




# LES VINS AU VERRE ET AU PICHET

	<i>12 cl</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
<b><u>Blancs :</u></b>			
IGP du Pays d'Oc - Chardonnay - Dom. La Croix Belle 	4.80 €	9.40 €	18.60 €
AOC Muscadet sur Lie « <i>Tradition</i> » Dom. l'Epiny 	4.80 €	9.40 €	18.60 €
IGP Côtes de Gascogne « <i>Gros Manseng</i> » Dom. Tastet (moelleux)	5.00 €	9.80 €	19.40 €
IGP du Pays d'Oc - Viognier - Dom. St Firmin 	5.50 €	10.80 €	21.40 €
AOP Reuilly - Sauvignon - Dom. Beurdin	5.60 €	11.00 €	21.80 €

<b><u>Rosés :</u></b>			
IGP Pays d'Oc « <i>Rosé Gris</i> » Dom. St Firmin 	4.80 €	9.40 €	18.60 €
IGP de L'île de Beauté « <i>San Pieru</i> »	4.90 €	9.60 €	19.00 €
AOP La Londe - Côtes de Provence - Dom. du Révaou	5.90 €	11.60 €	23.00 €

<b><u>Rouges :</u></b>			
AOP Duché d'Uzès « <i>Les Deux Frères</i> » Dom. St Firmin	4.80 €	9.40 €	18.60 €
AOP Bordeaux - Château La Chapelle Maillard 	4.80 €	9.40 €	18.60 €
AOP Morgon - Vieilles Vignes - Domaine de la Bêche	5.00 €	9.80 €	19.40 €
AOP Côtes du Rhône – St Esprit – Delas Frères	5.50 €	10.80 €	21.40 €
AOP Reuilly - Pinot Noir - Domaine Beurdin	5.60 €	11.00 €	21.80 €

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

<b><u>LES BULLES</u></b>	<i>8 cl</i>	<i>75 cl</i>
Prosecco Brut « <i>Riccardonna</i> »	5.00 €	26.00 €

## Champagnes

A. Bergère Brut « <i>Classic</i> »	9.50 €	60.00 €
A. Bergère Brut <i>Blanc de Blanc</i> « <i>Soléra</i> »		70.00 €
« <i>R</i> » de Ruinart Brut		120.00 €



## LES VINS BLANCS DU DAILY

### VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

**Reuilly - Sauvignon - Domaine Beurdin** 26.00 €

*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'Epinay**  27.00 €

*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** 31.00 €

*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** 37.00 €

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

**Sancerre - Domaine Serge Laporte** 43.00 €

*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** 47.00 €

*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** 32.00 €

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

**Mâcon Milly-Lamartine - Château des Bois « Cuvée Alphonse »** 34.00 €

*Robe dorée, notes de miel, compote de fruit blanc, vin structuré et rond, nuances vanillées et mentholées*

**Saint Véran - Château de la Greffière** 38.00 €

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

**Chablis - Domaine Félix** 48.00 €

*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** 27.00 €

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

**Pays d'Oc Viognier - Domaine St Firmin**  28.00 €

*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)** 29.00 €

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

### RHÔNE : AOC

**Côte du Rhône « Saint Esprit » Delas Frères** 26.00 €

*Couleur or paille, reflets verts, au nez registre de fleurs blanches et fruits jaunes, quelques touches exotiques et agrumes.*

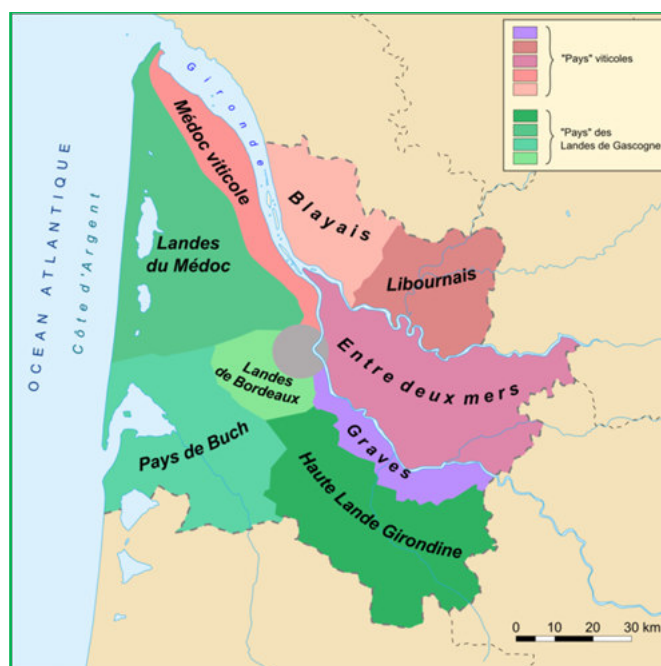


## LES VINS ROSÉS DU DAILY

		75 cl
<b>IGP du Pays d'Oc « Rosé Gris » Domaine St Firmin</b>		<b>25.00 €</b>
<i>Papilles agréables aux notes de fruits rouges frais, d'agrumes et de fleurs blanches</i>		
<b>IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » Dom. La Croix Belle</b>		<b>27.00 €</b>
<i>Nez marqué par des notes florales et épicées, subtil et harmonieux en bouche</i>		
<b>IGP de l'Île de Beauté « San Pieru »</b>		<b>28.00 €</b>
<i>Robe rose pâle brillante, arômes de petits fruits rouges et de garrigue</i>		
<b>AOC La Londe - Côtes de Provence - Dom. du Révaou</b>		<b>31.00 €</b>
<i>Un cocktail de fruits rouges frais dominé par la framboise s'ouvre sur une note de santal et de rose. La minéralité et la salinité de cette cuvée amène la fraîcheur, l'équilibre et la quintessence</i>		
<b>AOC Mâcon Milly-Lamartine - Château des Bois « Cuvée Alphonse »</b>		<b>34.00 €</b>
<i>Robe claire, nez sur des notes de petits fruits rouges et légèrement citronné. Début de bouche rond mais la finalité reste sur un vin rosé tout en tension, libéralité et salivant. Arômes d'agrumes, oranges sanguines</i>		

## MAGNUM

<b>IGP du Pays d'Oc « Gris » - Domaine Saint Firmin</b>		<b>38.00 €</b>
<b>IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » Dom. La Croix Belle</b>		<b>48.00 €</b>



## LES VINS ROUGES DU DAILY

### VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

#### Valençay - DM - Domaine Morand

24.00 €

*Expressions aromatiques du Gamay et finesse du Pinot noir.  
Nez avec une bonne intensité, bouche ample avec des notes florales*

#### Reuilly - Pinot Noir - Domaine Beurdin

26.00 €

*Vin légèrement tannique aux senteurs de raisin bien mûr, il est fruité et ample. Arômes de fruits rouges*

#### Bourgueil - Miracle(s) - Domaine Damien Lorieux

29.00 €

*Nez expressif et complexe de fruits noirs, bouche élégante et fruitée, souple toute en finesse*

#### St Nicolas de Bourgueil - Domaine Damien Lorieux

28.00 €

*Robe pourpre intense, nez puissant sur des notes de petits fruits rouges et noirs accompagnées d'une touche florale, bouche riche et structurée*

#### Saumur Champigny « *Thierry Germain* » Dom. Des Roches Neuves



31.00 €

*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

43.00 €

*Nez charmeur de fruits noirs et d'épices. Léger et souple en bouche sur des arômes de cerises et cassis*

### BEAUJOLAIS : AOC

#### Morgon « *Vieilles Vignes* » Domaine de la Bêche

27.00 €

*Vendanges manuelles, nez de cerises noires et de framboise sur des notes épicées.  
Belle complexité aromatique*

#### Brouilly « *Bergeron* » Maison Jambon

28.00 €

*Rubis intense, notes fraise et framboise en tête, légers, souples fruités. Vin tendre et harmonieux*

#### Moulin à Vent « *Les Bois Combes* » Maison Jambon

29.00 €

*Nez de violette soutenue par une cote de cerise, tannique et charnu, subtilement épicé.  
Bouche complexe, mêlant finesse et harmonie*

#### Régnié « *Les Bruyères* » Maison Jambon

29.00 €

*Attaque fraîche, garnit le palais d'une chair ronde, aromatique et structurée, bonne longueur*

#### Chiroubles - Domaine des Maisons Neuves – Maison Jambon

30.00 €

*Tendre et vin, ce vin développe des saveurs complexes, arômes de violette, longueur en bouche remarquable*

#### Fleurie « *La Joie du Palais* » Maison Jambon

32.00 €

*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>25.00 €</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>26.00 €</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>28.00 €</b>
<i>Vin alliant gourmandise et finesse aromatique se finit sur une trame tannique tout en fraîcheur</i>	
<b>Minervois - Tour de Rieux - Famille Fabre</b> 	<b>29.00 €</b>
<i>Robe grenat, nez de fruits rouges et notes mentholées, bouche soyeuse, finale élégante</i>	
<b>Terrasses du Larzac « Soleil d'Eva » Dom. de Malavieille</b> 	<b>30.00 €</b>
<i>Nez enchanteur de prune, mûre sauvage, cassis et vanille. Belle complexité en bouche, joliment fruité, tannins fins</i>	
<b>Pic St Loup - Mas de Jon - Tradition</b>	<b>32.00 €</b>
<i>Belle robe brillante avec des notes de prune et reflets de cassis, en bouche épices, réglisse, poivre, fruits rouges gourmands, tanins soyeux</i>	
<b>Corbières - Lux de Luc - Famille Fabre</b> 	<b>35.00 €</b>
<i>Robe violette intense, nez de cerises noires, épices de garrigue, bouche opulente avec des tannins épais et veloutés</i>	

## BOURGOGNE : AOC

75 cl

<b>Bourgogne (Pinot Noir) - Domaine Besancenot</b>	<b>35.00 €</b>
<i>Robe rouge cerise, notes de petits fruits rouges et noirs, structuré, riche et rond</i>	
<b>Hautes Côtes de Beaune - Domaine Besancenot</b>	<b>39.00 €</b>
<i>Robe pourpre aux nuances violines, large palette d'arômes comme la cerise, le cassis et la framboise, bonne souplesse, tanins modérés</i>	
<b>Bourgogne (Pinot Noir) - Château des Bois « Cuvée Alphonse »</b>	<b>42.00 €</b>
<i>Belle extraction, nez sur des notes de fruits noirs, mûres et un côté graphite. Bouche ronde sur la gourmandise en alliant l'équilibre des tanins et de la vivacité du Pinot noir. Vin gourmand et tout en finesse</i>	
<b>Chorey les Beaune - Domaine Besancenot</b>	<b>52.00 €</b>
<i>Vin rouge souple, modérément tannique, riche en caractère, nez de petits fruits rouges et noirs rehaussés de notes de réglisse</i>	
<b>Beaune « Les Mariages » Domaine Besancenot</b>	<b>56.00 €</b>
<i>Au nez vin très expressif sur le registre du fruit rouge à noyau et la framboise. Gourmand et complexe à la fois. Tanin rond et bien mûr</i>	



## RHÔNE : AOC

75 cl

- Ventoux « Les Gélinittes » A. Jaume** 25.00 €  
*Dominante de fruits rouges, ce vin au caractère estival sera le parfait complice de tout type de grillages*
- Côtes du Rhône « Saint Esprit » Delas Frères** 26.00 €  
*Robe, profonde, présentes des reflets violette, au nez fruits rouges, violette, réglisse.  
En bouche, rondeur, ampleur et finesse*
- Cairanne « Les Travées » A. Jaume** 33.00 €  
*Belle expression aromatique de fruits noirs, d'olive et d'épices au nez, structure tannique élégante,  
final s'orienté vers un registre minéral*
- Rasteau « Les Valats » A. Jaume** 37.00 €  
*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**  39.00 €  
*Structure à la fois tannique et ample qui amène à une finale persistante et épicée*
- Lirac « Dom. Du Clos de Sixte » A. Jaume**  40.00 €  
*Vin dense et rond, légèrement tannique agrémenté de notes mentholées*
- Crozes-Hermitage « Les Launes » Delas Frères** 46.00 €  
*Robe grenat foncé, vin ample et rond en bouche, structure tannique puissante, nez fruité*
- Vacqueyras « Château Mazane » A. Jaume**  46.00 €  
*Le vin exprime un ensemble de saveurs complexes alliant fruits rouges biens mûrs,  
vin plein et charpenté, corsé mais sans excès*
- Saint-Joseph « Les Challeys » Delas Frères** 48.00 €  
*Robe rouge rubis, nez séduit par des notes fruités, arômes délicatement boisés*
- Gigondas « Terrasses de Montmirail » A. Jaume** 59.00 €  
*Robe intense et profonde, racé et élégant doté d'une bouche dévoilant une grande ampleur.  
Notes épicées et minérales*
- 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>25.00 €</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>27.00 €</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>29.00 €</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>30.00 €</b>
<i>Belle rondeur, équilibrée et longue. Arômes fruits rouges et note de vanille</i>	
<b>St Georges St Emilion - Château Macquin</b>	<b>30.00 €</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>35.00 €</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>36.00 €</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>Graves « Clos Floridène » Denis Dubourdiou</b>	<b>41.00 €</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>45.00 €</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 - Château Maucaillou</b>	<b>49.00 €</b>
<i>Finesse, richesse, amplitude et onctuosité mêlant fruits très mûrs et épices douces</i>	
<b>Pauillac - Château Montgrand Milon</b>	<b>53.00 €</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>Pomerol « Esprit de Clocher »</b>	<b>57.00 €</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>St Estèphe - Petit Bocq</b>	<b>61.00 €</b>
<i>Vin boisé, légèrement toasté qui donne des arômes de moka, café et fruits noirs</i>	
<b>St Julien - Château Peymartin</b>	<b>66.00 €</b>
<i>Rouge profond, arômes fins et typés, nuances de fruits rouges et de sous-bois, final assez ferme</i>	
<b>Pomerol - La Croix de Mazeyres</b>	<b>69.00 €</b>
<i>Attaque onctueuse avec des notes mentholées, épicées et fruitées, ensemble harmonieux, finale fraîche et tonique</i>	
<b>Haut-Médoc « Héritage » de Chasse Spleen</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 « Château Trotevieille » 2014</b>	<b>98.00 €</b>
<i>Texture délicate et ronde aux tanins raffinés, une longueur fraîche et racée</i>	
<b>Pauillac « Les Griffons de Pichon Baron » 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 « Château La Gaffelière » 1<sup>er</sup> 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 « Château Beychevelle » 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 « La Clarence de Haut Brion » 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 « Les Deux Frères » Dom. St Firmin	<b>41.00 €</b>
AOP Côtes de Bourg « Château Moulin Eyquem » 2019	<b>50.00 €</b>
AOP St Emilion - Lagarde Montarlier 2018 	<b>72.00 €</b>

