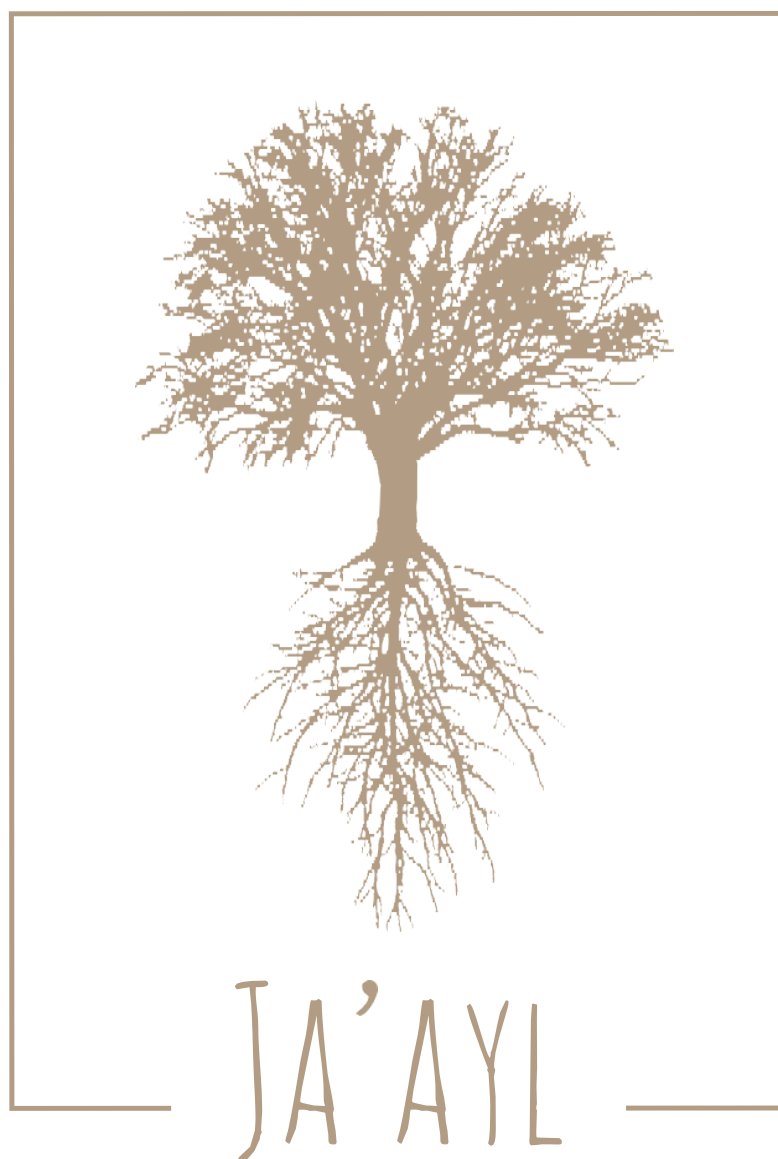


Le Monde du Vin

*« Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres »
Louis Pasteur*



*Prix nets en euros, taxes & services compris
Les vins contiennent des sulfites
Vin bio ou en biodynamie : *

Sommaire

Champagne

Vallée de la Loire

Bourgogne

Alsace

Savoie & Bugey

Jura

Beaujolais

Corse

Vallée du Rhone

Provence

Languedoc Roussillon

Bordeaux

Sud Ouest

Vin de France

Reste de l'Europe

Nouveau Monde

La Champagne

La délicatesse d'un instant capturé dans une bulle.

La Champagne occupe une place à part dans notre cave et dans notre cœur. Avec plus de 40 références, nous avons voulu rendre hommage à cette région mythique où chaque bulle incarne un savoir-faire, une exigence, une émotion.

C'est notre région viticole préférée, celle vers laquelle nous revenons toujours, pour sa finesse, sa vivacité, sa capacité à suspendre le temps.

Et parce qu'un grand champagne sait apprivoiser les épices, il se glisse avec justesse entre les parfums du monde et les accords inattendus de notre cuisine.



Marie Copinet

Nos pas dans la craie, Chardonnay	70€
Nos pas dans la pierre, Pinot noir 	70€
Nos pas dans l'argile, Pinot meunier 	70€
Mademoiselle Victoire, rosé de saignée	75€
Argilla Villonissa, blanc de blancs	100€
La ruelle des loups, Pinot meunier	110€

De Souza

3A, Grand Cru 	90€
Mycorhize, blanc de blancs 	100€
Cuvée des Caudalies Grand Cru 	110€
Cuvée des caudalies « Le mesnil » Grand Cru 2012 	240€
Cuvée des caudalies « Avize » Grand Cru 2012 	240€

Jean Marc Sélèque

Quintette 5 terroirs de Chardonnay	80€
Soliste chardonnay, Les Tartières et Les Porgeons Pierry 1er Cru 2018	120€
Soliste pinot noir, Les Gayères Pierry 1er Cru 2019	120€
Soliste meunier rosé, Les Charmiers Pierry 1er Cru 2019	120€

Vouette & Sorbée

Fidèle Pinot Noir 	90€
Blanc d'argile, Chardonnay 	100€
Saignée de Sorbée 	150€

Sacy Sœur & Frère

Les Courtisols du fût(ur) Pinot Noir	100€
Les chardonnays de Verzy	80€
Rosé de macération	90€

Dehours & Fils

La côte	100€
---------	------

Larmandier-Bernier

Terre de Vertus 	100€
---	------

Domaine Lagille

La Garenne	100€
------------	------

Benoît Marguet

Shaman 20 Grand Cru 	90€
---	-----

Pascal Agarpart

Complantée Grand Cru	130€
----------------------	------

Pierre Paillard

Les Parcelles, Bouzy Grand Cru (Magnum 150cl)  150€

Les Terres Roses  90€

Taissy 1^{er} Cru, Vieilles vignes de meunier 110€

Pierre Baillette

Cœur de craie 1er Cru Rilly La Montagne 85€

Franck Pascal

Reliance  70€

Egly - Ouriet

Les vignes de Vrigny 1er Cru 110€

Charpentier

Terre d'émotion (blanc de blancs)  90€

AR Lenoble

Extra-Brut Intense 70€

A.Bergère

Rosé de saignée 90€

De Venoge

Princesse rosé 100€

Jacquesson

Cuvée N°742 « Dégorgement Tardif » 110€

Krug

Grande réserve, édition 171 300€

Drappier

Quattuor « Blanc de 4 cépages Blancs »  130€

Bollinger

La grande année 2014 200€

Deutz

Amour de Deutz 2013 200€

Louis Roederer

Cristal 2015 300€

Dom Pérignon

Vintage 2015 260€

Plénitude 2 vintage 2004 450€

Ruinart

Blanc Singulier 19 180€

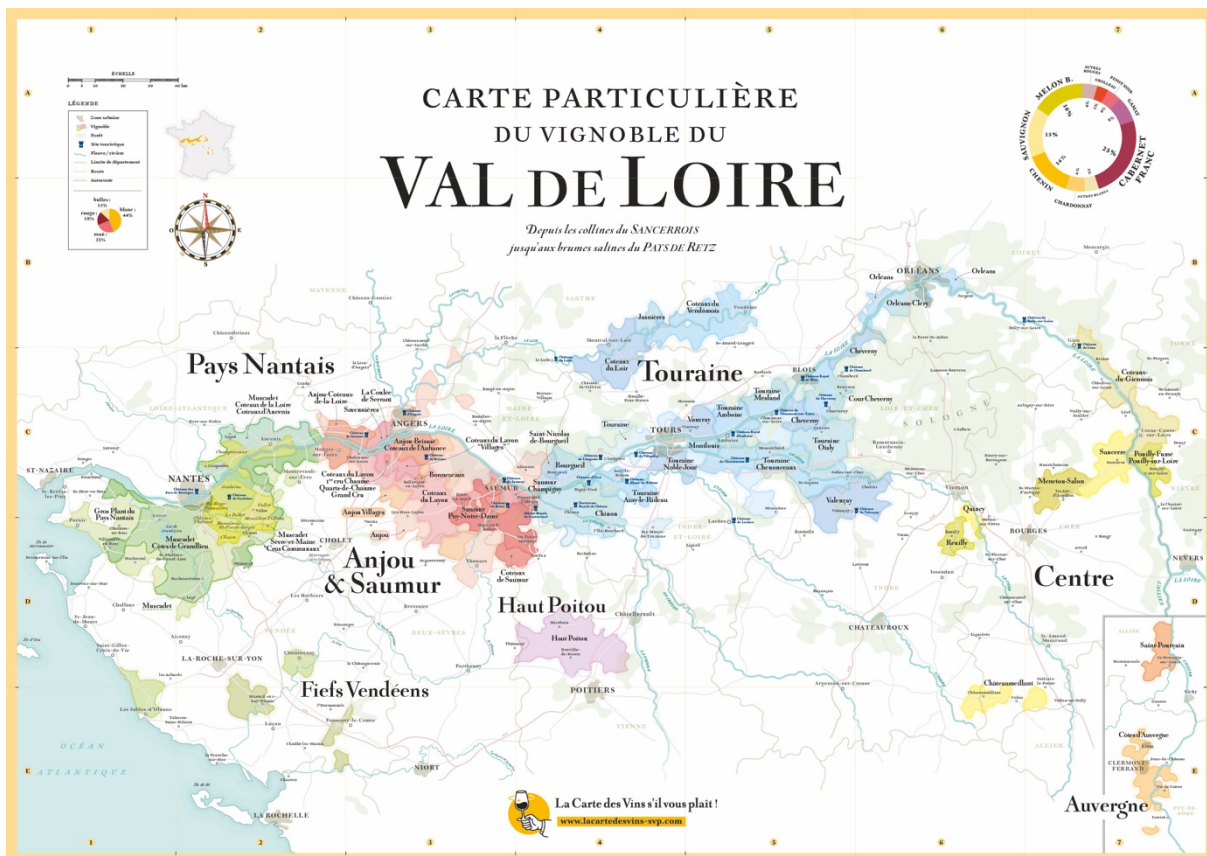
Vallée de la Loire

Des rivières de fraîcheur entre vignes et châteaux.

La Loire est une région aux mille visages, libre et lumineuse. Des bulles fines de Montlouis-sur-Loire aux rouges soyeux de Saumur, en passant par les blancs cristallins du Sancerrois, chaque vin semble né pour accompagner la diversité.

Nous aimons la Loire pour sa souplesse, sa vivacité, sa capacité à se glisser partout sans jamais s'imposer.

Elle dialogue avec les épices, épouse les contrastes, révèle les saveurs du monde avec grâce. Une région de liberté, comme un trait d'union entre les terroirs et les voyages.



Bulles (75cl)	
<i>AOC Montlouis sur Loire</i>	
Triple Zéro – Domaine de la taille aux loups 	50€
Liquoreux (75cl)	
<i>AOC Vouvray</i>	
Vouvray Moelleux Philippe Foreau – Domaine du Clos Naudin	75€
Blancs (75cl)	
<i>AOC Saint Pourçain</i>	
Dans l'absolu 2022 – Terres de Roa 	30€
<i>AOC Muscadet Sèvre & Maine sur Lie</i>	
Les Gautronnières 2023– Domaine Bonnet Huteau 	30€
<i>AOC Fiefs Vendéens Chantonay</i>	
Les Silex blanc 2023– Domaine de la Barbinière 	30€
<i>AOC Touraine</i>	
Le S des poètes 2022 – Domaine les Poètes	40€
<i>AOC Menetou Salon</i>	
Expression 2023 – Domaine Jean Tellier 	40€
<i>AOC Vouvray</i>	
Les pentes de la folie 2020 – Domaine Sébastien Brunet 	50€
<i>AOC Pouilly-Fumé</i>	
Caillottes 2021 – Domaine du Bouchot 	60€
<i>AOC Montlouis sur Loire</i>	
Clos de Mosny (monopole) 2022 – Domaine de la taille aux loups 	60€
<i>AOC Saumur</i>	
L'échelier 2018 – Domaine des roches neuves 	75€
<i>AOC Sancerre</i>	
Clos de Beaujeu 2021 – Gérard Boulay	90€
Monts Damnés 2022 – François Cotat	100€
<i>AOC Savennières</i>	
Domaine aux Moines 2022 	75€
Clos de la Bergerie 2015 – Nicolas Joly 	150€
<i>AOC Coulée de Serrant</i>	
Clos de la coulée de Serrant 2015 (monopole) – Nicolas Joly 	200€

Rouges (75cl)

AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Matière vieilles vignes 2021 – Domaine Bois Mayaud  30€

AOC Bourgueil

Le haut de la Butte 2022 – Domaine de la Butte  45€

AOC Saumur-Champigny

Terres Chaudes 2022 – Domaine des roches neuves  45€

AOC Anjou

Violette 2019 – Domaine Clau de Nell  45€

AOC Menetou Salon

Expression 2022– Domaine Jean Tellier  40€

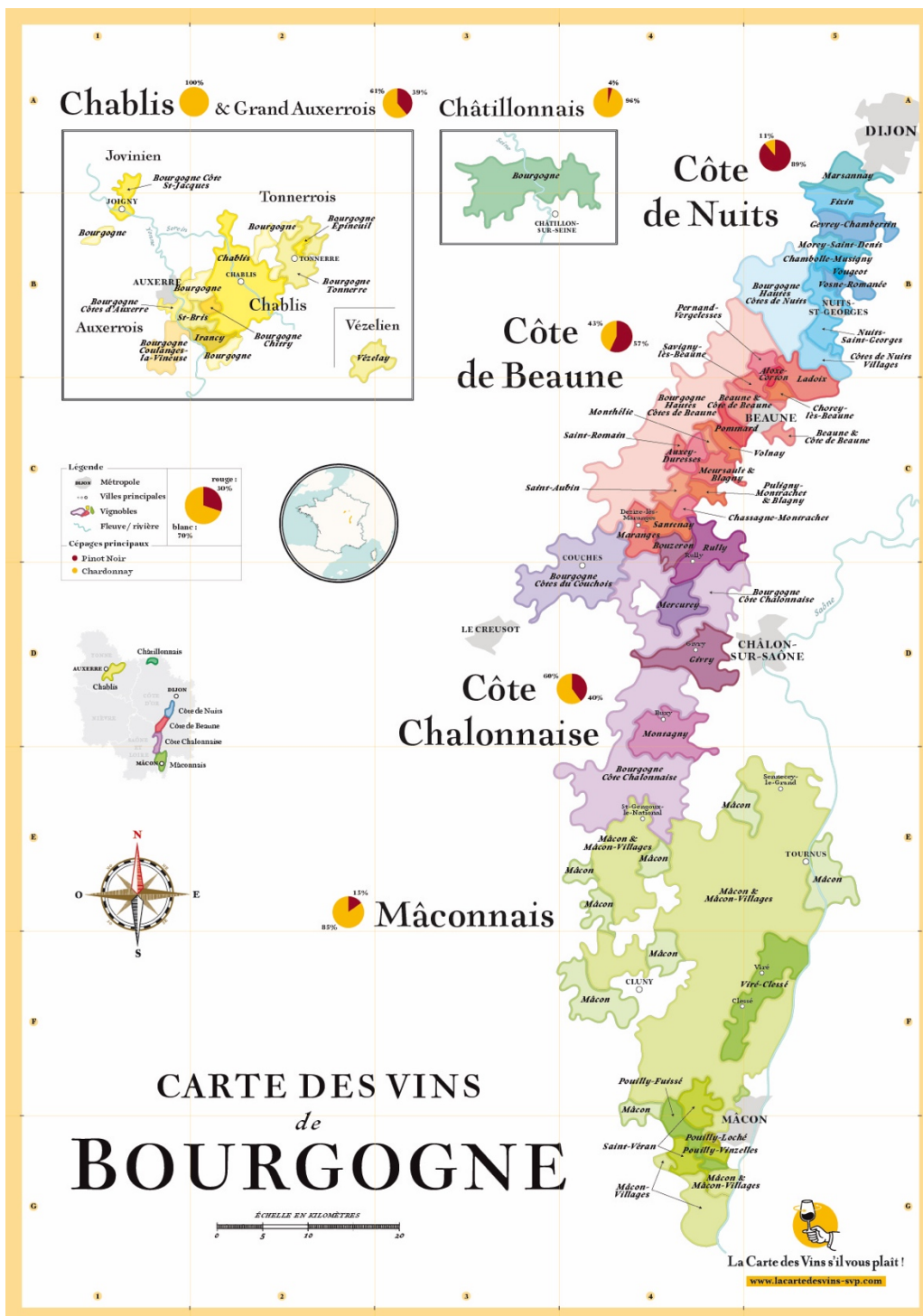
AOC Sancerre

Domaine Vacheron 2023  65€

La Bourgogne

Le silence d'un terroir qui parle bas et juste.

En Bourgogne, chaque parcelle est une voix, chaque vin un murmure d'équilibre entre la terre, le ciel et la main du vigneron. Ici, l'émotion se fait subtile, presque secrète. C'est une région que nous abordons avec humilité, émerveillés par la précision de ses blancs ciselés, la profondeur de ses rouges racés, la complexité contenue dans chaque lieu-dit. Les vins de Bourgogne demandent l'attention, et en retour, offrent des accords d'une justesse rare avec notre cuisine : les épices s'y font écho, les textures se répondent, les continents s'effacent. Il reste le vin, et la vérité d'un instant.



Blancs (75cl)

AOC Mâcon

Mâcon villages vieilles vignes 2023 – Domaine de la Verpaille  35€

AOC Pouilly-Loché

Au Bûcher 2019 – Domaine Sébastien Giroux 55€

AOC Saint Romain

Sous Roche 2022 – Domaine Ami  75€

AOC Chablis

Chablis 2023 – Domaine Bernard Defaix  50€

AOC Chablis 1^{er} Cru

Côte de Léchet 2023 – Domaine Bernard Defaix  80€

AOC Maranges 1^{er} Cru

La Fussièrre 2022 – Domaine Nicolas Perrault  65€

AOC Marsannay

Le Clos 2022 (monopole) – Domaine René Bouvier 70€

AOC Côtes de Beaune

Clos des Topes Bizot 2022 (monopole) – Domaine Chantal Lescure  85€

AOC Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru

Sur la roche 2022 – Verget 85€

AOC Mâcon-Pierreclos

Juliette et Vieilles de Chavigne 2022 – Domaine Guffens Heynen 100€

AOC Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru

Champs Grains 2014 – Domaine Sylvain Morey 110€

AOC Meursault

Clos du Cromin 2020 – Domaine Genot Boulanger  120€

AOC Meursault 1^{er} Cru

Goutte d'or 2022 – François Mikulski 180€

Rouges (75cl)

AOC Santenay

Croix Sorine 2021 – Ludovic Pierrot  80€

AOC Savigny-Les-Baune

Savigny les Baune 2020 – Château de Pommard  80€

AOC Mercurey 1^{er} Cru

Les Croichots 2022 – Domaine Theulot Juillot  80€

AOC Pommard

Pommard 2009 – Domaine Confuron-Cotetidot 120€

AOC Côtes de Beaune

Clos des Topes Bizot 2022 (monopole) – Domaine Chantal Lescure  85€

AOC Volnay

Volnay 2022 – Domaine Chantal Lescure  130€

AOC Chambolle-Musigny

Vielles Vignes 2019 – Patrick Rion 120€

AOC Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru

Clos des Argillières 2017 – Patrick Rion 120€

AOC Vosne- Romanée

Vosne-Romanée 2021 – Domaine Confuron-Cotetidot 120€

Alsace

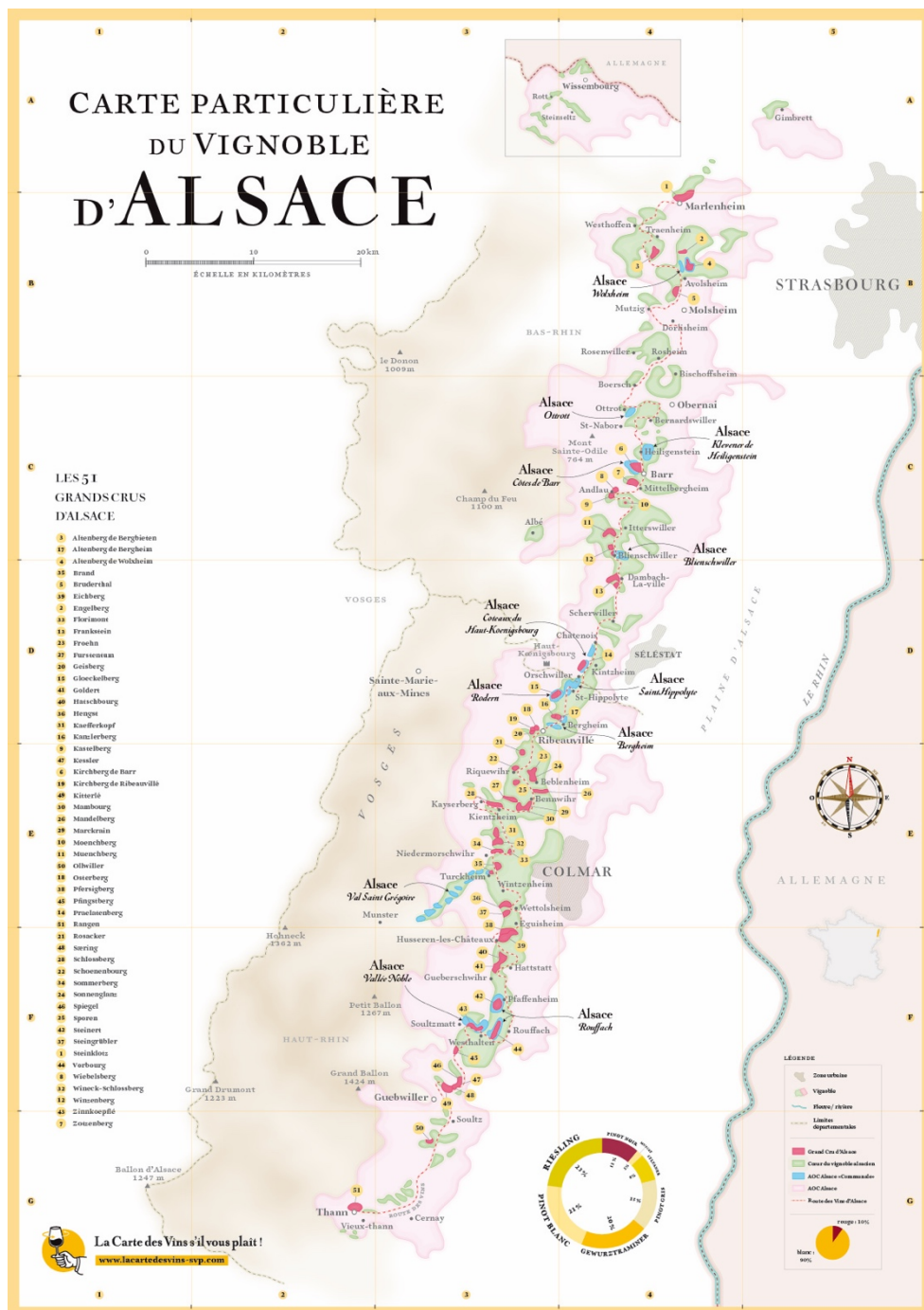
Des arômes qui voyagent, des cépages qui chantent.

L'Alsace est un souffle venu de l'Est, une terre de contrastes, de verticalité, de précision. Ici, les vins parlent clair, avec cette droiture minérale qui laisse pourtant la place à l'exubérance des parfums.

Nous aimons l'Alsace pour ses grands blancs secs ou moelleux, pour ses Gewurztraminers enjôleurs, ses Rieslings droits comme des fils tendus, ses Pinots Gris savoureux.

Ils s'accordent naturellement à notre cuisine du monde, tantôt en écho aux parfums, tantôt en contrepoint.

L'Alsace est une région-passerelle, où les épices trouvent un écho fidèle et vibrant.



Bulles (75cl)

AOC Crémant d'Alsace

Extra Brut 2019 - Domaine Albert Mann  50€

Liquoreux

AOC Alsace Grand Cru

Gewurztraminer Sonnenglanz 2015 Vendanges Tardives - Domaine Bott-Geyl (50cl)  60€

Gewurztraminer Steingrubler 2022 - Domaine Albert Mann  80€

Gewurztraminer Hengst 2008 Sélection de grains nobles -
Domaine Zind-Humbrecht (37,5cl/75cl)  90€/180€

Blancs (75cl)

AOC Alsace

Riesling 2022 - Domaine Albert Mann  50€

Pinot Blanc 2022 - Domaine Albert Boxler 56€

Sylvaner 2022 - Domaine Albert Boxler 65€

Pinot Gris 2015 Clos Windsbuhl (demi sec) - Domaine Zind-Humbrecht  90€

AOC Alsace Grand Cru

Riesling Sommerberg 2021 - Domaine Albert Boxler 150€

Riesling Hengst 2022 - Domaine Zind-Humbrecht  150€

Rouges (75cl)

AOC Alsace

Galets Oligocene 2018 - Domaine Bott-Geyl  70€

Clos de la Faille 2022 - Domaine Albert Mann  100€

Grand P 2021 - Domaine Albert Mann  150€

Savoie & Bugey

Un terroir d'altitude, entre montagne et lumière.

La Savoie, c'est la pureté des cimes, l'air vif, et des vins qui captent cette énergie en les imprégnant de minéralité et de finesse. Parmi ses trésors, la Roussette se distingue par sa fraîcheur et ses arômes d'agrumes, tandis que la Mondeuse, avec ses tanins soyeux et ses notes épicées, exprime toute la richesse du terroir savoyard.

Nous avons un profond respect pour ces vins de montagne, où chaque gorgée est une invitation à découvrir un paysage, une culture, une histoire.

Ils se marient naturellement avec notre cuisine épicée et voyageuse, apportant une fraîcheur et une légèreté qui contrebalancent les saveurs intenses et aromatiques de nos plats.



Blancs (75cl)

AOC Roussette du Bugey

Roussette de Montagnieu 2022 – Maison Bonnard  35€

AOC Bugey

Romananche Chardonnay 2020 – Maison Bonnard  35€

Rouges (75cl)

AOC Bugey

Romananche Pinot Noir 2022 – Maison Bonnard  50€

Racine de Mondeuse 2022 – Maison Bonnard  55€

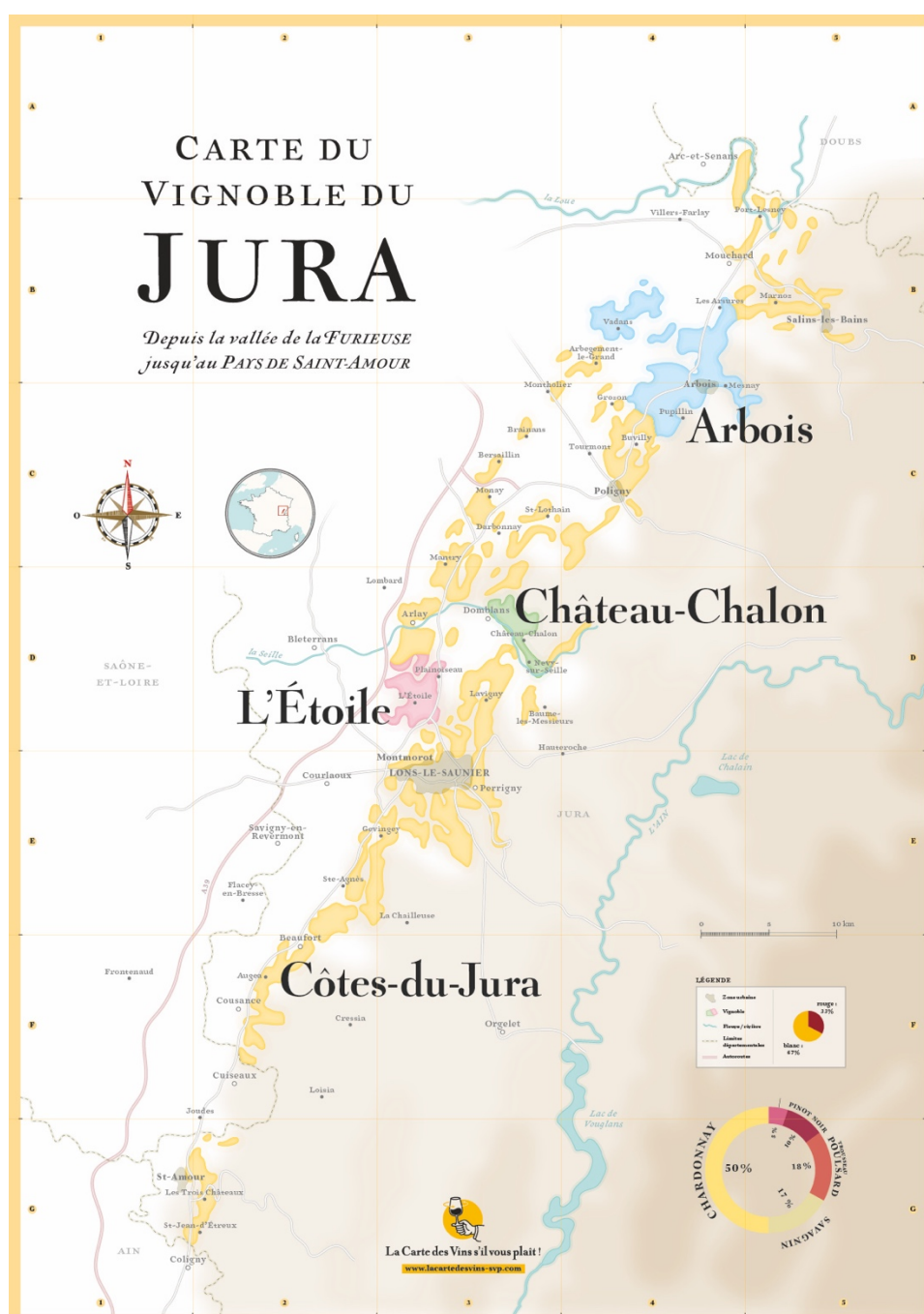
Le Jura

Une terre de caractère, où le vin raconte une histoire de patience.

Le Jura est un terroir à part, où le temps semble suspendu et où chaque vin porte l'empreinte d'un savoir-faire ancestral. Les cépages locaux, comme le Chardonnay et le Savagnin, offrent des vins au profil singulier, souvent marqués par une touche de floraison qui leur confère une complexité unique. Le Poulsard et le Trousseau apportent quant à eux des

rouges délicats, aux arômes subtils de fruits rouges et d'épices.

Nous aimons le Jura pour son audace, son originalité, mais aussi pour son lien profond avec la nature et le terroir. Ces vins, parfois « oxydatifs » et toujours mystérieux, savent accompagner les plats les plus audacieux et épicés de notre cuisine, en apportant une profondeur et une touche d'inattendu.



Blancs (75cl)

AOC Côtes du Jura

En quatre Vis Chardonnay 2022 – Domaine des Marnes Blanches 	50€
En quatre Vis Savagnin 2023 – Domaine des Marnes Blanches 	50€
Les Varrons vieilles vignes 2019 – Anne & Jean François Ganevat 	120€

Rouges (75cl)

AOC Côtes du Jura

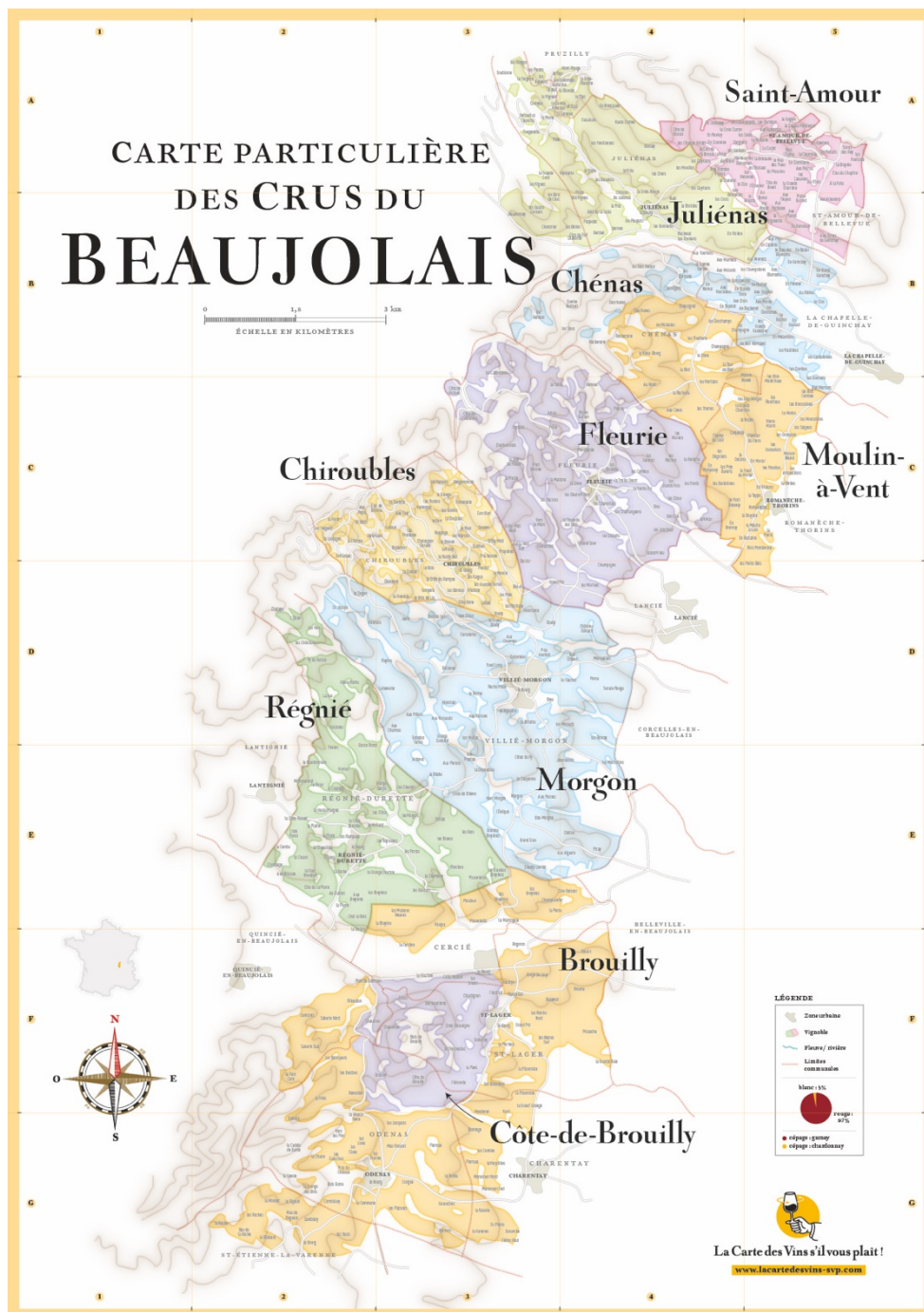
Poulsard 2023 – Domaine des Marnes Blanches 	45€
Plein Sud 2023 – Anne & Jean François Ganevat 	120€

Le Beaujolais

La joie d'un terroir vivant, entre tradition et modernité.

Le Beaujolais, c'est avant tout l'histoire d'un cépage : le Gamay, qui donne des vins expressifs, gourmands et tout en fraîcheur. Si le Beaujolais Nouveau est une célébration chaque année, les crus du Beaujolais, tels que Morgon, Fleurie ou Chénas, révèlent une profondeur et une complexité qui ne demandent qu'à être découvertes.

Nous adorons cette région pour sa capacité à produire des vins légers, fruités, mais aussi puissants et structurés, offrant ainsi une palette parfaite pour accompagner notre cuisine du monde. Avec son fruité éclatant et sa texture souple, le Beaujolais se prête à des accords harmonieux avec nos plats épicés, apportant une touche de légèreté et de convivialité.



Blancs (75cl)

AOC Beaujolais Villages

Le clos des mûriers 2022 – Domaine Dupré Goujon 

40€

AOC Beaujolais

Blanc 2022 – Kéké Descombes 

45€

Rouges (75cl)

AOC Morgon

La voûte saint Vincent 2023 – Domaine Louis-Claude Desvignes

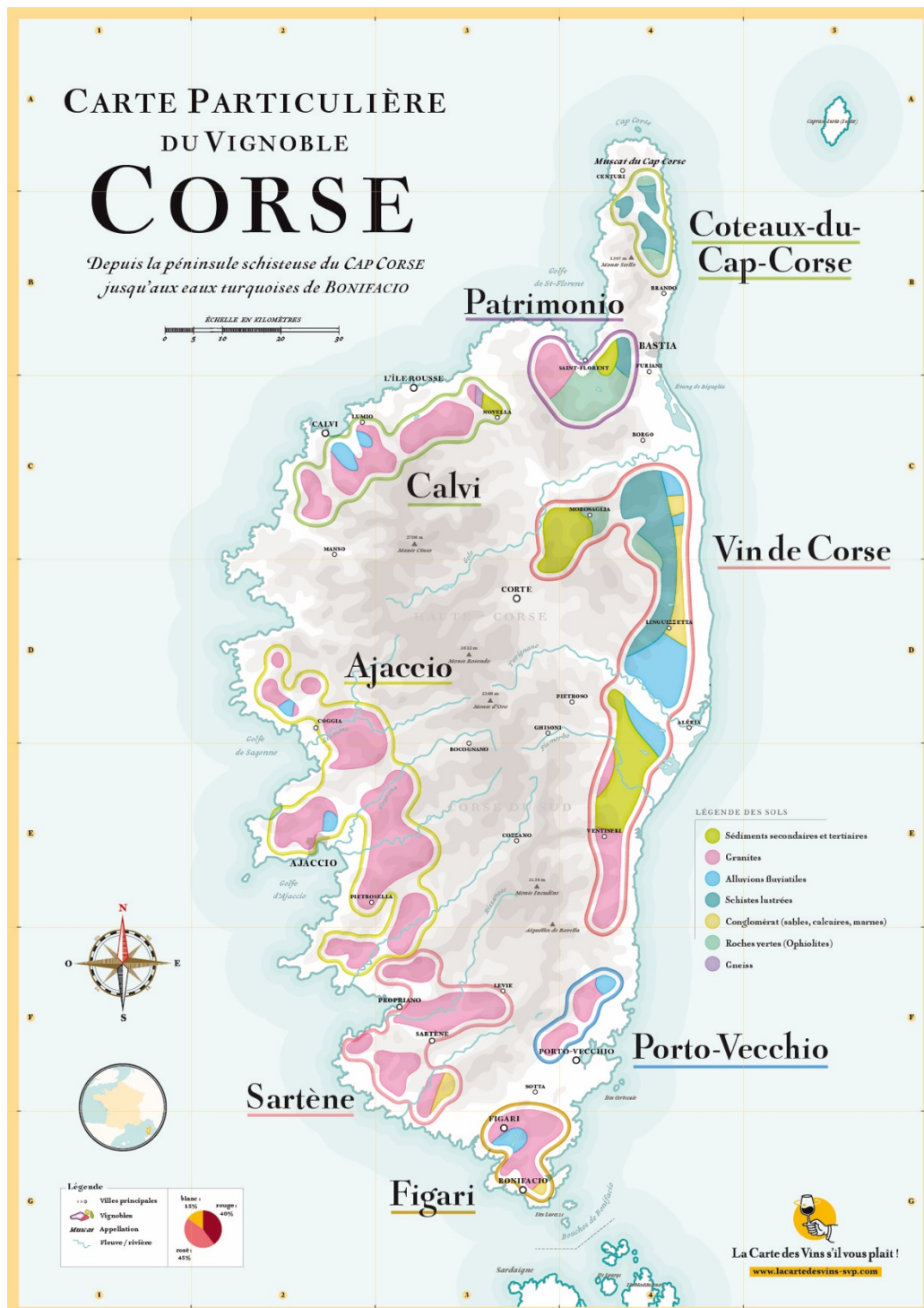
40€

La Corse

L'âme d'une île, entre mer et montagne.

La Corse, terre de contrastes, où le soleil et la brise marine sculptent des vins aux caractères multiples. Le Nielluccio, le Sciaccarellu, et le Vermentino sont les fiers ambassadeurs d'un terroir unique, où les arômes méditerranéens s'entrelacent avec des notes plus minérales et épicées, rappelant les montagnes qui dominent l'île.

Nous sommes particulièrement séduits par la Corse pour la personnalité de ses vins, qui, comme ses habitants, sont à la fois accueillants et fiers, rendant hommage à une terre singulière. Ces vins apportent une belle profondeur et s'accordent avec notre cuisine parfumée, relevée d'épices, apportant un équilibre parfait entre fraîcheur et intensité.



Blancs (75cl)

IGP Ile de Beauté

E Croce 2023 – Domaine Yves Leccia 

60€

Rouges (75cl)

IGP Ile de Beauté

Cuvée YL 2023 – Domaine Yves Leccia 

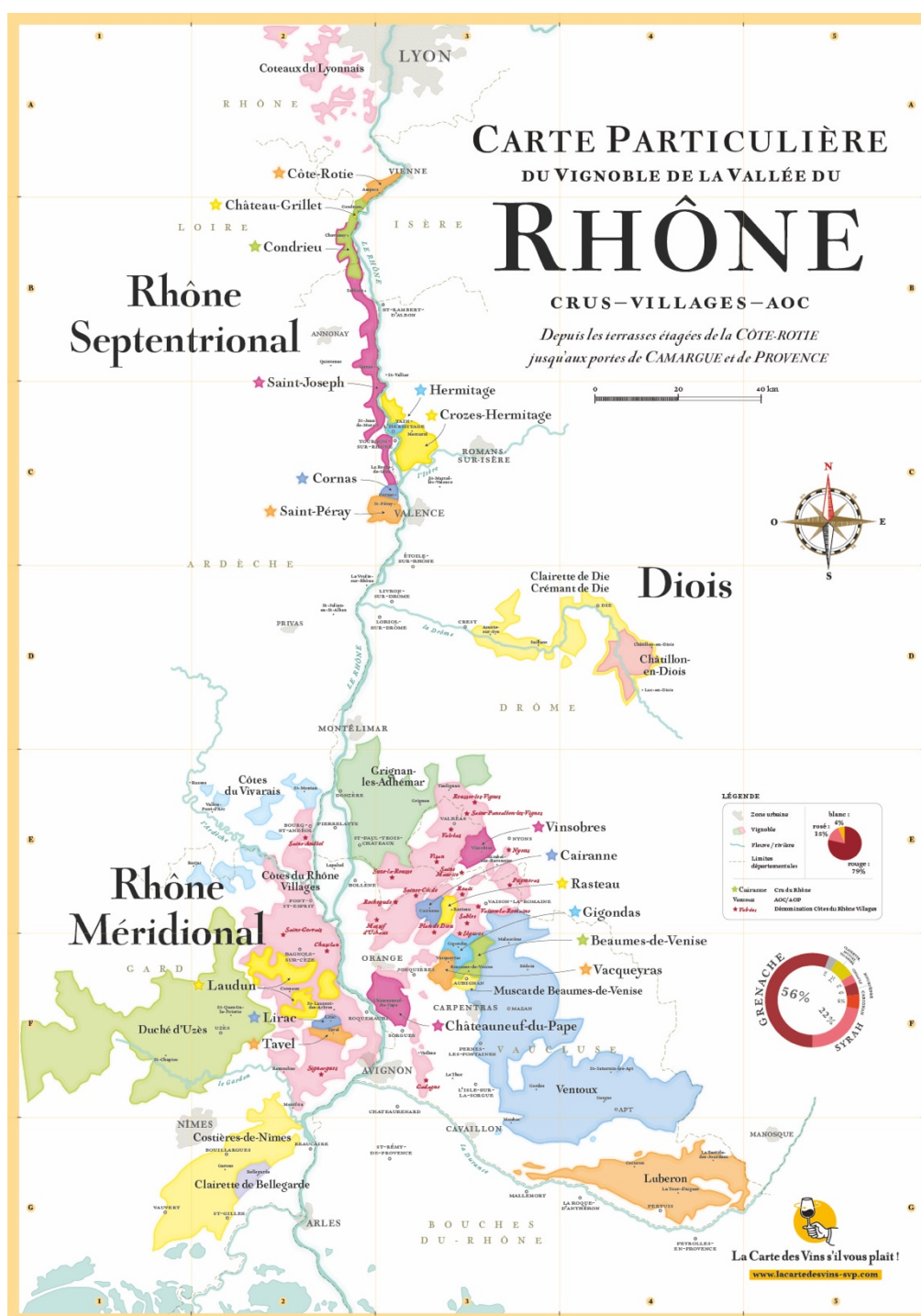
48€

La Vallée du Rhône

L'élan d'un fleuve, la richesse de ses rives.

La Vallée du Rhône, c'est un terroir qui s'étend entre montagnes et plaine, un lieu où les vins, puissants et raffinés, révèlent toute la générosité de la terre. Du Syrah du Nord, à la profondeur du Châteauneuf-du-Pape, en passant par les Côtes du Rhône plus accessibles, chaque cuvée raconte une histoire de contraste et de terroir.

Nous avons un immense respect pour la Vallée du Rhône, pour ses rouges riches en arômes et en structure, mais aussi pour ses blancs et rosés, frais et parfumés, qui apportent une belle légèreté. Ces vins, souvent épicés et profonds, se marient merveilleusement avec notre cuisine, où les épices, les contrastes et les saveurs du monde se rencontrent.



Blancs (75cl)

IGP des collines Rhodaniennes

Adrian 2022 – Domaine du Chêne 35€

AOC Saint-Péray

Domaine Durand 2022 50€

AOC Crozes-Hermitage

Domaine Alain Graillot 2023 60€

AOC Saint Joseph

Les Oliviers 2021 – Pierre Gonon 100€

AOC Condrieu

Les terrasses de l'empire 2023 – Domaine George Vernay  120€

AOC Châteauneuf du Pape

Domaine Mayard 2023  90€

L'intimiste 2022 – Julien Masquin 100€

Clos de l'oratoire des papes 2022 120€

Rouges (75cl)

AOC Côtes du Rhône

Bout D'zan 2023 – Mas de Libian  30€

AOC Ventoux

Garrigue 2021 – Domaine du Tix 30€

AOC Lirac

Les Muses 2020 – Domaine du Joncier  48€

AOC Crozes-Hermitage

Les Galets 2022– Domaine des Hauts Chassis  50€

AOC Côte-Rôtie

Blonde du Seigneur 2022 – Domaine George Vernay  120€

AOC Cornas

Prémices 2021 – Domaine Durand 80€

AOC Saint Joseph

Pierre Gonon 2022 120€

AOC Gigondas

Moulin de la Gardette 2021  80€

AOC Châteauneuf du Pape

Domaine Mayard 2022  80€

Clos de l'oratoire des papes 2022 100€

Domaine Charvin 2021  100€

Colombis 2021 – Famille Isabel Ferrando  150€

La Provence

La lumière du sud, capturée dans une gorgée.

La Provence, c'est l'éclat du soleil, la chaleur de la terre, et la douceur d'un climat qui donne naissance à des vins de caractère. Ici, le Grenache, le Syrah et le Cinsault révèlent des arômes de fruits rouges mûrs, de garrigue et d'épices douces. Les rosés, d'une fraîcheur éclatante, sont les véritables joyaux de la région, à la fois légers, parfumés, et surprenants. Nous avons un amour particulier pour cette région, qui marie parfaitement l'intensité de ses vins avec la douceur de ses paysages. En cuisine, les vins de Provence, avec leurs arômes méditerranéens, s'harmonisent parfaitement avec notre cuisine riche en épices et en saveurs, apportant une touche de soleil et de raffinement.



Blancs (75cl)

AOC Bandol

Domaine de Terrebrune 2024 

60€

AOC Palette

Château Simone 2021 

90€

IGP Alpilles

Domaine de Trévallon 2022 

120€

Rosés (75cl)

AOC Côtes de Provence

Domaine de l'île de Porquerolles 2022 

52€

AOC Bandol

Domaine de Terrebrune 2024 

45€

AOC Palette

Château Simone 2022 

82€

Rouges (75cl)

AOC Palette

Château Simone 2021 

88€

IGP Alpilles

Domaine de Trévallon 2012 

160€

Domaine de Trévallon 2022 

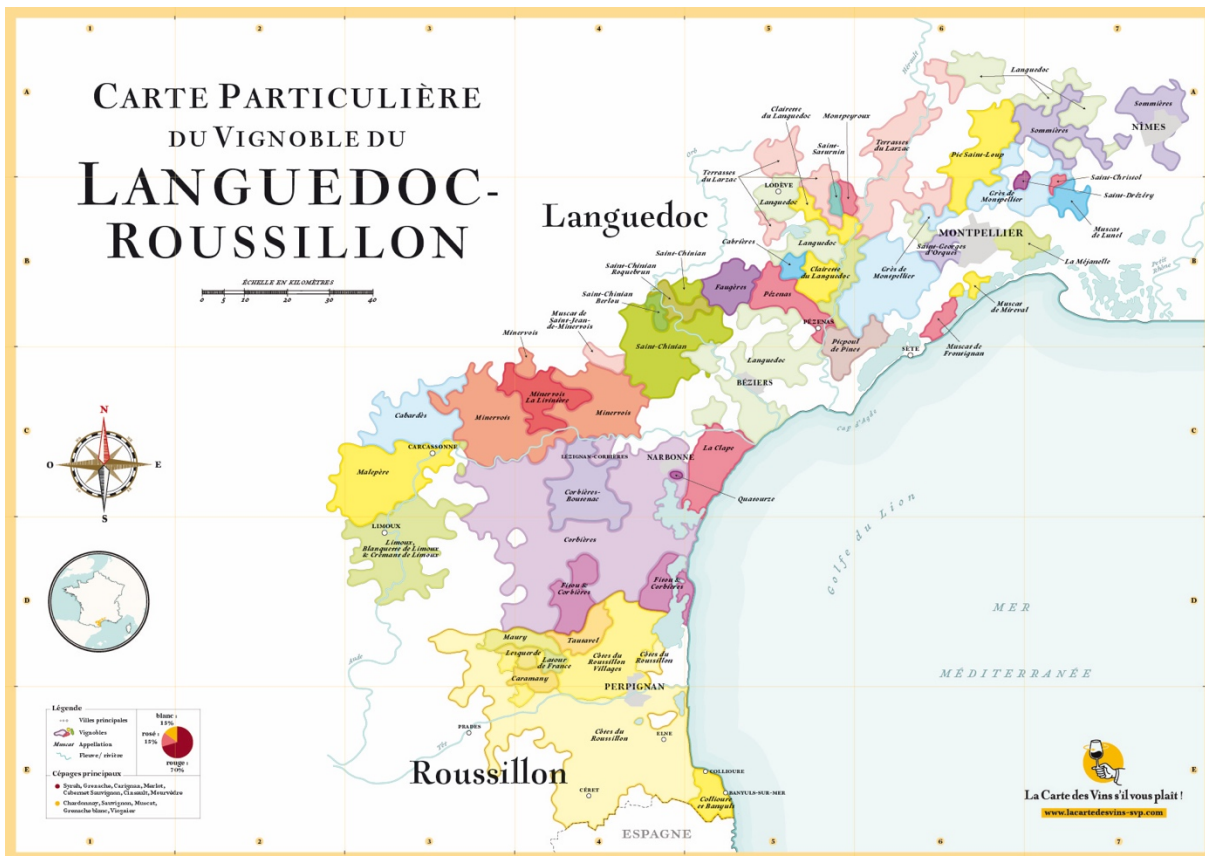
100€

Languedoc Roussillon

La puissance de la terre, la chaleur du sud.

Le Languedoc-Roussillon est une région où chaque vin raconte la force de ses paysages et la richesse de son histoire. Du Carignan aux Syrah, en passant par le Grenache et le Mourvèdre, les vins de cette région sont souvent intenses, profonds et chaleureux, à l'image du soleil qui inonde les vignes.

Nous adorons cette région pour sa capacité à marier la tradition et l'innovation, offrant des vins puissants mais aussi étonnamment fins, qui accompagnent merveilleusement notre cuisine épicée et voyageuse. Les arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue se retrouvent dans chaque gorgée, apportant une profondeur parfaite aux plats de notre menu.



Bulles (75cl)

AOC Limoux

L'air du Paradis - Les Hautes Terres  40€

Blancs (75cl)

IGP Pays d'Hérault

Combe Calcaire 2023 - Moulin de Gassac 30€

Domaine de la Grange des Pères 2021  240€

IGP Pays d'oc

La Falaise 2022 - Château La Négly 55€

IGP Aude

Aux amis de ma sœur 2023 - Domaine Senat  40€

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Mas de Daumas Gassac 2020 100€

IGP Côtes Catalanes

La Truffière 2022 - Domaine Danjou Banessy  70€

L'oca 2019 - Domaine Le Roc des Anges  75€

AOC Côtes du Roussillon

Idylle 2022 - Clos de vins d'amour  35€

AOC Corbières

La Bégou 2022 - Maxime Magnon 60€

AOC Languedoc

Quintette 2023 - Domaine Inebriati  35€

Domaine de Montcalmès 2021 75€

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Mas de Daumas Gassac 2020	100€
---------------------------	------

IGP Côtes Catalanes

Les Myrs 2023- Domaine Danjou Banessy 	80€
---	-----

Estaca 2021- Domaine Danjou Banessy 	115€
---	------

IGP Pays d'Hérault

Domaine de la Grange des Pères 2020 	210€
---	------

AOC Maury Sec

Un Baiser 2020 - Clos de vins d'amour 	40€
---	-----

AOC Saint Chinian

Clos La rivière 2022	25€
----------------------	-----

AOC Pic Saint Loup

Thyia 2023- Domaine Inebriati 	45€
--	-----

IGP Aude

Amalgame 2023 - Domaine Charlotte & Jean Baptiste Senat 	30€
---	-----

AOC Minervois

Le Bois des Merveilles 2021- Domaine Charlotte & Jean Baptiste Senat 	56€
--	-----

L'enclos de l'âne 2019 - Domaine Charlotte & Jean Baptiste Senat 	65€
--	-----

AOC Faugères

La Closeraie 2022 - Abbaye Sylva Plana 	35€
--	-----

La part du Diable 2020 - Abbaye Sylva Plana 	120€
---	------

AOC Languedoc

Clos des Truffiers 2020 - Château La Négly	200€
--	------

AOC Terrasse du Larzac

Indigène 2022 - Mas des Agrunelles 	35€
--	-----

Domaine de Montcalmès 2020 	80€
--	-----

AOC La Clape

La Porte du Ciel 2020 - Château La Négly	200€
--	------

AOC Corbières

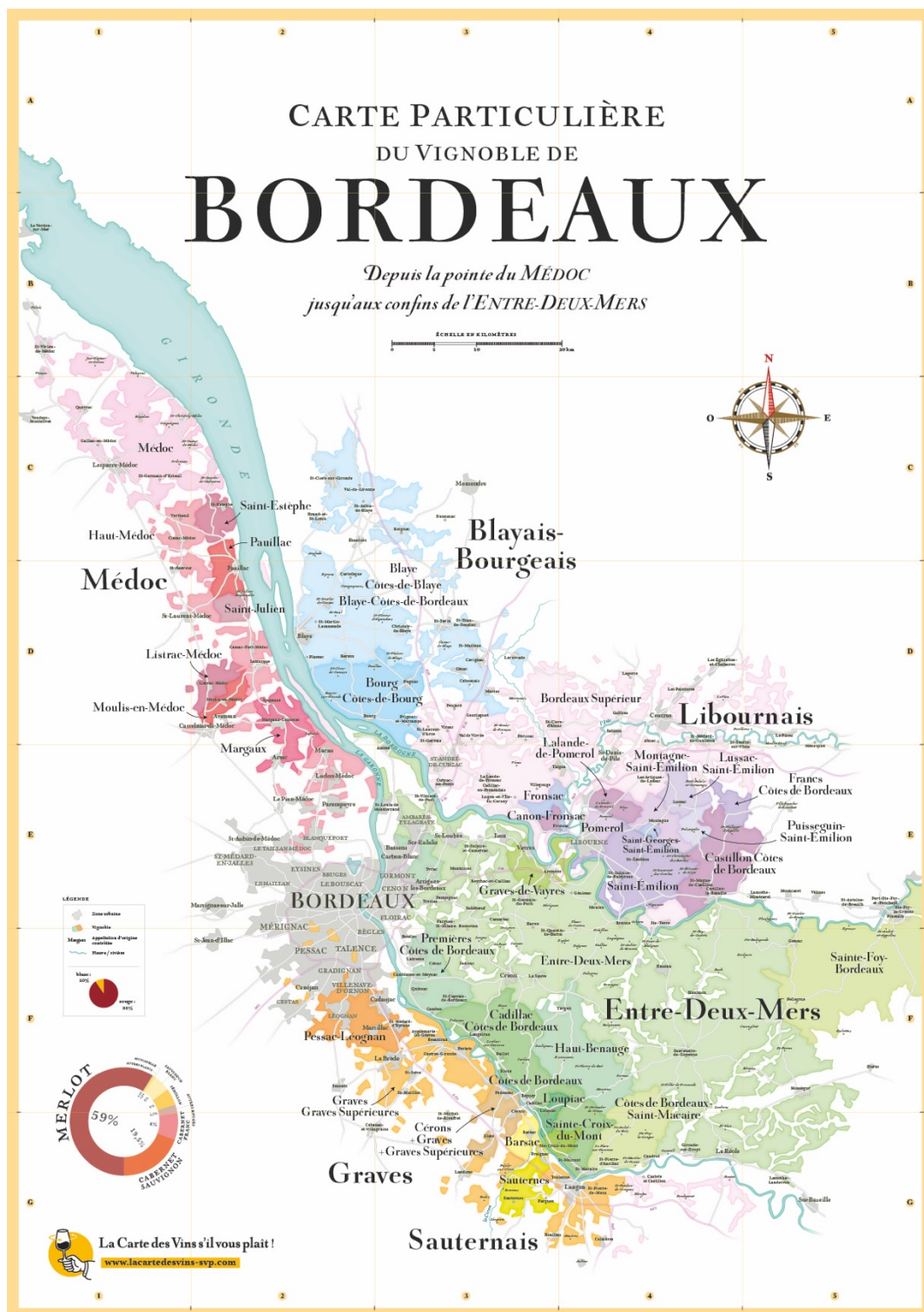
Campagnès 2020 - Maxime Magnon	60€
--------------------------------	-----

Le Bordeaux

L'équilibre en héritage, la structure comme signature.

Bordeaux, c'est la rigueur d'un grand classicisme et la liberté d'un vaste terroir. Entre la rive gauche et la rive droite, les assemblages de Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc donnent naissance à des vins profonds, structurés, taillés pour le temps.

Nous avons une affection sincère pour Bordeaux, pour ses rouges nobles, ses blancs racés, et ses liquoreux de Sauternes, aux arômes de miel, de fruits confits et d'épices douces. Ce sont des vins d'architecture, qui trouvent leur place dans notre cuisine, là où les épices appellent la profondeur, où les voyages rencontrent la matière. Bordeaux, ce sont des fondations solides pour des accords qui osent.



Liquoreux (75cl)

AOC Sauternes

Château de Fargues 1996 175€

Blancs (75cl)

AOC Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

Trait de Caractère 2021 – Château de Lagarde  35€

AOC Pessac-Léognan

Château La Louvière 2017 65€

Rosés (75cl)

AOC Bordeaux

Nuance de la Dominique 2023 – Château La Dominique 30€

Rouges (75cl)

AOC Bordeaux Supérieur

La Joly 2014 – Château de Lagarde  45€

AOC Pessac-Léognan

Château La Louvière 2016 75€

AOC Saint-Emilion

Relais La Dominique 2019 Grand Cru Classé 45€

Château La Dominique 2018 Grand Cru Classé 90€

Château La Dominique 2017 Grand Cru Classé 90€

Le Sud Ouest

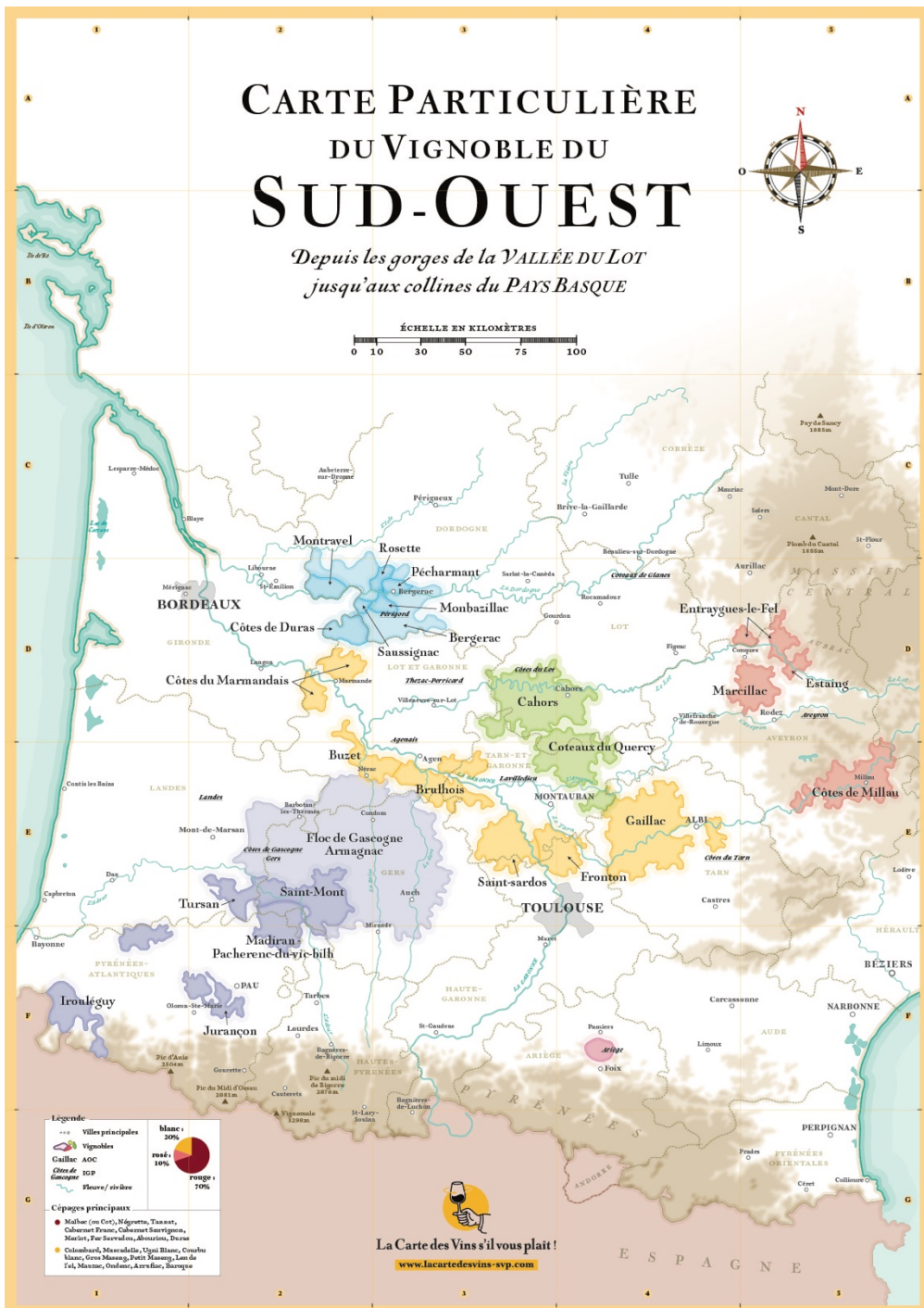
Des accents terriens, une générosité solaire.

Le Sud-Ouest est une mosaïque de terroirs, de cépages anciens et de traditions vivantes. Ici, les vins sont francs, sincères, enracinés. Ils parlent de vallons, de pierres chaudes, de paysages baignés de lumière.

Nous avons un attachement particulier pour cette région, car notre restaurant est situé au cœur des Côtes du Marmandais, un vignoble discret et plein de promesses, où l'on cultive des vins expressifs, à la croisée des influences bordelaises et méridionales.

Nous aimons aussi les Bergeracs, souples et généreux, et les vins d'Irouléguy, issus des montagnes basques, puissants et vibrants.

Tous ont en commun cette capacité à dialoguer avec notre cuisine : ils soutiennent les épices, embrassent les saveurs, et racontent une histoire de caractère et de transmission.



Liquoreux (75cl)

AOC Rosette

Chahuts 2022 – Combrillac  30€

AOC Jurançon

Au Capcéu 2023 – Domaine Camin Larredya  65€

Blancs (75cl)

AOC Irouléguy

Hegoxuri 2020 – Domaine Arretxea  60€

AOC Cahors

L'équilibre 2021 – Clos Triguedina 35€

AOC Jurançon Sec

La part devant 2023 – Domaine Camin Larredya  42€

AOC Bergerac

Faire Terre 2023 – Domaine Combrillac  30€

AOC Côtes de Duras

Amourette 2021 – Les Hauts de Riquets  25€

AOC Côtes du Marmandais

Anthophila 2022 – Emilien Jean  40€

Coucou Blanc 2016 – Elian Da Ros  60€

Coucou Blanc 2022 – Elian Da Ros  48€

AOC Côtes du Marmandais

Anthophila 2020 - Emilien Jean 	40€
La Vague 2021 - Sandrine Farrugia 	35€
Epiphyte 2021 - Sandrine Farrugia 	50€
Abouriou 2021 - Elia Da Ros 	35€
Le vignoble d'Élian 2021 - Elia Da Ros 	35€
Chante Coucou 2022 - Elia Da Ros 	48€
Clos Baquey 2012 - Elia Da Ros 	90€
Clos Baquey 2019 - Elia Da Ros 	78€
Histoire de Boire 2023 - Elia Da Ros & Sandrine Farrugia  (150 cl)	70€

AOC Bergerac

Ex Libris 2022- Domaine Combrillac 	30€
--	-----

AOC Iroulégu

Domaine Arretxea 2021 	42€
---	-----

AOC Fronton

Alabets 2021 - Domaine Plaisance de Penavayre 	30€
---	-----

IGP Périgord

Merlot Noir - Domaine du bout du monde 	50€
--	-----

AOC Cahors

Les Laquets 2021 - Domaine Cosse Maisonneuve 	60€
--	-----

Derrière cette mention discrète se cachent souvent des pépites de liberté. Libérés des contraintes des appellations, ces vins offrent aux vignerons une plus grande créativité : assemblages atypiques, cépages rares ou méthodes originales. Ce sont des choix audacieux, souvent sincères, qui méritent d'être découverts pour ce qu'ils sont, loin des cadres, mais proches du terroir et de l'émotion.

Liquoreux

Sua Sponte 2020 – Elian Da Ros 	80€
--	-----

Blancs

52 Ares 2021– Sandrine Farrugia 	40€
---	-----

Cave Vinum – Mas de Libian 	30€
--	-----

Tinus 2021 Plateau de l'aigle – Château des Tourettes	45€
---	-----

Oranges

Terroirist Orange – Domaine Plageoles 	35€
---	-----

Supernova 2023 – Domaine Danjou Banessy 	35€
---	-----

Orgasmique 2022 – Clos des vins d'amour 	40€
---	-----

Orange 2021 – Domaine de Bouchot 	75€
--	-----

Flides 2019 – Domaine de L'écu 	80€
--	-----

Rouges

Senzo 2022 (cinsault) – Valérie Courrèges	45€
---	-----

Pince sans rire 2021 – Valérie Courrèges	45€
--	-----

Campargue 2022 – Guillaume Mourgues	50€
-------------------------------------	-----

Bouillet (Gamay de Marmande) 2022 – Elian Da Ros 	40€
--	-----

Ca claque sa chatte ! – Les 2 Frérots 	30€
---	-----

Entre deux mondes 2022 – Terre de l'écu 	50€
---	-----

Reste de L'Europe

L'Europe est un jardin de cépages, une mémoire en mouvement.

Au-delà des frontières françaises, mille visages du vin s'expriment : des montagnes, des volcans, des bords de mer, des vallées secrètes. Chaque pays, chaque région cultive une relation intime avec la vigne, façonnée par l'histoire, la géographie et les cultures.

Nous aimons explorer cette Europe-là, généreuse et audacieuse. Les vins volcaniques de Grèce, les nectars minéraux d'Autriche et d'Allemagne, les blancs cristallins du Luxembourg, les cépages oubliés de Croatie, les expressions élégantes du Portugal, les vins solaires d'Espagne, les grands classiques italiens, sans oublier l'Arménie, berceau du vin, dont les cuvées confidentielles nous touchent par leur authenticité et leur profondeur.

Ce tour d'Europe à la carte fait écho à notre cuisine : il invite au voyage, à la découverte, au dialogue entre les cultures et les parfums. Une bouteille peut être un détour inattendu, un souvenir lointain, une passerelle entre les continents.



Allemagne

Les Blancs (75cl)

Riesling 2020 - Berg & Tal Wittmann  30€

Arménie

Les Bulles (75cl)

Keush Origin 40€

Les Blancs (75cl)

Tushpa 2021 - Kangun Ararat Valley 30€

Tus Lalvari 2021 - Tavush Province 35€

Les Oranges (75cl)

Avev Kharji & Msghali 2021 - Arewine 40€

Les Rouges (75cl)

Zulal Areni 2020 - Vayots Dzor 30€

Toun Areni 2021 - Arewine 40€

Autriche

Les Blancs (75cl)

Grüner Veltliner 2021 Ried Loiserberg 1^{er} - Weingut Bründlmayer  65€

Croatie

Les Blancs (75cl)

Malvazija Istarska 2021 - Piquentum 40€

Espagne

Les Blancs (75cl)

Txakolina Ernio Blanco 2020 - Inazio Urruzola 40€

Les Rouges (75cl)

Reserva Rioja 2019 - Vina Alberdi 60€

Hongrie

Les Rouges (75cl)

Ponzichter - Weninger  30€

Grèce

Les Blancs (75cl)

Little Ark 2022 - Lantides Estate 40€

Les Rouges (75cl)

Little Ark 2021 - Lantides Estate 40€

Portugal

Les Blancs (75cl)

Flor de Crasto 2022 - Douro 25€

Italie

Les Blancs (75cl)

Moscato d'asti 2022 - Vajra G.D 35€

Tenuta Delle Terre Nere 2022 - Etna Bianco 🌿 55€

Les Oranges (75cl)

Orange IGT Salina 2021 - Barbanacoli 🌿 45€

IDDI IGT Salina 2022 - Barbanacoli 🌿 50€

Les Rouges (75cl)

Iddi Rosso IGT Salina 2022 - Barbanacoli 🌿 45€

Tenuta Delle Terre Nere 2021 - Etna Rosso 🌿 55€

Luxembourg

Les Bulles (75cl)

Soulstorm 2020 - Racines Rebelles 60€

Les Blancs (75cl)

Roche Liquide 2022 - Racines Rebelles 45€

La Source 2022 - Racines Rebelles 60€

Les Oranges (75cl)

Sur La Peau 2022 - Racines Rebelles 54€

Nouveau Monde

Quand l'horizon s'élargit, le vin prend d'autres chemins.

Le Nouveau Monde, ce sont des terres jeunes aux yeux du vin, mais anciennes par leur beauté, leur force, leur nature sauvage. C'est là que le cépage s'émancipe, s'adapte, se réinvente. Nous aimons ces vins pour leur audace, leur pureté, leur liberté.

En Afrique du Sud, la tradition européenne croise les influences du Cap dans des vins intenses et ciselés. L'Australie et la Nouvelle-Zélande offrent des expressions lumineuses, tendues, vibrantes, entre grands rouges solaires et blancs ciselés.

Au Maroc, les vignes poussent entre l'Atlas et l'Atlantique, donnant naissance à des vins chaleureux, empreints de leur terre rouge. Et au Chili, entre Andes et océan, la vigne trouve un équilibre unique, entre fraîcheur et profondeur.

Ces vins venus d'ailleurs parlent à notre cuisine : ils n'ont pas peur des épices, des contrastes, des voyages. Ils nous rappellent que le vin aussi peut traverser les continents pour raconter une histoire.

Afrique du Sud

Les Blancs (75cl)

Chenin Blanc 2022 - Joostenberg  30€

Les Rosés (75cl)

Grenache Gris 2023 - Little Lion Wines 45€

Les Rouges (75cl)

Syrah 2022 - Gabriëlskloof 40€

Ulumbaza 2019 - Springfontein  42€

Perles de Nuit Pinotage 2023 - Little Lion Wines 45€

Maroc

Les Rouges (75cl)

Tandem Syrah 2021 - Domaine des Ouled Thaleb 40€

Australie

Les Bulles (75cl)

Tasmania Arras Grand Vintage 2013 80€

Nouvelle Zélande

Les Blancs (75cl)

Sauvignon Blanc 2023 - Cloudy Bay 50€

Chardonnay 2022 - Cloudy Bay 70€

Chili

Les Rouges (75cl)

Carmenere 2022 D.O Valle del Maule - Aromo 25€