



# LES VINS AU VERRE ET AU PICHET



12 cl      25 cl      50 cl

## Blancs :

IGP du Pays d'Oc - Chardonnay - Dom. La Croix Belle	4.60 €	9.00 €	17.80 €
AOC Muscadet sur Lie « <i>Tradition</i> » Dom. l'Epiny 	4.60 €	9.00 €	17.80 €
IGP Côtes de Gascogne « <i>Gros Manseng</i> » Dom. Tastet (moelleux)	5.00 €	9.80 €	19.40 €
IGP du Pays d'Oc - Viognier - Domaine St Firmin 	5.50 €	10.80 €	21.40 €
AOP Côteaux du Giennois « <i>L'instant</i> » Dom. de l'Epineau	6.50 €	12.80 €	25.40 €

## Rosés :

IGP Pays d'Oc « <i>Rosé Gris</i> » Dom. St Firmin 	4.30 €	8.40 €	16.60 €
IGP de L'île de Beauté « <i>San Pieru</i> »	4.70 €	9.20 €	18.20 €
AOP Côtes de Provence - Château Mentone 	6.50 €	12.80 €	25.40 €

## Rouges :

AOP Duché d'Uzès « <i>Les Deux Frères</i> » Dom. St Firmin	4.50 €	8.80 €	17.40 €
AOP Bordeaux - Château La Chapelle Maillard 	4.60 €	9.00 €	17.80 €
AOP Morgon - Vieilles Vignes - Domaine de la Brèche	5.00 €	9.80 €	19.40 €
AOP Côtes du Rhône « <i>Réserve Grand Veneur</i> » A. Jaume 	5.50 €	10.80 €	21.40 €
AOP Reuilly - Pinot noir - Domaine Beurdin	5.50 €	10.80 €	21.40 €

« Tous nos verres et pichets sont issus de bouteilles et non de cubis »

## LES BULLES

8 cl      75 cl

Prosecco Brut « <i>Riccardonna</i> »	4.80 €	26.00 €
--------------------------------------	--------	---------

## Champagnes :

A. Bergère <i>Brut</i> « <i>Origine</i> »	9.50 €	54.00 €
A. Bergère <i>Brut</i> Blanc de Blanc « <i>Solèra</i> »		60.00 €
Roderer <i>Brut</i>		65.00 €
Bollinger <i>Brut</i>		69.00 €
« <i>R</i> » de Ruinart <i>Brut</i>		72.00 €



## LES VINS BLANCS DU DAILY

### VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

**Reuilly - Sauvignon - Domaine Beurdin** 23.00 €

*Vin sec et fruité. Finesse aromatique au nez. Dévoile une belle palette olfactive en bouche de fraîcheur d'agrumes*

**Muscadet sur Lie « Tradition » Dom. De l'Epineau**  24.00 €

*Nez fin discret aux arômes de fruits frais (pomme, poire) associés à des notes d'agrumes*

**Coteaux du Giennois « L'Instant » Dom. de l'Epineau** 28.00 €

*Très belle robe limpide de couleur or vert, nez de fleurs de cassis et fruits exotiques, Bouche fraîche et minérale sur une longue finale élégante*

**Quincy « Les Nouzats » Domaine Valery Renaudat** 29.00 €

*Bouche fraîche et minérale sur le pomelo. Vive et fruitée sur une belle finale croquante*

**Sancerre - Domaine Serge Laporte** 35.00 €

*Nez de fleurs blanches et d'agrumes, de buis et silex. Bouche suave et vive sur le pomelo et la papaye*

**Pouilly-Fumé « L'Ingenuous » Dom. de l'Epineau** 37.00 €

*Belle robe vert de jade à reflets brillants, nez d'agrumes, pamplemousse, genêt et fruits secs  
Bouche délicieuse avec beaucoup de gras et de rondeur*

### BOURGOGNE : AOC

**Mâcon La Roche Vineuse - Château de la Greffière** 28.00 €

*Or jaune paille, arômes d'agrumes. Vin sec et minéral, nuances de pin et de coing*

**Bourgogne « Les Murelles » Dom. Roux** 29.90 €

*Le nez, exubérant et généreux, associe notes miellées, fruits blancs mûrs et noisette fraîche*

**Saint Véran - Château de la Greffière** 34.00 €

*Jaune très clair, or pâle, arômes d'amande fraîche et de miel, vin sec et rond*

**Chablis - Domaine Félix** 46.00 €

*Nez minéral et fruité sur des notes iodés, bouche très fine, soyeuse doté d'une belle structure*

### SUD-OUEST ET LANGUEDOC : IGP

**Pays d'Oc - Chardonnay - Domaine La Croix Belle** 23.00 €

*Fraîcheur et intensité, nez fleuri aux notes de poires, ananas et fruits secs*

**Pays d'Oc Viognier - Domaine St Firmin**  24.00 €

*Tout en vivacité et en rondeur, arômes complexes d'agrumes, de pêche et d'abricot. Puissance et délicatesse réunie*

**Côtes de Gascogne « Gros Manseng » Domaine Tastet (moelleux)** 25.00 €

*Nez de fleurs blanches et fruits exotiques, bouche suave et ronde, fruitée et gourmande*

### RHÔNE : AOC

**Côte du Rhône « Grand Veneur » A. Jaume**  23.00 €

*Surprenant de gourmandise et fraîcheur, arôme de fleurs blanches et fruits exotiques*

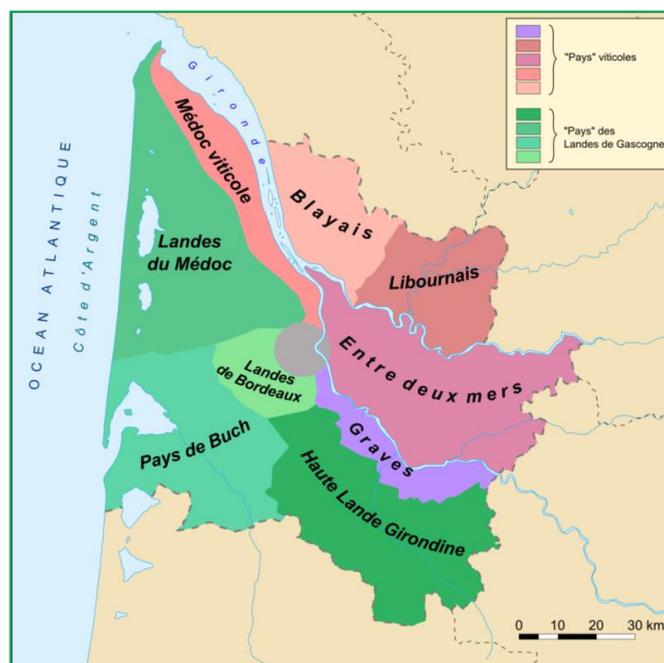


## LES VINS ROSÉS DU DAILY

	75 cl
<b>IGP du Pays d'Oc « Rosé Gris » Domaine St Firmin</b>  <i>Papilles agréables aux notes de fruits rouges frais, d'agrumes et de fleurs blanches</i>	<b>21.00 €</b>
<b>AOP Duché d'Uzès « Prélude » Domaine St Firmin</b>  <i>Equilibre parfait entre fraîcheur et notes de fruits rouges, fraise, framboise, légèrement épicées</i>	<b>22.00 €</b>
<b>IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » Dom. La Croix Belle</b>  <i>Nez marqué par des notes florales et épicées, subtil et harmonieux en bouche</i>	<b>24.00 €</b>
<b>IGP de Lîle de Beauté « San Pieru »</b> <i>Robe rose pâle brillante, arômes de petits fruits rouges et de garrigue</i>	<b>25.00 €</b>
<b>AOC Côtes de Provence - Château Mentone</b>  <i>Robe rose très pâle, ample et velouté, arômes de pêche blanche et d'agrumes</i>	<b>29.90 €</b>

## MAGNUM

<b>IGP du Pays d'Oc « Gris » - Domaine Saint Firmin</b> 	<b>35.00 €</b>
<b>IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » Dom. La Croix Belle</b>	<b>46.00 €</b>



# LES VINS ROUGES DU DAILY

## VAL DE LOIRE : AOC

75 CL

- St Nicolas de Bourgueil - Les Hauts Clos Caslot** 25.00 €  
*Nez minéral, bouche fruitée aux saveurs de pierre mouillée et poivre noir, longue finale gourmande*
- Chinon « Amaranthe » Vieilles Vignes - Dom Baudry Dutour** 27.00 €  
*Nez expressif et complexe de fruits noirs, bouche élégante et fruitée, souple toute en finesse*
- Saumur Champigny « Thierry Germain » Dom. Des Roches Neuves** 28.00 €   
*Vin charnu et équilibré, minéral, arômes de cerise noire mûre, notes d'épices douces*
- Menetou-Salon « Mon Loup » Emmanuelle Mellot** 37.00 €  
*Nez de petits fruits rouges et une touche de vanille, bouche bien structurée, tannins fondus, robe rouge rubis, limpide et brillante*
- Sancerre - Domaine Serge Laporte** 38.00 €  
*Nez charmeur de fruits noirs et d'épices. Léger et souple en bouche sur des arômes de cerises et cassis*

## BEAUJOLAIS : AOC

- Beaujolais-Villages « Boîte à Gamay » Domaine de Thulon** 21.00 €  
*Très fruité alliant cassis et framboise, bouche agréable, ronde et légère*
- Morgon « Vieilles Vignes » Domaine de la Bêche** 23.00 €  
*Vendanges manuelles, nez de cerises noires et de framboise sur des notes épicées. Belle complexité aromatique*
- Moulin à Vent « Les Bois Combes » Maison Jambon** 26.00 €  
*Nez de violette soutenue par une cote de cerise, tannique et charnu, subtilement épicé. Bouche complexe, mêlant finesse et harmonie*
- Régnié - Vieilles Vignes - Domaine de Thulon** 27.00 €  
*Nez complexe, mélange de pruneau confit, épices et poivre en grains. Bouche longue, puissante et nuancée*
- Chiroubles - Domaine de Thulon** 27.00 €  
*Bouche ronde et soyeuse, nez parfumé avec des arômes de fleurs : pivoine et violette*
- Côtes de Brouilly « Vieilles Vignes » Dom. Ruet** 30.00 €  
*Vin harmonieux, fruité, gourmand, arômes de fruits rouges mûrs*
- Fleurie « La Joie du Palais » Maison Jambon** 31.00 €  
*Véritable explosion de fruits rouges associés à des arômes de fleurs. Attaque vive et franche, acidité et tanins fins*
- Beaujolais Lantignié « La Cerise sur le Gâteau » Dom. de Thulon** 37.00 €  
*Bouche étonnante, très fruité, gourmande avec une belle rondeur et sucrosité. Au nez, assortiment de moka, marron glacé, cerise*



## LANGUEDOC : AOC

<b>Duché d'Uzès « Les Deux Frères » Dom. St Firmin</b>	<b>22.00 €</b>
<i>Bon équilibre entre les arômes de fruits noirs, poivre, épices douces. Notes de thym, de romarin de garrigue et de réglisse</i>	
<b>Fitou « Via Domitius » Château de la Grange</b> 	<b>23.00 €</b>
<i>Nez de fruits noirs confits et de cuir gras. Bouche velouté qui évoque la Tapenade et le chocolat</i>	
<b>St Chinian « La Pierre Plantée » Dom. Les Eminades</b> 	<b>26.00 €</b>
<i>Vin alliant gourmandise et finesse aromatique se finit sur une trame tannique tout en fraîcheur</i>	
<b>Montpeyroux « Le 5 » Le Mas de Bertrand</b> 	<b>27.00 €</b>
<i>Nez floral ou se développe des arômes de fruits rouges très mûrs sur des notes poivrées. Bouche friande, belle structure sur les tanins</i>	
<b>Terrasses du Larzac « Alliance » Vieilles Vignes - Dom de Malavieille</b>	<b>28.00 €</b>
<i>Nez enchanteur de prune, mûre sauvage, cassis et vanille. Belle complexité en bouche, joliment fruité, tannins fins</i>	
<b>Pic St Loup - Domaine Plan des Pratx</b> 	<b>29.00 €</b>
<i>Nez puissant et corsé en bouche, notes de fruits rouges, ce vin apportera une belle complexité et longueur en fin de bouche</i>	
<b>Languedoc - Grés de Montpellier « Mas de Lunès » Vignobles Jeanjean</b> 	<b>30.00 €</b>
<i>Vin soyeux, plein de fruits, notes de cacao, de vanille, la finale est épicée et réglissée</i>	
<b>Côtes du Roussillon Villages « Occultum Lapidem » - Dom. Bila-Haut - Chapoutier</b>	<b>31.00 €</b>
<i>Charnue, solaire, longue finale sèveuse, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur</i>	
<b>St Saturnin - Le Mas de Bertrand</b> 	<b>35.00 €</b>
<i>Vin soyeux, plein de fruits, notes de cacao, de vanille, la finale est épicées et réglissées</i>	

## BOURGOGNE : AOC

75 cl

<b>Coteaux des Moines-Bouchard Père et Fils</b>	<b>29.00 €</b>
<i>Mariage parfait entre petits fruits noirs confits et tanins robustes</i>	
<b>Bourgogne (Pinot Noir) - Château de la Greffière</b>	<b>30.00 €</b>
<i>Robe légère en couleur avec des reflets violacés, arômes de griottes et cerises, vin structuré, souple, vivant en bouche</i>	
<b>Bourgogne « La Moutonnière » Dom. Roux</b>	<b>33.90 €</b>
<i>Arômes de petits fruits rouges et noirs évoluant ensuite en pruneaux cuits, notes poivrées et de sous-bois</i>	
<b>Savigny les Beaune-Bouchard Père et Fils</b>	<b>37.00 €</b>
<i>Fin et raffiné aux notes de fruits noirs comme la mûre et la myrtille</i>	



## RHÔNE : AOC

75 cl

**Ventoux « Les Gélinittes » A. Jaume** 22.00 €

*Robe intense avec reflets violacés, tannins très doux, arômes de fruits flatteurs très agréable à déguster en toute circonstance*

**Côtes du Rhône « Réserve Grand Veneur » A. Jaume**  24.00 €

*Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits à baies frais (framboise sauvage, cassis, mûre) aux épices. La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités*

**Cairanne « Les Travées » A. Jaume** 27.00 €

*Belle expression aromatique de fruits noirs, d'olive et d'épices au nez, structure tannique élégante, final s'oriente vers un registre minéral*

**Rasteau « Les Valats » A. Jaume** 29.00 €

*Robe pourpre et profonde. Arômes de fruits légèrement confits, bonne richesse tannique, finale longue sur des notes poivrées*

**Côtes du Rhône « Les Champavins » A. Jaume**  31.00 €

*Structure à la fois tannique et ample qui amène à une finale persistante et épicée*

**Lirac « Dom. Du Clos de Sixte » A. Jaume**  36.00 €

*Vin dense et rond, légèrement tannique agrémenté de notes mentholées*

**Crozes-Hermitage « La Butte d'Or » A. Jaume** 38.00 €

*Vin fin, juteux et plaisant, disposant d'une texture veloutée, arômes prononcés de violette, myrtilles et cassis*

**Vacqueyras « Château Mazane » A. Jaume**  39.00 €

*Robe sombre et profonde qui révèle une palette aromatique riche et puissante. Vin intense et fin, arômes d'épices et de garrigue.*

**Saint-Joseph « La Butte d'Or » A. Jaume** 42.00 €

*Ce vin dévoile au nez des senteurs de poivre et de fruits rouges confiturés. En bouche il se révèle équilibré, ample et intense*

**Gigondas « Terrasses de Montmirail » A. Jaume** 58.00 €

*Frais, long et persistant, il se développe par des tanins fins et une concentration de fruits noirs*

**Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » Maison Ogier** 74.00 €

*Attaque franche sur la cerise et la fraise confites, une finale joliment mentholée*



## BORDEAUX : AOC

<b>Bordeaux - Château La Chapelle Maillard</b> 	<b>22.00 €</b>
<i>Très belle couleur pourpre, joli nez fruité aux arômes de fruits mûrs. Le vin se montre plaisant par sa rondeur et sa souplesse veloutée</i>	
<b>Côtes de Bourg - Château Grand Chemin</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Nez de fruits rouges, tanins mûrs et soyeux, notes boisées qui se fondent subtilement dans une matière élégante et puissante</i>	
<b>Haut-Médoc - Esprit de Doyac</b>	<b>27.00 €</b>
<i>Nez complexe, belle intensité aromatique de fruits noirs et mûrs. Bouche ronde, fruitée et structurée sur des tanins fins et soyeux</i>	
<b>Graves - Orangerie de l'Hospital</b> 	<b>28.00 €</b>
<i>Belle rondeur, équilibrée et longue. Arômes fruits rouges et note de vanille</i>	
<b>St Georges St Emilion - Château Macquin</b>	<b>29.00 €</b>
<i>Au nez, on décèle de jolies notes de cassis et framboises avec des nuances finement épicées. Vin souple et dense avec des tanins mûrs</i>	
<b>Lalande de Pomerol - Château La Croix St André</b> 	<b>34.00 €</b>
<i>Nez précis et intense offrant une belle expression des arômes primaires de fruits rouges et noirs. Tanins mûrs et ronds</i>	
<b>Pessac-Léognan - Château Valoux</b>	<b>35.00 €</b>
<i>Nez aux notes de fruits noirs comme la prune ou le cassis, vin puissant en bouche, bel équilibre entre l'acidité et les tanins</i>	
<b>St Estèphe « Petit Bocq »</b>	<b>39.00 €</b>
<i>Magnifiques notes de café torréfié se mêlant au cassis et au bois après un élevage en fût</i>	
<b>Graves « Clos Floridène » Denis Dubourdieu</b>	<b>40.00 €</b>
<i>Arôme de cassis, fraise des bois avec note de menthe, réglisse et fumée</i>	
<b>St Emilion « Le Cèdre » Château Jean Faure</b>	<b>44.00 €</b>
<i>Nez de fruits rouges avec beaucoup de douceur et finesse, structure légère et jolie sucrosité</i>	
<b>Margaux - La Petite Tour de Bessan</b>	<b>46.00 €</b>
<i>Couleur rouge grenat, nez riche, intense et complexe, bouche charnue, ample avec des tanins veloutés</i>	
<b>Moulis en Médoc « Maucaillou »</b>	<b>47.00 €</b>
<i>Finesse, richesse, amplitude et onctuosité mêlant fruits très mûrs et épices douces</i>	
<b>Pauillac - Château Montgrand Milon</b>	<b>52.00 €</b>
<i>Nez concentré aux arômes de cassis et de cerises, subtiles notes de chêne, violettes et cacao. Ample, puissant et énergique en bouche</i>	
<b>Pessac Léognan « La Croix de Carbonnieux » Second vin Château Carbonnieux</b>	<b>53.00 €</b>
<i>Un nez de fruits rouges avec une pointe de fumée</i>	



<b>Pomerol « <i>Esprit de Clocher</i> » 2014</b>	<b>56.00 €</b>
<i>Le bouquet est souvent très riche et complexe sur des notes de fruits noirs et rouges, de cuir, de la torréfaction et une pointe vanillée</i>	
<b>St Julien - Eléonore de Château Teynac</b>	<b>59.00 €</b>
<i>Nez présente une richesse et grande intensité d'arômes. Persistance en bouche. Vin plein d'élégance et de finesse</i>	
<b>Moulis en Médoc « <i>Oratoire Chasse Spleen</i> »</b>	<b>75.00 €</b>
<i>Notes de cassis et de groseilles rehaussées d'une touche d'épices et de menthe, sur un boisé léger</i>	
<b>St Emilion 1er Grand Cru Classé « <i>Château Trotevieille</i> » 2014</b>	<b>98.00 €</b>
<i>Texture délicate et ronde aux tanins raffinés, une longueur fraîche et racée</i>	
<b>Pauillac « <i>Les Griffons de Pichon Baron</i> » 2<sup>nd</sup> du Château Pichon Longueville Baron</b>	<b>115.00 €</b>
<i>Robe intense presque noire, nez délicat sur les fruits noirs avec une touche boisée subtile et bien intégrée. Bouche généreuse, pleine, aux tanins puissants et gourmands</i>	
<b>St Emilion « <i>Château La Gaffelière</i> » 1er Grand Cru Classé 2015</b>	<b>138.00 €</b>
<i>Eclatante réussite qui couronne le réveil actuel du château, tannin ultra fin, corps vibrant, élégance racée, fraîcheur délicate, pureté absolue</i>	
<b>St Julien « <i>Château Beychevelle</i> » Grand Cru Classé</b>	<b>178.00 €</b>
<i>Vin généreux, fruité et charnu aux couleurs intenses. Parfait outsider au magnifique millésime de 2005</i>	
<b>Pessac-Léognan « <i>La Clarence de Haut Brion</i> » 2009</b>	<b>189.00 €</b>
<i>Strict et tannique marqué par l'empreinte fumée de son terroir graveleux et par des notes de fruits noirs, de tabac, de cèdre et de vanille</i>	

### MAGNUMS : 150 cl

AOP Duché d'Uzès « <i>Les Deux Frères</i> » Dom. St Firmin	40.00 €
AOP Pic St Loup « <i>Réserve les Almades</i> » 2019	49.00 €
AOP Côtes du Rhône « <i>Grand Veneur</i> » A. Jaume 2020 	51.00 €
AOP Pessac-Léognan « <i>Château Le Pape</i> » 2011	79.00 €
AOP St Joseph « <i>Deschants</i> » Chapoutier 2017	99.00 €

