

LA CARTE DES VINS



LES VINS AU VERRE ET AU PICHE



Blancs :

		12 cl	25 cl	50 cl
IGP du Pays d'Oc - Chardonnay - Dom. La Croix Belle		4.90 €	9.60 €	19.00 €
AOC Muscadet sur Lie « La Griffe » Chéreau Carré		4.90 €	9.60 €	19.00 €
IGP Vin de Pays Charentais - Grains d'Estuaire - Colombard		5.00 €	9.80 €	19.40 €
IGP du Pays d'Oc - Viognier - Dom. de Luc		5.50 €	10.80 €	21.40 €
AOP Côtes de Bergerac - Vignoble des Verdots (moelleux)		5.60 €	11.00 €	21.80 €

Rosés :

IGP Pays d'Oc - Côtes de Thongue - Dom. La Croix Belle		4.90 €	9.60 €	19.00 €
IGP de L'Île de Beauté « Armunia »		4.90 €	9.60 €	19.00 €
AOP La Londe - Côtes de Provence - Dom. du Révaou		5.90 €	11.60 €	23.00 €

Rouges :

AOP Bordeaux - Château Haut Grelot		4.90 €	9.60 €	19.00 €
IGP Vin de Pays Charentais - Grains d'Estuaire		5.00 €	9.80 €	19.40 €
IGP Pays d'Oc « Syrah-Viognier » Dom. de Luc		5.10 €	10.00 €	19.80 €
AOP Mâcon - Les Epillets - Cave de Lugny		5.20 €	10.20 €	20.20 €
AOP Côtes du Rhône - St Esprit - Delas Frères		5.50 €	10.80 €	21.40 €

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

LES BULLES

12 cl 75 cl

Prosecco Brut « Borgo dei Ciliegi »		5.50 €	26.00 €
-------------------------------------	--	--------	---------

Champagnes

A. Bergère Brut « Classic »		9.90 €	65.00 €
A. Bergère Brut <i>Blanc de Blanc</i> « Soléra »			80.00 €
« R » de Ruinart Brut			150.00 €



LES VINS BLANCS DU DAILY

VAL DE LOIRE : AOC

Touraine - Sauvignon - Clos Roussely	75 cl
<i>Vin sec et fruité. Finesse aromatique au nez. Dévoile une belle palette olfactive en bouche de fraîcheur d'agrumes</i>	26.00 €
Muscadet sur Lie « La Griffe » Chéreau Carré	28.00 €
<i>Nez fin et discret aux arômes de fruits frais (pomme, poire) associés à des notes d'agrumes.</i>	
Quincy - Domaine des Bruniers	38.00 €
<i>Le nez est d'une complexité éclatante avec des arômes de bourgeon de cassis, citron et d'aubépine. Rond et gras, le palais est ravivé par une finale fraîche et relevée qui persiste longuement sur des notes d'agrumes (mandarine).</i>	
Pouilly-Fumé « Les Greffeux »	48.00 €
<i>La robe est pâle. Le nez, expressif, propose des notes d'agrumes, de bergamote et de pamplemousse. La bouche est franche sur des notes minérales et d'agrumes. La finale est longue, saline et sur de beaux amers.</i>	
Sancerre - Cyprien Perchaud	49.00 €
<i>Le nez est soutenu et affirmé sur des arômes citronnés accompagné par de notes de bourgeons de cassis. Les premières sensations en bouche révèlent une subtile palette aromatique, avec un ancrage puissant autour des arômes de "sorbet citron".</i>	

BOURGOGNE : AOC

Bourgogne Aligoté - Cave de Lugny	27.00 €
<i>Au nez, il exprime des notes vives et fruitées tout en subtilité, avec une prédominance d'agrumes (citron notamment). Des arômes de fleurs blanches, pêche, tilleul et acacia peuvent également être présents. En bouche, un vin léger et convivial. Gourmand et fruité, il révèle une grande fraîcheur.</i>	
Mâcon La Roche Vineuse - Château de la Greffière	32.00 €
<i>Or jaune paille, arômes d'agrumes. Vin sec et minéral, nuances de pin et de coing.</i>	
Saint Véran - Château de la Greffière	38.00 €
<i>Jaune très clair, or pâle, arômes d'amande fraîche et de miel, vin sec et rond</i>	
Rully - Dom. Dupasquier	56.00 €
<i>Les notes boisées se mêlent aux arômes de fleurs d'oranger, d'agrumes et de muguet. Le nez est fin et complexe. La bouche, est portée par une colonne acide et minérale remarquable.</i>	
Pouilly Fuissé - Dom. Carrette « Les Calcaires »	56.00 €
<i>Ce vin se présente avec une robe or pâle. Le nez expressif, dominé par des notes de pomme compotée, de tilleul et d'acacia, avec des touches de noisette grillée et de beurre frais. En bouche, l'équilibre est plutôt sur la rondeur, rehaussé par une belle fraîcheur finale.</i>	

SUD-OUEST ET LANGUEDOC : IGP

Pays d'Oc - Chardonnay - Domaine La Croix Belle	27.00 €
<i>Fraîcheur et intensité, nez fleuri aux notes de poires, ananas et fruits secs</i>	
Pays d'Oc Viognier - Domaine de Luc	28.00 €
<i>Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez puissant, bergamote, chèvrefeuille, abricot, cannelle. Bouche abricotée, opulente avec des arômes de pêche. Finale fraîche et persistante.</i>	
Côtes de Bergerac - Vignobles des Verdots (moelleux)	29.00 €
<i>Teinte intense, brillante et limpide, la robe jaune doré avec un nez expressif sur des notes compotés et de miel. Sa bouche ronde et riche est apportée par la Muscadelle et le Sémillon tout en conservant une sucrosité maîtrisée.</i>	

RHÔNE : AOC

Côte du Rhône « Saint Esprit » Delas Frères	26.00 €
<i>Couleur or paille, reflets verts, au nez registre de fleurs blanches et fruits jaunes, quelques touches exotiques et agrumes.</i>	



LES VINS ROSÉS DU DAILY

75 cl

IGP Côtes de Thongue - Dom. La Croix Belle



24.00 €

Robe vraiment très pâle aux nuances mauves. Nez expressif sur les petits fruits rouges, cerise en particulier, mais aussi le pomelo et le poivre rose. La bouche a beaucoup de charme. Elle est digeste et ronde.

IGP de L'Île de Beauté « Armunia »

28.00 €

Robe framboise écrasée, claire. Nez charmeur avec des notes de fraise des bois, de cassis, légèrement épice avec des notes de réglisse. Bouche équilibrée, savoureuse.

AOC La Londe - Côtes de Provence - Dom. du Révaou

31.00 €

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

AOC Mâcon Milly-Lamartine - Château des Bois « Cuvée Alphonse »

34.00 €

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

MAGNUM

IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » Dom. La Croix Belle



48.00 €



LES VINS ROUGES DU DAILY

VAL DE LOIRE : AOC

75 CL

Touraine - Gamay - Clos Roussely	26.00 €
<i>Robe rubis brillante, Nez expressif et fruité, Bouche douce, aromatique, fruitée et gouleyante.</i>	
VDF - Pineau d'Aunis - Clos Roussely	28.00 €
<i>Nez expressif et complexe de fruits noirs, bouche élégante et fruitée, souple toute en finesse</i>	
Saumur Champigny « Thierry Germain » Dom. Des Roches Neuves	31.00 €
<i>Vin charnu et équilibré, minéral, arômes de cerise noire mûre, notes d'épices douces</i>	
Reuilly - Pinot Noir - Pascal Desroches	33.00 €
<i>Robe rubis intense, nez, la cerise qui 'pinote' éveille les sens et les papilles. L'attaque amène une bouche aux tannins soyeux, une structure franche qui porte élégamment des arômes de myrtille et de cerises très mures.</i>	
Sancerre - Domaine Serge Laporte	43.00 €
<i>Nez charmeur de fruits noirs et d'épices. Léger et souple en bouche sur des arômes de cerises et cassis</i>	

BEAUJOLAIS : AOC

Brouilly « Bergeron » Maison Jambon	28.00 €
<i>Rubis intense, notes fraise et framboise en tête, légers, souples fruités. Vin tendre et harmonieux</i>	
Moulin à Vent « Les Bois Combes » Maison Jambon	29.00 €
<i>Nez de violette soutenu par une cote de cerise, tannique et charnu, subtilement épicé. Bouche complexe, mêlant finesse et harmonie</i>	
Régnié « Les Bruyères » Maison Jambon	29.00 €
<i>Attaque fraîche, garnit le palais d'une chair ronde, aromatique et structurée, bonne longueur</i>	
Chiroubles - Domaine des Maisons Neuves - Maison Jambon	30.00 €
<i>Tendre et vin, ce vin développe des saveurs complexes, arômes de violette, longueur en bouche remarquable</i>	
Fleurie « La Joie du Palais » Maison Jambon	32.00 €
<i>Véritable explosion de fruits rouges associés à des arômes de fleurs. Attaque vive et franche, acidité et tanins fins</i>	
Beaujolais Lantignié « La Cerise sur le Gâteau » Dom. de Thulon	37.00 €
<i>Bouche étonnante, très fruité, gourmande avec une belle rondeur et sucrosité. Au nez, assortiment de moka, marron glacé, cerise</i>	



SUD-OUEST ET LANGUEDOC : AOC

IGP Pays d'Oc - Syrah & Viognier - Domaine de Luc		25.00 €
<i>Robe rubis à reflets violets. Nez mentholé, notes balsamiques et kumquat. Bouche souple, cassis, chèvrefeuille et violette. Finale fruitée, équilibrée et rafraîchissante.</i>		
Cahors - Malbec - Château Haut Monplaisir		28.00 €
<i>Notes de fruits noirs frais, quelques épices, tanins croquants et serrés. Longue finale épicee et tendue.</i>		
St Chinian « La Pierre Plantée » - Dom. Les Eminades		29.00 €
<i>Notes de fruits noirs frais, quelques épices, tanins croquants et serrés. Longue finale épicee et tendue.</i>		
Côtes du Roussillon Villages - Cazes - Ego		29.00 €
<i>Nez expressif de fruits noirs, la bouche explose de fruit. Finesse et élégance pour un vrai vin de plaisir.</i>		
Minervois - Tour de Rieux - Famille Fabre		31.00 €
<i>Robe grenat, nez de fruits rouges et notes mentholées, bouche soyeuse, finale élégante.</i>		
Pic St Loup - Mas de Jon - Tradition		33.00 €
<i>Belle robe brillante avec des notes de prune et reflets de cassis, en bouche épices, réglisse, poivre, fruits rouges gourmands, tanins soyeux.</i>		
Terrasses du Larzac - Dom. du Causse d'Arboras		34.00 €
<i>Robe rouge intense. Expressif aux arômes de fruits mûrs avec des nuances épicees, en bouche une structure intense et un joli volume.</i>		
Corbières - Lux de Luc - Famille Fabre		36.00 €
<i>Robe violette intense, nez de cerises noires, épices de garrigue, bouche opulente avec des tannins épais et veloutés.</i>		

BOURGOGNE : AOC

75 CL

Macon - Les Epillets - Cave de Lugny		25.00 €
<i>Robe rouge rubis violacé, brillante et intense. Nez : arômes de fruits rouges, en particulier framboise et cassis. Vin léger et gorgé de fruit, avec une belle finale de bouche.</i>		
Bourgogne - Chitry (Pinot Noir) - Domaine Chalmeau		35.00 €
<i>Robe rouge cerise, notes de petits fruits rouges et noirs, structuré, riche et rond.</i>		
Bourgogne (Pinot Noir) - Château des Bois « Cuvée Alphonse »		42.00 €
<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>		
Hautes Côtes de Beaune - Nuiton Beaunoy « Grande Cuvée »		44.00 €
<i>Robe pourpre aux reflets violines. Au nez le vin offre une large palette aromatique de petits fruits rouges et noirs (fraises, groseilles, cassis) suivie de fines notes toastées. Souple et délicate, la bouche offre des tanins soyeux et une longueur remarquable.</i>		
Chorey les Beaune - Domaine Besancenot		52.00 €
<i>Vin rouge souple, modérément tannique, riche en caractère, nez de petits fruits rouges et noirs rehaussés de notes de réglisse.</i>		
Beaune « Les Mariages » - Domaine Besancenot		56.00 €
<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>		
Auxey-Duresses - Louis Jadot		70.00 €
<i>Ce vin possède un nez très fin de fruits rouges (cassis, framboise), avec une nuance animale en vieillissant. Souple avec de bons tanins.</i>		



RHÔNE : AOC

75 CL

Côtes du Rhône « Saint Esprit » Delas Frères	27.00 €
<i>Robe, profonde, présentes des reflets violine, au nez fruits rouges, violette, réglisse. En bouche, rondeur, ampleur et finesse.</i>	
Cairanne « Les Travées » A. Jaume	34.00 €
<i>Belle expression aromatique de fruits noirs, d'olive et d'épices au nez, structure tannique élégante, final s'oriente vers un registre minéral.</i>	
Rasteau « Les Valats » A. Jaume	37.00 €
<i>Robe pourpre et profonde. Arômes de fruits légèrement confits, bonne richesse tannique, finale longue sur des notes poivrées.</i>	
Côtes du Rhône « Les Champauvins » A. Jaume 	39.00 €
<i>Structure à la fois tannique et ample qui amène à une finale persistante et épicee.</i>	
Lirac « Dom. Du Clos de Sixte » A. Jaume 	40.00 €
<i>Vin dense et rond, légèrement tannique agrémenté de notes mentholées.</i>	
Crozes-Hermitage « Les Launes » Delas Frères	46.00 €
<i>Robe grenat foncé, vin ample et rond en bouche, structure tannique puissante, nez fruité.</i>	
Vacqueyras « Château Mazane » A. Jaume 	48.00 €
<i>Le vin exprime un ensemble de saveurs complexes alliant fruits rouges bien mûrs, vin plein et charpenté, corsé mais sans excès.</i>	
Saint-Joseph « Les Challeys » Delas Frères	49.00 €
<i>Robe rouge rubis, nez séduit par des notes fruitées, arômes délicatement boisés.</i>	
Gigondas « Terrasses de Montmirail » A. Jaume	59.00 €
<i>Robe intense et profonde, racé et élégant doté d'une bouche dévoilant une grande ampleur. Notes épicees et minérales.</i>	
Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » Maison Ogier	74.00 €
<i>Attaque franche sur la cerise et la fraise confites, une finale joliment mentholée.</i>	

BORDEAUX : AOC

Bordeaux - Château Haut-Grelot	26.00 €
<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>	
Blaye - Côtes de Bordeaux « Première Cuvée » Château Haut Grelot	27.00 €
<i>Couleur rubis, brillant avec des reflets violacés, nez aux arômes de fruits rouges, et d'épices, bouche élégante, charnue et souples avec des tanins fondus.</i>	
Côtes de Bourg - Château Tour de Guiet	28.00 €
<i>Nez de fruits rouges, tanins mûrs et soyeux, notes boisées qui se fondent subtilement dans une matière élégante et puissante.</i>	



Graves - Château Le Bonnat	31.00 €
<i>Belle rondeur, équilibrée et longue. Arômes fruits rouges et note de vanille.</i>	
St Georges St Emilion - Château Macquin	32.00 €
<i>Au nez, on décèle de jolies notes de cassis et framboises avec des nuances finement épicees. Vin souple et dense avec des tanins mûrs.</i>	
Pessac-Léognan - Château Valoux	37.00 €
<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>	
Haut-Médoc - Château d'Arcins	38.00 €
<i>Nez complexe, belle intensité arômatique de fruits noirs et mûrs. Bouche ronde, fruitée et structurée sur des tanins fins et soyeux.</i>	
Lalande de Pomerol - Château La Croix St André	40.00 €
<i>Nez précis et intense offrant une belle expression des arômes primaires de fruits rouges et noirs. Tanins mûrs et ronds.</i>	
Graves « Clos Floridène » Denis Dubourdieu	43.00 €
<i>Arôme de cassis, fraise des bois avec note de menthe, réglisse et fumée.</i>	
St Emilion « Le Cèdre » Château Jean Faure	46.00 €
<i>Nez de fruits rouges avec beaucoup de douceur et finesse, structure légère et jolie sucrosité.</i>	
Moulis en Médoc - Château Maucaillou	49.00 €
<i>Finesse, richesse, amplitude et onctuosité mêlant fruits très mûrs et épices douces</i>	
St Julien - Eléonore de Château Teynac	59.00 €
<i>Nez présente une richesse et grande intensité d'arômes. Persistance en bouche. Vin plein d'élégance et de finesse.</i>	
St Estèphe - Petit Bocq	62.00 €
<i>Vin boisé, légèrement toasté qui donne des arômes de moka, café et fruits noir.</i>	
St Julien - Château Peymartin	68.00 €
<i>Rouge profond, arômes fins et typés, nuances de fruits rouges et de sous-bois, final assez ferme.</i>	
Pauillac - Château Montgrand Milon	72.00 €
<i>Nez concentré aux arômes de cassis et de cerises, subtiles notes de chêne, violettes et cacao. Ample, puissant et énergique en bouche.</i>	

St Estèphe 2019 - Château Haut - Marbuzet	132.00 €
<i>Robe sombre et intense, bouquet délicatement toasté, intensité olfactive se retrouve en bouche. Un des plus anciens domaines de l'appellation St Estèphe.</i>	
St Julien 2018 - Château Gloria	150.00 €
<i>Robe de grande intensité, fruits très expressifs, maturité exceptionnelle. Equilibré, le vin présente une belle structure.</i>	

Margaux 2020 - Château Malescot St - Exupery. Grand cru classé en 1855 **190.00 €**

Référence parmi les grands vins de Margaux. Récolté à la main. La bouche séduit par ses tannins soyeux mêlées à des arômes de fruits rouges bien mûrs. Précise et tout en douceur, la finale dévoile des notes épicées et une délicate complexité.

