

Ja'ayl – *Amour* en somalien.

Ici, le voyage commence
autour d'une table.

Des produits locaux sublimés,
des épices d'ailleurs,
des histoires qui se racontent
dans l'assiette.

Chaque plat est une escale,
chaque menu, un tour du monde.

Bienvenue chez Ja'ayl.

Laissez-vous emporter.



Sommaire

Apéritifs & Softs

Cocktails

Digestifs & Boissons Chaudes

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

Les Apéritifs

Coupe de champagne JM Sélèque Solessence X Ja'ayl (12cl)	16€
Verre de vin de notre sélection (12cl)	8 € / 12 €
Pastis Parisien artisanal, Maison Hamelle (4cl)	6 €
Whisky Coréen Nwayo X Premium (4cl)	12€
Cidre Granite de la cidrerie du Léguer (33cl)	10 €

Les bières de la Brasserie Bon Voyage (33cl)

Bière blonde Los Angeles, American Pale Ale	6€
Bière triple Bruxelles	6€
Bière blonde Bangkok au Piment & Gingembre	6€
Bière blanche Katmandou au Poivre Timut	6€

Les Softs

Soda Botanique « Nos Jardins Imparfaites » (33cl) 

Rosat : Géranium Rosat	6€
Passion : Tagète de lemmonni	6€
Forêt : Sapin	6€

Nectar de fruits « Nos Jardins Imparfaites » (25cl) 

Groseille, framboise & galanga	7€
Pêche & feuille de Shiso	7€
Abricot & menthe	7€
Rhubarbe, rose & cardamome	7€
Fraise, bergamote & baie des batac	7€

Koko Kombucha (25cl) 

Pêche & Fleur de Sureau	6€
Framboise & Hibiscus	6€

Les Cocktails

Ja'ayl Crème de framboise - Eau de rose - Bulles	16€
Gentiane & Tonic Gentiane Clovis Reymond - Tonic Archibald	12€
Gin & Tonic* Gin artisanal - Tonic Archibald	14€
Moscow Mule* Vodka infusée à l'estragon - Ginger beer	14€
Mont Blanc Liqueur de Châtaigne - Pétillant Naturel - Vanille	14€
Spritz Bitter "un autre spritz" Grand Nez - Bulles	14€
Hugo Spritz Liqueur de fleur de sureau artisanal - Bulles	14€
Negroni Vermouth rouge - Gin artisanal - Bitter	12€
Espresso Martini Vodka - Liqueur de Café - Espresso	14€
Vesper Martini Gin artisanal - Vodka artisanal - Vermouth blanc	14€
Spicy Whisky Whisky - Sirop aux épices - fumée de cannelle cassia	16€

* version sans alcool possible

Les Digestifs (4cl)

Crème d'orange Benoit Serres	8€
Liqueur de Gingembre Benoit Serres	8€
Liqueur de Poire Benoit Serres	8€
Liqueur de Noisette Clovis Reymond	8€
Liqueur de Menthe « Perséphone » Erika Spirit	8€
Liqueur de beurre noisette Tame Spirit	13€
Ratafia Champenois	10€
Eau de vie de Poire Clovis Reymond	10€
Eau de vie de Veille Prune Clovis Reymond	10€
Armagnac Darroze Millésime 1987	18€
Calvados Millésime 1992, Christian Drouin	22€
Rhum du Guatemala El Pasador de Oro Grand Reserva	15€

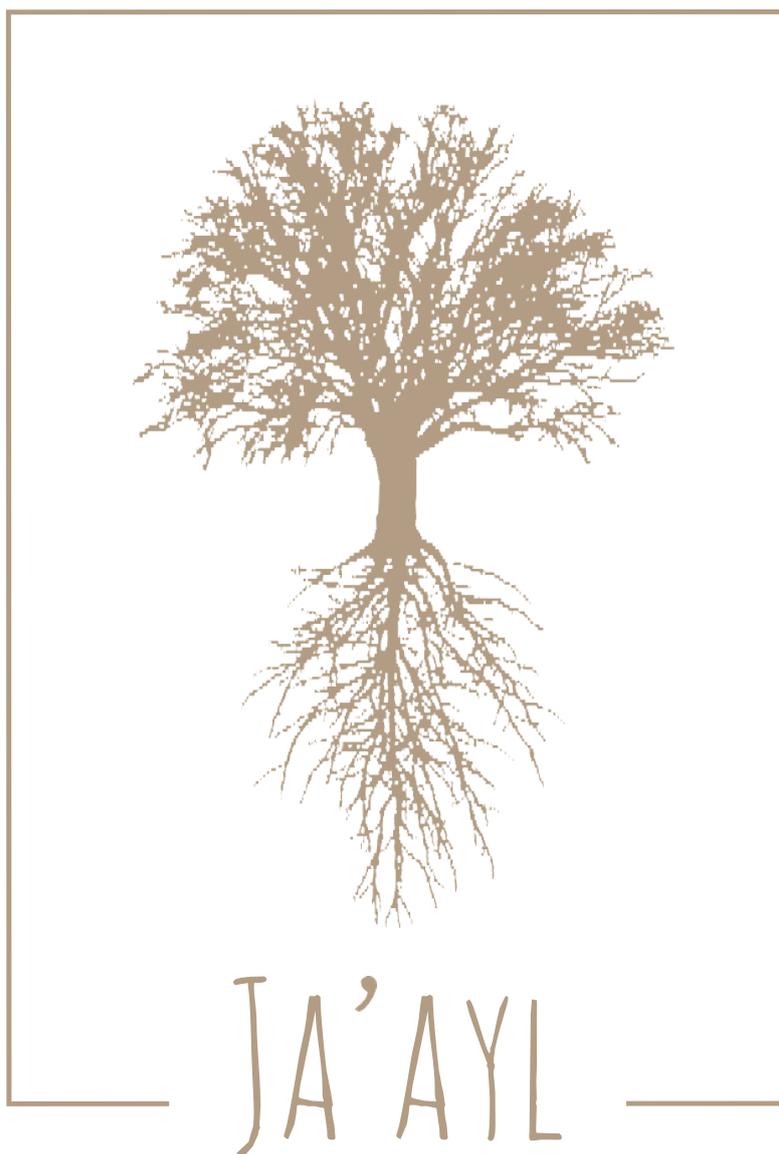
Les Boissons Chaudes

Café Calao à réaliser un café sur mesure pour Ja'ayl appelé « Résonances Africaines » un assemblage de cafés d'Ethiopie & d'Ouganda révélant des notes de chocolat, prune & mûre

Ristretto	2€
Expresso	3€
Café Allongé	4€
Cappuccino	5€
Café frappé à l'orgeat	6€
Expresso tonic	7€
Café blanc (infusion de fleur d'oranger)	6€
Tisane d'Alexandra :	
Être femme : Mélisse, achillée millefeuille, sauge officinale & mauve 	4€
Harmonie : Basilic tulsii, verveine citronnée, guimauve, mauve & rose 	4€
Infusion CBD Le chanvre de mon Père :	
Bonheur Digestif : Chanvre, verveine, menthe poivrée, ortie & mauve 	4€
Thés Lydia Gautier :	
Jasmin Blanc : Thé blanc, thé vert au jasmin & pétales de rose 	4€
Morocco Spirit : Thé vert & menthe douce	4€
T Revive : Thé vert, citronnelle & gingembre 	4€
Alga Narcissus : Thé wulong & algues de Bretagne	4€
Wulong Bigarade : Thé wulong & boutons d'orange	4€
Black Shangri La : Thé noir du Népal	4€
Indian Mood : Thé noir, épices & écorces de yuzu	4€
Tea 4 Kids : Rooibos rouge, cacao & vanille	4€

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 : *

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.

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.



Jean-Marc Séléque

Solessence X Ja'ayl	55€
Quintette 5 terroirs de Chardonnay	80€
Soliste chardonnay, Les Tartières et Les Porgeons Pierry 1er Cru 2019	120€
Soliste pinot noir, Les Gayères Pierry 1er Cru 2019	120€
Soliste meunier rosé, Les Charmiers Pierry 1er Cru 2019	120€

Marie Copinet

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

De Souza

Mycorhize, blanc de blancs 	100€
Cuvée des Caudalies Grand Cru 	110€
Cuvée des caudalies Grand Cru 2012 	240€

Vouette & Sorbée

Fidèle Pinot Noir 	90€
Blanc d'argile, Chardonnay 	100€

Sacy Sœur & Frère

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

Dehours

La côte	100€
---------	------

Domaine Lagille

La Garenne	100€
------------	------

Pascal Agarpart

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

Franck Pascal

Reliance 	70€
--	-----

Egly - Ouriet

Les vignes de Vrigny 1er Cru	110€
VP Grand Cru	160€

Benoit Marguet

Shaman Grand Cru 	80€
--	-----

Larmandier-Bernier

Terre de Vetus 1^{er} Cru 2016  120€

Jacquesson

Cuvée 742 Dégorgement Tardif 120€

Krug

Grande réserve, édition 171 300€

Bollinger

La grande année 2014 200€

Deutz

Amour de Deutz 2013 200€

Dom Pérignon

Vintage 2015 260€

Plénitude 2 vintage 2004 450€

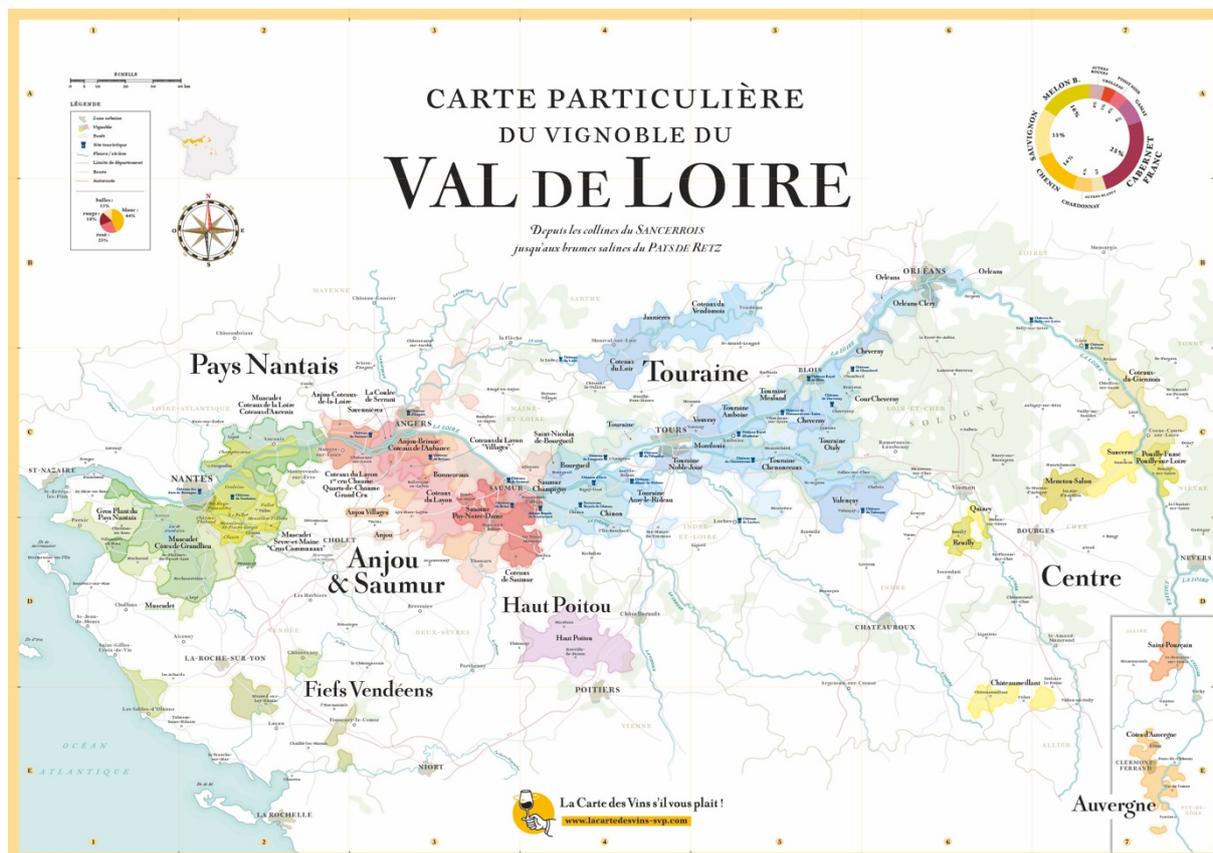
Vallée de la Loire

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)

AOC Montlouis sur Loire

Triple Zéro – Domaine de la taille aux loups  50€

Liquoreux (75cl)

AOC Vouvray

Vouvray Moelleux Philippe Foreau – Domaine du Clos Naudin 75€

Blancs (75cl)

AOC Saint Pourçain

Dans l'absolu 2022 – Terres de Roa  30€

AOC Anjou

Anjou Blanc 2023 – Thibaud Bougignon 45€

AOC Touraine

Le S des poètes 2022 – Domaine les Poètes 40€

AOC Menetou Salon

Les Bornés 2023 – Domaine Pellé  35€

AOC Vouvray

Les pentes de la folie 2020 – Domaine Sébastien Brunet  50€

AOC Pouilly-Fumé

Caillottes 2022 – Domaine du Bouchot  60€

AOC Montlouis sur Loire

Clos de Mosny (monopole) 2022 – Domaine de la taille aux loups  60€

AOC Saumur

L'échelier 2018 – Domaine des roches neuves  75€

AOC Sancerre

Clos de Beaujeu 2021 – Gérard Boulay 90€

Monts Damnés 2022 – François Cotat 100€

AOC Savennières

Clos de la Hutte 2022 – Thibaud Boudignon  100€

AOC Savennières Roche aux moines

Domaine aux Moines 2022  75€

AOC Coulée de Serrant

Clos de la Coulée de Serrant 2015 (monopole) – Nicolas Joly  200€

Orange (75 cl)

Vin de France

Orange 2021 - Domaine de Bouchot 	75€
Flides 2019 - Domaine de l'écu 	80€

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€
---	-----

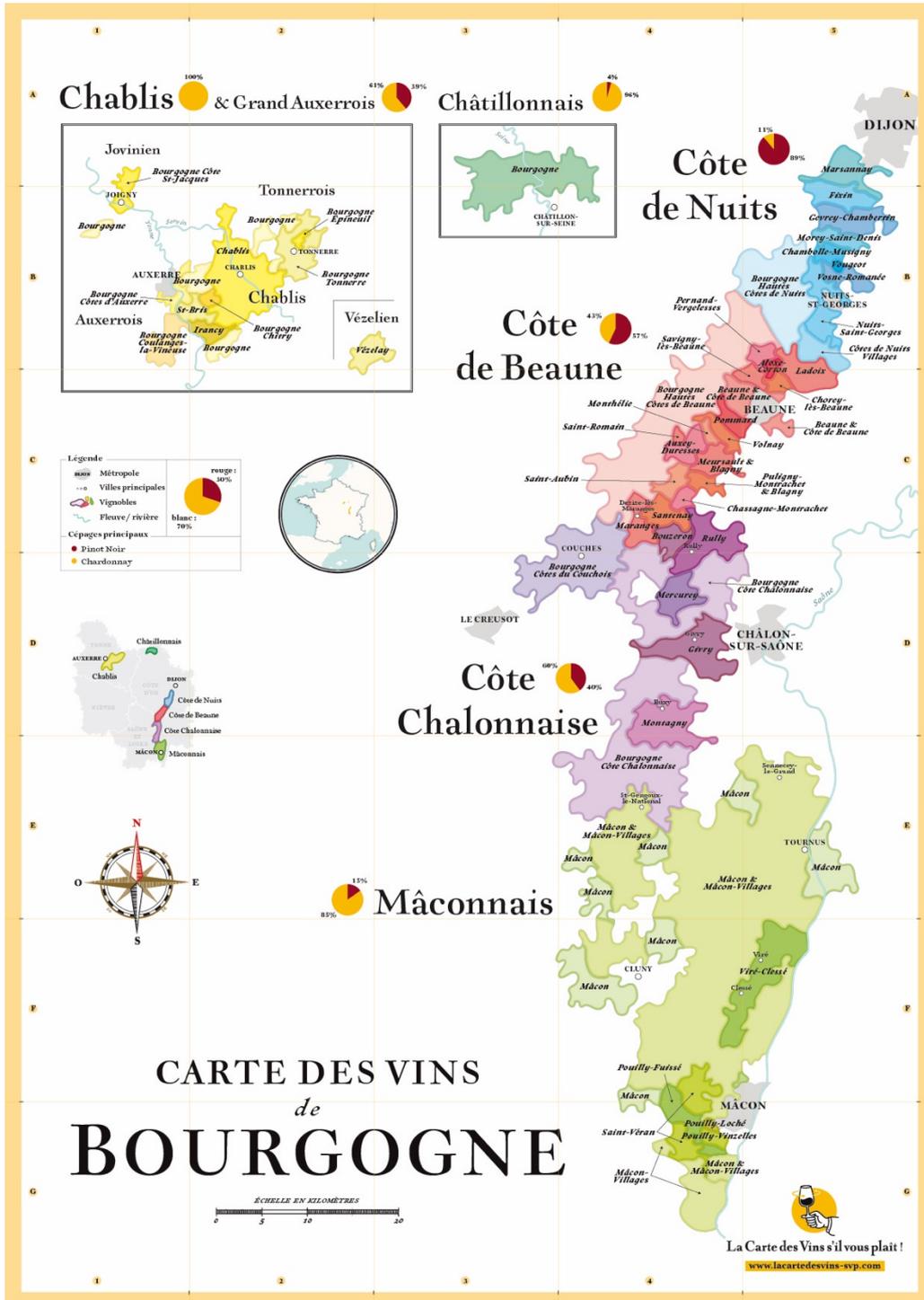
AOC Sancerre

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  65€

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 Nuits Saint Georges 1^{er} Cru

Les Terres Blanches 2021 – Patrice Rion 120€

AOC Meursault

Clos du Cromin 2022 – 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  65€

AOC Volnay

Volnay 2022 - Domaine Chantal Lescure  90€

AOC Chambolle-Musigny

Vieilles Vignes 2019 - Patrice Rion 120€

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

Clos des Argillières 2017 - Patrice Rion 120€

AOC Vosne-Romanée

Vosne-Romanée 2021 - Domaine Confuron-Cotetidot 120€

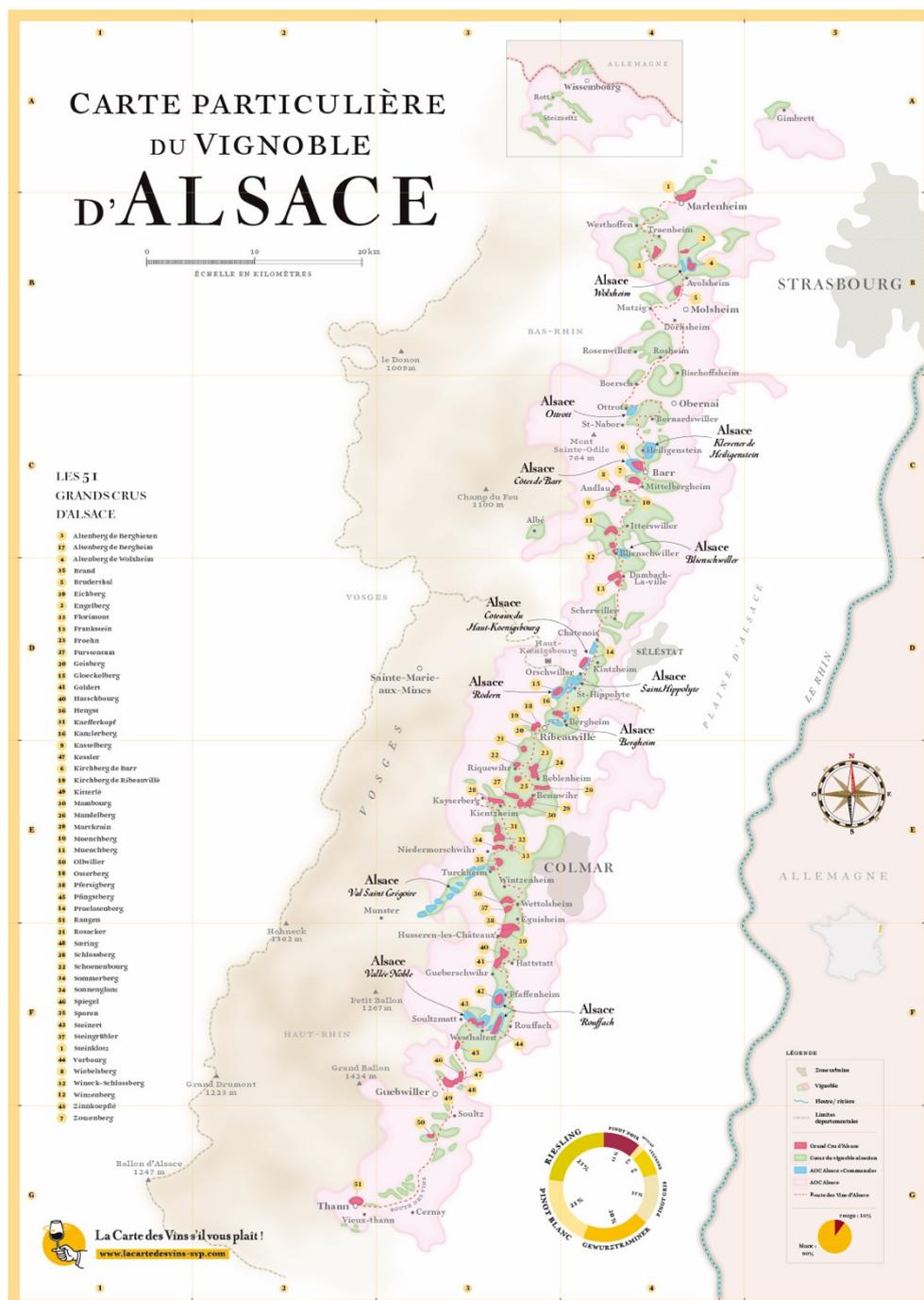
Alsace

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  150€

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  70€

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€

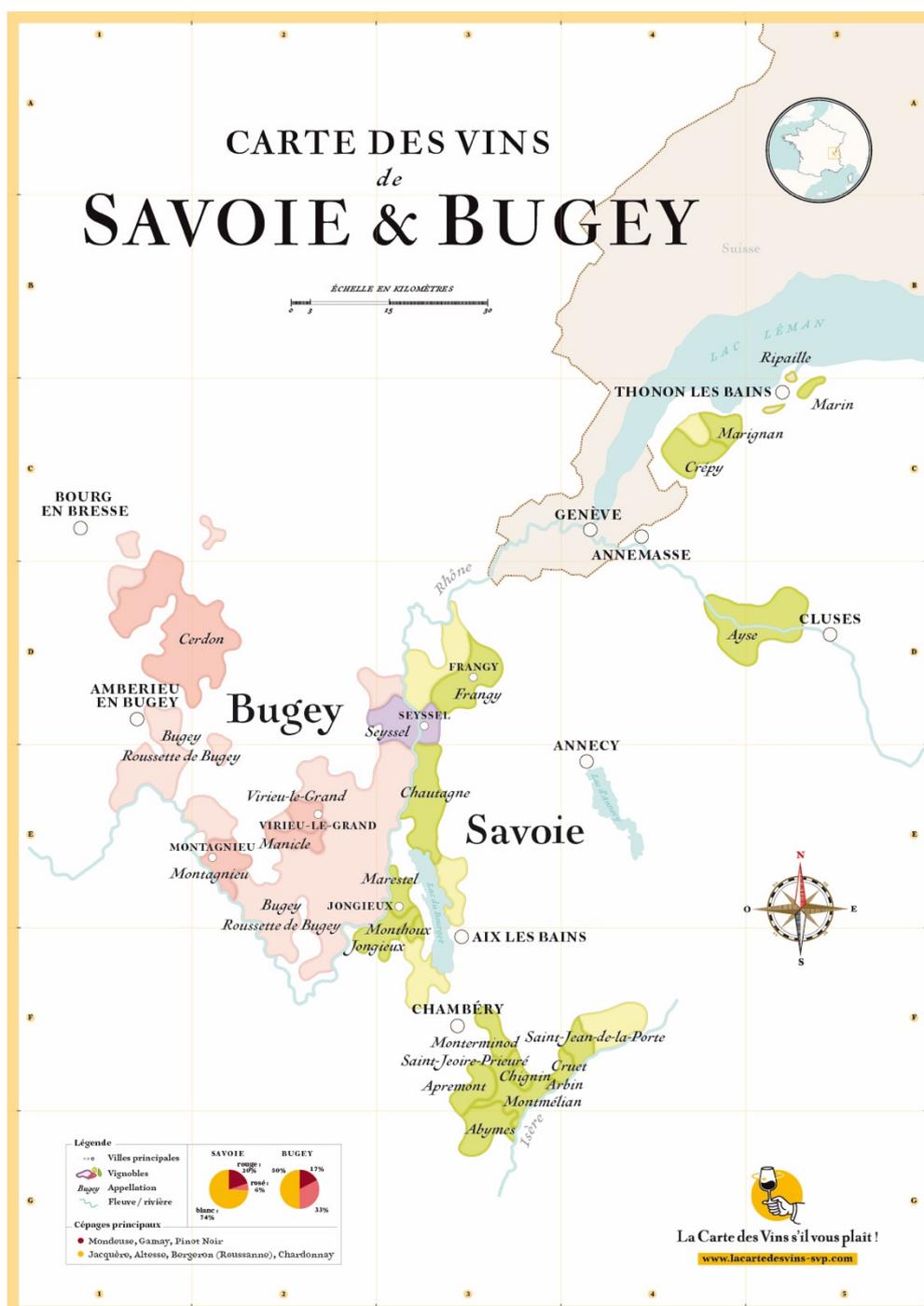
Savoie & Bugey

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€

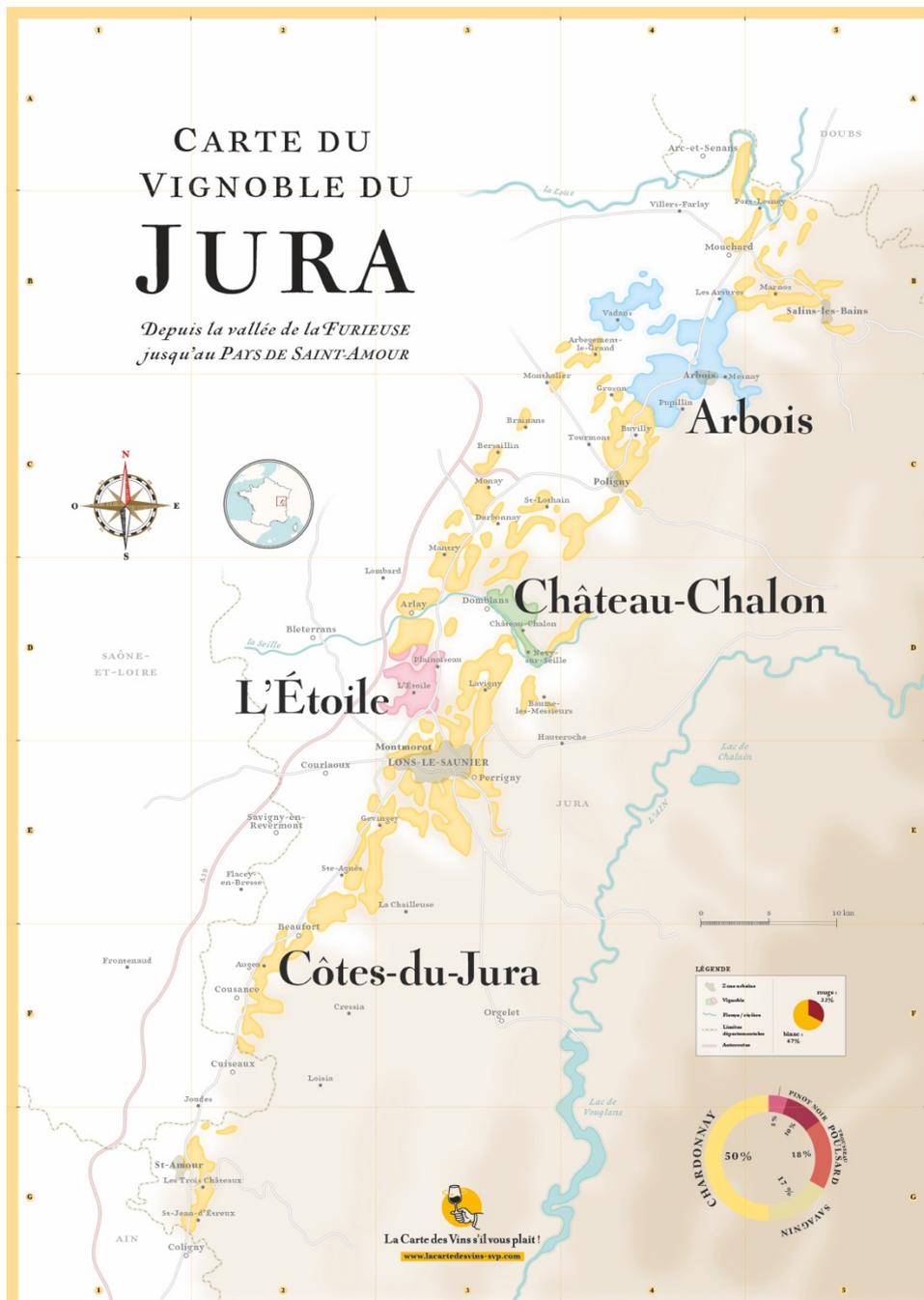
Racine de Mondeuse 2022 - Maison Bonnard  55€

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

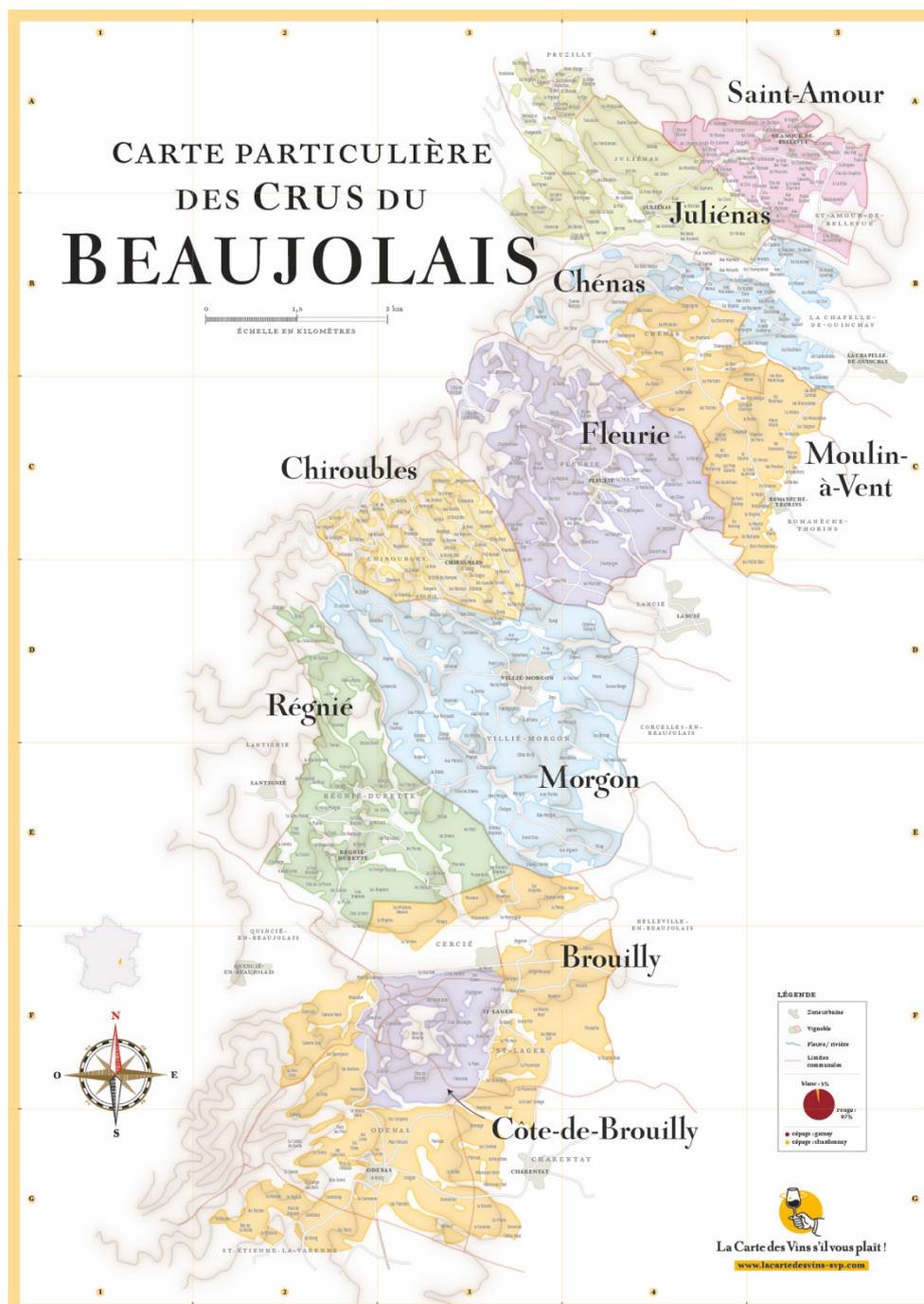
Poulsard 2023 - Domaine des Marnes Blanches 	45€
Plein Sud 2023 - Anne & Jean François Ganevat 	120€

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

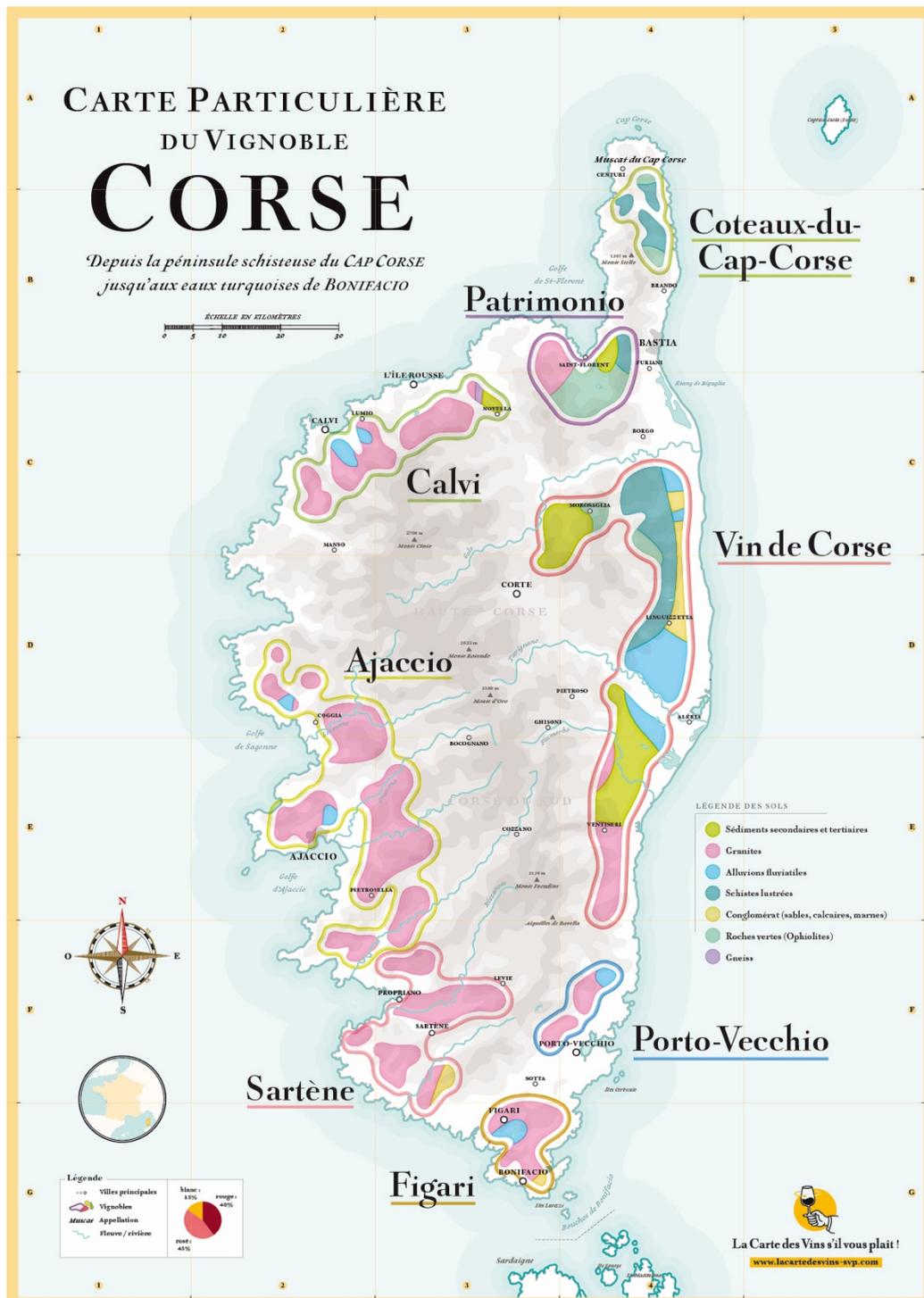
La vôte saint Vincent 2023 - Domaine Louis-Claude Desvignes 40€

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 

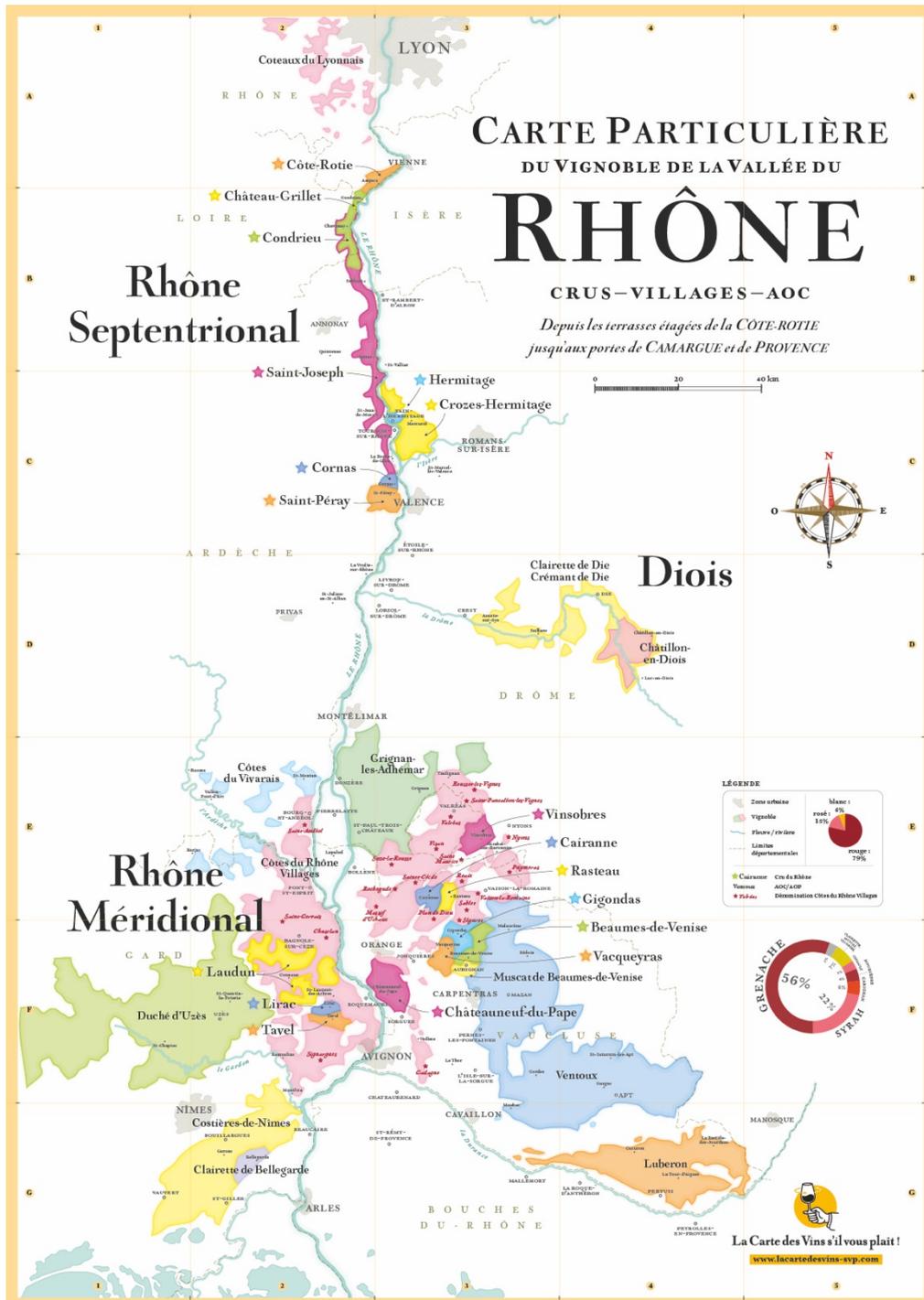
48€

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€

Vin de France

Cave Vinum - Mas de Libian  30€

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€

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€

Vin de France

Senzo 2022 (cinsault) - Valérie Courrèges 45€

Bulles (75cl)

AOC Limoux

L'air du Paradis – Les Hautes Terres  40€

Blancs (75cl)

IGP Pays d'Hérault

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€

AOC Côtes du Roussillon

Iris 2024 – Clos de vins d'amour  60€

AOC Corbières

La Bégou 2022 – Maxime Magnon 60€

AOC Languedoc

Quintette 2023 – Domaine Inebriati  35€

Domaine de Montcalmès 2021 75€

Orange (75 cl)

Vin de France

Supernova 2023 – Domaine Danjou-Banessy  35€

Rouges (75cl)

IGP Saint-Guilhem-le-Désert

Mas de Daumas Gassac 2020 100€

IGP Côtes Catalanes

Les Myrs 2023- Domaine Danjou-Banessy  80€

Espurna 2017 - Domaine Danjou-Banessy  96€

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 2023 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 part du Diable 2020 - Abbaye Sylva Plana  120€

AOC Languedoc

Clos des Truffiers 2020 - Château La Négly 200€

AOC Terrasse du Larzac

Domaine de Montcalmès 2020  80€

AOC La Clape

La Porte du Ciel 2020 - Château La Négly 200€

AOC Corbières

Campagnès 2020 - Maxime Magnon 60€

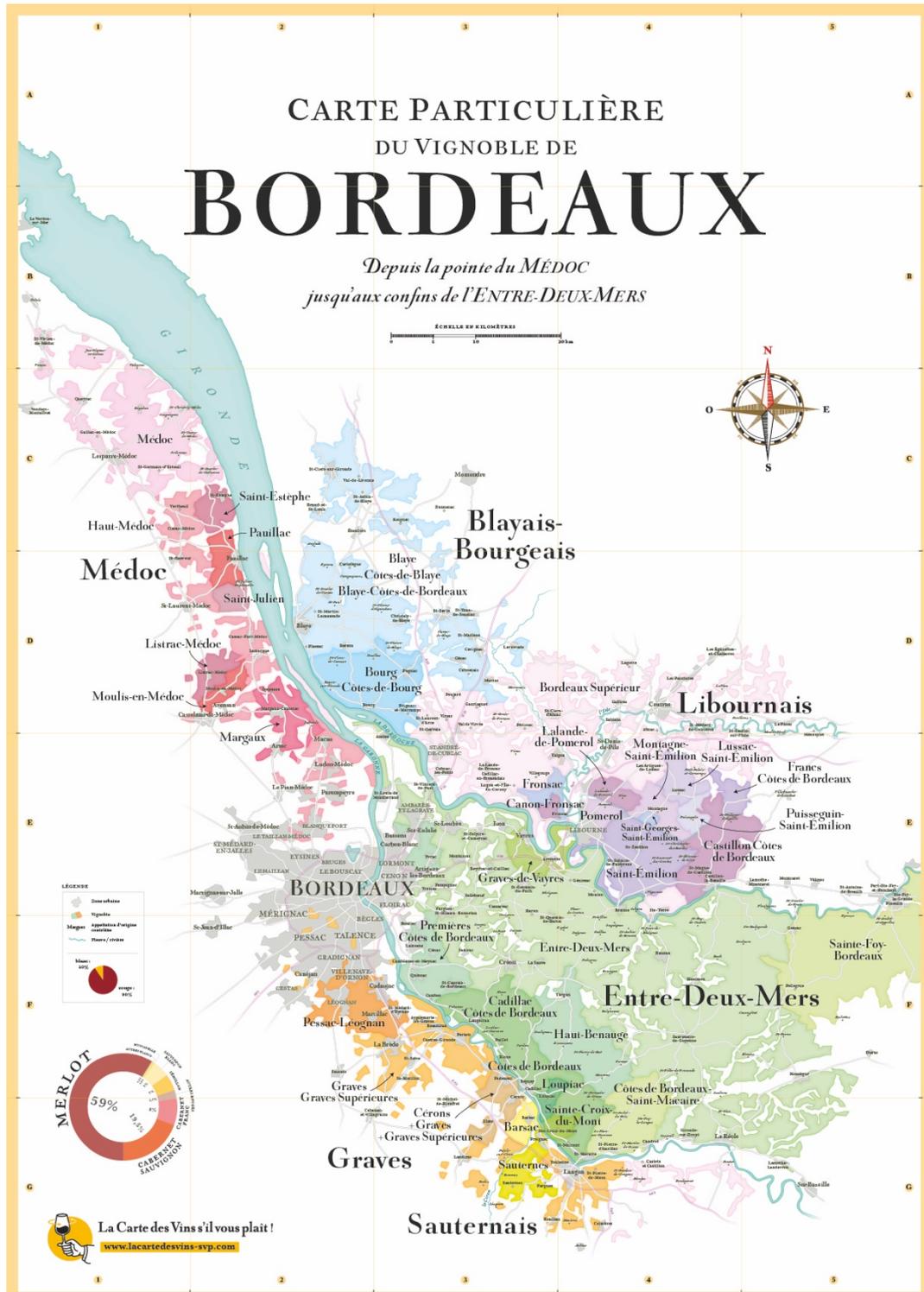
Le Bordeaux

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€

Blanc (75cl)

AOC Bordeaux

Le C de Sec 2022 - Château Closiot 45€

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 Côtes de bourg

A Broglie 2022 - Olivier Rivière 55€

AOC Haut Médoc

Clos du Jaugueyron 2020  50€

AOC Pauillac

Croques Parcelles 2022 - Château La Contrée 70€

AOC Saint-Emilion

Relais La Dominique 2019 Grand Cru Classé 45€

Château La Dominique 2018 Grand Cru Classé 70€

Château La Dominique 2017 Grand Cru Classé 70€

Le Sud Ouest

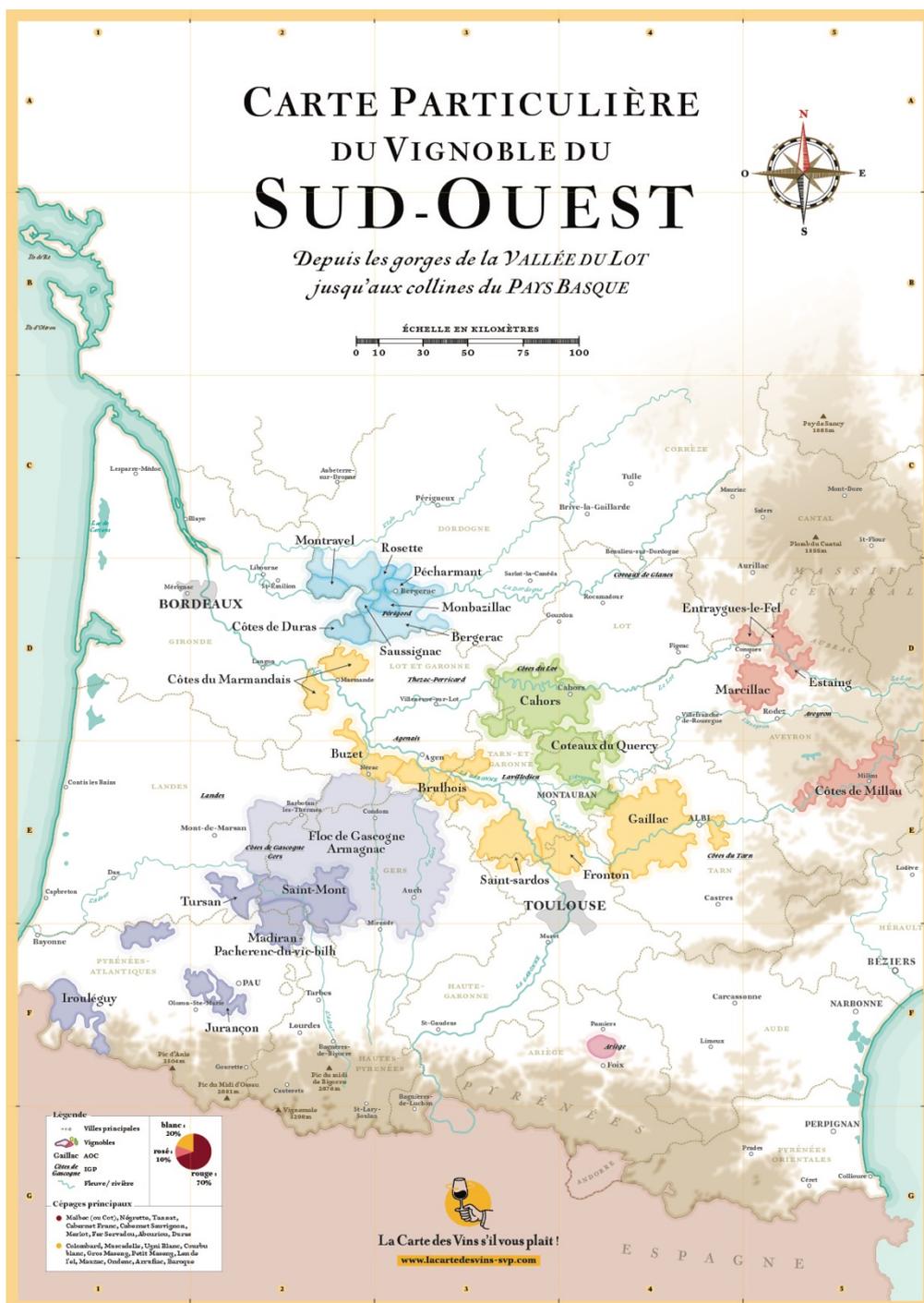
Des accents terriens, une générosité solaire.

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)

Vin de Table

Sua Sponte 2020 – Elian Da Ros  80€

Blancs (75cl)

AOC Irouléguy

Hegoxuri 2022 – 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

Pérette et les noisetiers 2017 – Mouthes le Bihan  45€

AOC Côtes du Marmandais

Anthophila 2022 – Emilien Jean  40€

Coucou Blanc 2016 – Elian Da Ros  60€

Coucou Blanc 2022 – Elian Da Ros  48€

Vin de France

52 Ares 2021 – Sandrine Farrugia  40€

Rouges (75cl)

AOC Côtes du Marmandais

Anthophila 2020 - Emilien Jean 	40€
La Vague 2021 - Sandrine Farrugia 	35€
Epiphyte 2021 - Sandrine Farrugia 	50€
Le vignoble d'élian 2021 - Elian Da Ros 	35€
Abouriou 2021 - Elian Da Ros 	35€
Chante Coucou 2022 - Elian Da Ros 	48€
Clos Baquey 2012 - Elian Da Ros 	80€
Clos Baquey 2019 - Elian Da Ros 	60€

AOC Bergerac

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

AOC Irouléguay

Domaine Arretxea 2021 	42€
---	-----

AOC Fronton

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

IGP Périgord

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

AOC Cahors

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

Vin de France

Pince sans rire 2021 - Valérie Courrèges	45€
Campargue 2022 - Guillaume Mourgues	50€
Bouillet (Gamay de Marmande) 2022 - Elian Da Ros 	40€

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 Blancs (75cl)

Tushpa 2021 - Kangun Ararat Valley 30€

Les Oranges (75cl)

Avev Kharji & Mshghali 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 Rouges (75cl)

Iddi Rosso IGT Salina 2022 - Barbanacoli  45€

Tenuta Delle Terre Nere 2021 - Etna Rosso  55€

Luxembourg

Les Blancs (75cl)

La Source 2022 - Racines Rebelles 50€

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)

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€