fruits à chair blanche, abricots secs et nuances minérales.</i> <i>Bouche : ronde, charnue, gourmande.</i> <i>Cépage : chardonnay, viognier.</i> <i>Accompagnements : volaille, pintade, poisson, loup de mer.</i></p>	29 €	
<p>Macon-Chaintré 2017 « Domaine des Pierres » Bourgogne – J-F Trichard</p> <p><i>Nez : fleurs blanches, pommes poires, touche de pêche.</i> <i>Bouche : fruits d'automne, touche de verveine-citronnelle, anis.</i> <i>Cépage : chardonnay.</i> <i>Accompagnements : Poissons, fruits de mer.</i></p>	29 €	
<p>Pouilly-Fuissé 2016 « Domaine des Pierres » Bourgogne – J-F Trichard</p> <p><i>Nez : notes toastées, vanillées, noisettes, fleurs blanches.</i> <i>Bouche : fraîche, gourmande, saveurs de vanille.</i> <i>Cépage : chardonnay.</i> <i>Accompagnements : volaille, fromage fondu.</i></p>	54 €	
<p>Chablis 2018 « Domaine Gerard Tremblay »</p> <p><i>Nez : frais, léger, fruité.</i> <i>Bouche : ronde, souple.</i> <i>Cépage : chardonnay.</i> <i>Accompagnements : poissons au beurre, à la crème.</i></p>	38 €	20 €
<p>Tolosan vin moelleux – Pierre Jean</p> <p><i>Nez : miel, coing, acacia, citronnelle et fruits mûrs.</i> <i>Bouche : onctueuse et ample.</i> <i>Cépage : chenin.</i> <i>Accompagnements : foie gras et fricassées de volaille, fromages et desserts.</i></p>	24 €	
<p>Pouilly Fumé 2018 Loire - Claude Michot</p> <p><i>Nez : agrumes et fines herbes.</i> <i>Bouche : douce et fraîche, silice.</i> <i>Cépage : sauvignon blanc.</i> <i>Accompagnements : poissons, fruits de mer et viandes blanches.</i></p>	42 €	24 €

Riesling 2016 – Alsace – Marschall

29 €

*Nez : Fruité et délicat.**Bouche : Fine et aromatique.**Cépage : riesling.**Accompagnements : Fromages, choucroute.***Terra Quantum 2019 Côtes du Rhône BIO – Grafé Lecocq**

24 €

*Nez : fleurs, fruits à chair blanche, nuances citronnées.**Bouche : dense, onctueuse et minérale.**Cépage : grenache blanc, vermentino, rousanne.**Accompagnements : poissons blancs, viandes blanches .***Laudun Côtes du Rhône-Villages 2017 – Grafé Lecocq**

27 €

*Nez : pêches, mirabelles, épices et note citronnée.**Bouche : fruits jaunes, dense, complexe et d'une belle longueur.**Cépage : grenache, rousanne.**Accompagnements : melon jambon, poissons en sauce, volaille et ris de veau.***VINS ROSES FRANÇAIS****Le Cépage Syrah 2017 Pays d'Oc – Grafé Lecocq**

20 €

*Nez : fraises des bois, framboises, groseilles, épices et cuberon.**Bouche : rafraichissante, gourmande et tendre.**Cépage : syrah.**Accompagnements : charcuteries, salades, saumon et pâtes.***VINS ROUGES FRANÇAIS****Cépage Syrah 2018 Pays d'oc – Grafé Lecocq**

25 €

*Nez : expressif de fruits rouges, agrumes et épices.**Bouche : fruits rouges, poivre, réglisse et agrumes.**Cépage : syrah.**Accompagnements : terrine, gibier et fromage.***Corbières AOC rouge 2016 – Cuvée Solidaire – Grafé Lecocq**

25 €

*Nez : expressif de fruits rouges, agrumes et épices.**Bouche : fruits rouges.**Cépage : grenache 30%, syrah 40%, carignan 30%.**Accompagnements : viandes rouges, grillades, plats épicés, préparations italiennes.***Pécharmant – Château du Rooy Bergerac 2015**

27 €

*Nez : bouquet de mûres et de cassis, subtiles notes de moka et d'épices.**Bouche : fruits des bois, fraîche, vivifiante, puissante, suave et dense.**Cépages : merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.**Accompagnements : viandes rouges, gibiers et fromages.*

	La Bout.	½ Bout.
<p>Ventoux 2018 Côtes du Rhône - Grafé Lecocq</p> <p><i>Nez : intense et expressif, fruits à noyau, réglisse, aiguilles de pin.</i> <i>Bouche : fruitée et épicée, veloutée, souple et juteuse.</i> <i>Cépage : grenache, syrah.</i> <i>Accompagnements : boudins, foie de veau, fromages.</i></p>	28 €	
<p>Cairanne 2018 Côtes du Rhône BIO – Grafé Lecocq</p> <p><i>Nez : épicé, poivré et expressif de fruits noirs.</i> <i>Bouche : Agrumes mûrs, réglisse et menthe poivrée.</i> <i>Cépage : grenache, syrah, mourvèdre.</i> <i>Accompagnements : bœuf, porcelet, magret de canard.</i></p>	29 €	
<p>Lirac Grand Vin des Côtes du Rhône 2015-2017 - Grafé Lecocq</p> <p><i>Nez : parfumé, fruits à noyau, épicé.</i> <i>Bouche : confiture, réglisse, garigue, riche et puissante.</i> <i>Cépage : grenache, syrah, mourvèdre.</i> <i>Accompagnements : carpaccio de bœuf, lasagne.</i></p>	30 €	16 €
<p>Château Haut-Plaisance 2012 Montagne Saint-Emilion - Michel Coudroy</p> <p><i>Nez : boisé (fumé, brûlé), fruits mûrs.</i> <i>Bouche : attaque souple, tanins charnus, soyeux et velouté.</i> <i>Cépage : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges, blanches grillées et fromages.</i></p>	28 €	
<p>Château de la Bure des Moines 2015 Bordeaux Supérieur - Motte</p> <p><i>Nez : vanillé, boisé, cacaoté.</i> <i>Bouche : pleine et boisée, tanins fermes et corsés, harmonieuse.</i> <i>Cépage : merlot.</i> <i>Accompagnement : viandes rouges et blanches, gibiers et tous les fromages.</i></p>	29 €	
<p>Château Veyrin 2010 Cuvée particulière Lustrac-Médoc – Grafé Lecocq</p> <p><i>Nez : expressif de myrtilles et de cassis.</i> <i>Bouche : riche et onctueuse suivi d'une puissance avec des tanins francs.</i> <i>Cépage : merlot, cabernet sauvignon, petit verdot.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges, gibiers à poils.</i></p>	37 €	
<p>Château Garraud 2015 Lalande de Pomerol - Léon Nony</p> <p><i>Nez : cerises, fruits rouges, touches florales et boisées.</i> <i>Bouche : souple et grasse, saveur de noyau et d'amande, tanins soyeux.</i> <i>Cépage : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon.</i> <i>Accompagnements : viandes en sauce, volaille et lapin</i></p>	44 €	

	La Bout.	½ Bout.
<p>Château Patache d'Aux 2011 Médoc Cru Bourgeois – J.M. Lapalu</p> <p><i>Nez : notes de poivrons, de coulis de cassis, de réglisse et toasté.</i> <i>Bouche : équilibrée, vineuse.</i> <i>Cépage : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc.</i> <i>Accompagnements : Volaille, poêlée de champignons.</i></p>	46 €	
<p>Château Jean Voisin Fagouet 2012-2014 Saint Emilion Grand Cru J. Voisin</p> <p><i>Nez : senteurs florales, fruitées et vanillées.</i> <i>Bouche : arômes de petits fruits rouges, texture ronde et tanins élégants.</i> <i>Cépage : merlot, cabernet franc.</i> <i>Accompagnements : viandes grillées, gibiers en sauce et fromages.</i></p>	47 €	25 €
<p>Château Bois Vert 2014 Cuvée Élégance Côtes de Bordeaux- Blaye-Lecocq</p> <p><i>Nez : boisé, dominance de cassis et violette, nuance de muscade</i> <i>Bouche : généreuse, velouté, harmonieuse.</i> <i>Cépage : merlot.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges, blanches et fromages.</i></p>		15 €
<p>Vieux Château du Terme 2014 Cuvée Prestige Haut-Médoc – Grafé Lecocq</p> <p><i>Nez : intense, fruits noirs, vanille.</i> <i>Bouche : riche, tannique mais soyeuse.</i> <i>Cépage : merlot, cabernet sauvignon.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges, lasagne et carpaccio de bœuf.</i></p>		23 €
<p>Chinon « Cuvée Prestige » 2015 Loire – Domaine Charles Pain</p> <p><i>Nez : eucalyptus, cassis et épices.</i> <i>Bouche : fruits rouges et caramel, tanins soyeux et veloutés, gras, souple.</i> <i>Cépage : cabernet franc.</i> <i>Accompagnements : Viandes rouges, gibiers et fromages.</i></p>	31 €	
<p>St Nicolas-de-Bourgueil 2018 « L'élégante » Loire – Domaine de la Jarnoterie</p> <p><i>Nez : fruits rouges confiturés.</i> <i>Bouche : fruitée, ample et très équilibrée, ronde et fraîche, réglissée.</i> <i>Cépage : cabernet franc.</i> <i>Accompagnements : grillades, plats légers, viandes blanches.</i></p>	32 €	19 €
<p>Sancerre 2017 « Tradition » Loire – Domaine Fleuriet et Fils</p> <p><i>Nez: arômes de fruits rouges.</i> <i>Bouche : fruitée, notes grillées.</i> <i>Cépage : pinot noir.</i> <i>Accompagnements : viandes blanches.</i></p>	40 €	

	La Bout.	½ Bout.
<p>Château du Galoupet 2012 « Cru classé » Cotes de Provence – Galoupet</p> <p><i>Nez : fruits rouges, de sous-bois, de cerises et de cacao grillé.</i> <i>Bouche : racée aux tanins soyeux avec une finale de cuir et d'épices.</i> <i>Cépage : syrah, mourvèdre.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges, grillades, fromages, charcuteries.</i></p>	29 €	
<p>Pinot Noir 2017 Bourgogne – Arnoux P et F</p> <p><i>Nez : fruits rouges et noirs, note poivrée.</i> <i>Bouche : souple et tanins modérés.</i> <i>Cépage : pinot noir.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges rôties et grillées.</i></p>	30 €	
<p>Pinot Noir 2017 « Sonnenberg » Alsace – Domaine Pierre Adam</p> <p><i>Nez : Parfum de fruits rouges (cerises, mûres).</i> <i>Bouche : léger et frais, arômes de cerises, framboises et mûres, tanins fondus.</i> <i>Cépage : Pinot noir.</i> <i>Accompagnements : Grillades, viandes rouges et fromages.</i></p>	34 €	22 €
<p>Hautes Cotes de Beaune 2017 « Sous la murée » Bourgogne – Arnoux P et F</p> <p><i>Nez : griottes, framboises.</i> <i>Bouche : gourmande, ronde et harmonieuse.</i> <i>Cépage : pinot noir.</i> <i>Accompagnements : viandes rouges grillées, fromages.</i></p>	34 €	
<p>Chorey-les-Beaune 2015 « Les Beaumonts » Bourgogne – Arnoux P et F</p> <p><i>Nez : arômes de petits fruits rouges, griottes, framboises.</i> <i>Bouche : généreuse, ample, fine, longue, tanins équilibrés.</i> <i>Cépage : pinot noir.</i> <i>Accompagnements : volailles rôties, grillades et viandes en sauce.</i></p>	46 €	26 €
<p>Moulin à Vent 2017 Beaujolais – Jean-Francois Trichard</p> <p><i>Nez : épice, fraises fraîches légèrement mentholées.</i> <i>Bouche : volumineuse, tanins frais.</i> <i>Cépage : gamay.</i> <i>Accompagnements : bavette, magret de canard et fromages.</i></p>	28 €	
<p>Saint –Amour 2016 Beaujolais – Jean-François Trichard</p> <p><i>Nez : arômes épicées (poivre, pierre à fusil...), et avec des notes de truffes.</i> <i>Bouche : tanins soyeux, notes de merises, côté floral de violette et de pivoine.</i> <i>Cépage : gamay.</i> <i>Accompagnements : omelettes, viandes grillées.</i></p>	29 €	

La Bout. ½ Bout.

Chénas 2017 Beaujolais- Jean-Francois Trichard

29 €

Nez : fruits noirs, fruits rouges, notes iodées, chocolatées et de réglisse.

Bouche : équilibrée, avec une attaque souple et des tanins fondus.

Cépage : gamay.

Accompagnements : civet, gibiers ou agneau.

NOS CHAMPAGNES

Champagne « Maison » Demièrè- Ansiot (Grand Cru)

54 €

Nez : fraîcheur citronnée.

Bouche : frais, puissant et harmonieux, nuances de beurre, de fleurs jaunes.

Cépage : chardonnay.

Accompagnements : crustacés, poissons.

GH Mumm cordon rouge brut

76 €

Nez : pêches, abricots, litchi et ananas.

Bouche : vanille, caramel au lait, fruits secs et de miel.

Cépage : Pinot noir, chardonnay, pinot meunier.

Accompagnements : Viandes blanches et poissons.

Moët et Chandon Imperial brut

82 €

Nez : notes de pommes, de poires, fleurs blanches, arômes beurrés.

Bouche : vive, légère acidité, savoureuse et fondue, fruits à pépins.

Cépage : Pinot noir pinot meunier et chardonnay.

Accompagnements : fruits de mer, poissons blancs, viandes blanches rôties.

VINS AU VERRE ET PICHET

	Verre	Pichet ¼	Pichet 1/2
Rouge ou blanc	3,90 €	6,7 €	14 €
Rosé de Pays d'Oc	3,90 €	6,7 €	14 €