

# la Carte des Vins



## LES EAUX

### PLATES

Evian 33 cl 3.00 €

Evian 75 cl 4.90 €

### GAZEUSES

Badoit Rouge 33 cl 3.00 €

Badoit Rouge 75 cl 4.90 €

Ferarelle 1 L 5.90 €



## LES COCKTAILS SIGNATURES



**LE SPARKLING KISS** 5.90 €

Vin blanc moelleux, gin, jus de citron vert, sucre de canne et tonic

**LE ROSÉ FIZZY** 5.90 €

Rosé fruité, campari, sirop de pêche et limonade

**POMME D'API (sans alcool)** 5.50 €

Jus de pomme, limonade, sirop de pêche







## LES VINS AU VERRE ET AU PICHET




12 cl      25 cl      50 cl

### Blancs :

IGP d'OC Chardonnay « <i>Les Chais du Comté</i> » Lacheteau	3.50 €	6.50 €	13.00 €
AOC Muscadet sur Lie « <i>Tradition</i> » Dom. l'Epinay 	4.00 €	7.50 €	15.00 €
IGP Côtes de Gascogne « <i>Gros Petit Menseng</i> » Dom. Uby	4.50 €	8.50 €	17.00 €
AOP Quincy « <i>Quartz</i> » Dom. Tatin	5.00 €	9.50 €	19.00 €
AOP Sancerre « <i>La Moussière</i> » A. Mellot 	6.00 €	11.50 €	23.00 €
AOP Crozes-Hermitage - E. Guigal	6.00 €	11.50 €	23.00 €

### Rosés :

VDP Méditerranée « <i>Nautic</i> » Fam. Sumeire	3.50 €	6.50 €	13.00 €
IGP de L'île de Beauté « <i>Tendance</i> »	4.00 €	7.50 €	15.00 €
AOP Côtes de Provence « <i>Cuvée Malyse</i> » Dom. Carteyron 	6.00 €	11.50 €	23.00 €

### Rouges :

VDP du Lot « <i>Démon Noir</i> »	4.00 €	7.50 €	15.00 €
AOP Côtes de Bourg « <i>Hipster</i> »	4.00 €	7.50 €	15.00 €
AOP Côtes du Rhône « <i>Réserve Grand Veneur</i> » A. Jaume 	4.50 €	8.50 €	17.00 €
AOP Saumur Champigny Dom. St Just 	5.00 €	9.50 €	19.00 €
AOP Lalande de Pomerol « <i>Croix de Pomerus</i> »	6.00 €	11.50 €	23.00 €

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

## LES BULLES

8 cl      75 cl

Prosecco Brut « <i>El Goto</i> »	4.50 €	26.50 €
----------------------------------	--------	---------

### Champagnes :

Besserat de Bellefont <i>Brut</i>	8.50 €	49.00 €
Laurent Perrier <i>Brut</i>		60.00 €
Roderer <i>Brut</i>		65.00 €
Bollinger <i>Brut</i>		69.00 €
« R » de Ruinart <i>Brut</i>		72.00 €



## LES VINS BLANCS DU DAILY

### VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

**Muscadet sur Lie « Tradition » Dom. De l'Épinay**  **22,50 €**  
*Nez fin discret aux arômes de fruits frais (pomme, poire) associés à des notes d'agrumes*

**Fiefs Vendéens « Chenin de Jardin » J. Mourat**  **23.90 €**  
*Frais et très aromatique*

**Quincy « Quartz - Les Cailloux du Paris » Dom. Tatin** **28.00 €**  
*Vin équilibré et harmonieux, marqué par des notes de fleurs blanches*

**Sancerre « La Moussière » A. Mellot**  **34.00 €**  
*D'une persistance remarquable, aux arômes floraux et fruités*

### BOURGOGNE : AOC

**Bourgogne « Les Murelles » Dom. Roux** **29.90 €**  
*Le nez, exubérant et généreux, associe notes miellées, fruits blancs mûrs et noisette fraîche*

**Beaune 1er Cru « Vieilles Vignes » - Bouchard Père et Fils** **49.90 €**  
*Elégant et très frais aux notes d'agrumes et de fruits secs*

**Pernand Vergeless - Aegerter** **54.90 €**  
*Puissant et raffiné, se mêlent des notes de fleurs de vigne à celles de miel et d'épices douces*

### SUD-OUEST ET LANGUEDOC : IGP

**d'Oc Chardonnay « Les chais du Comté » Maison Lacheteau** **19.50 €**  
*Vin frais et tendre, on y trouve des notes de fruits presque exotiques*

**Côtes de Gascogne « Gros et Petit Mensang » Uby** **25.50 €**  
*Velouté et onctueux, véritable concentré de fruits exotiques associés au citron confit*

**d'Oc Viognier « Réserve » R. Skalli** **26.00 €**  
*Frais et persistant, arôme de pêche jaune, d'abricot aux notes briochées*



# LES VINS ROSÉS DU DAILY

75 cl

## IGP Méditerranée « S de Sumeire » Fam. Sumeire

*Belle fraîcheur et finale tout en finesse sur des notes de pamplemousse rose et melon blanc*

19.90 €

## IGP de L'île de Beauté « Tendance »

*Nez délicatement parfumé de fruits rouges, frais. Bouche ronde fraîche et fruitée, Dont la fin se révèle intense et persistante*

*Vif et tendre, nez légèrement épicé. Un rosé de grande typicité*

22.50 €

## AOC Coteaux Varois « La Cuvée des deux Anges » Château L'Escarelle

*Vin rond et d'une excellente longueur, aux notes de fleurs et d'agrumes*

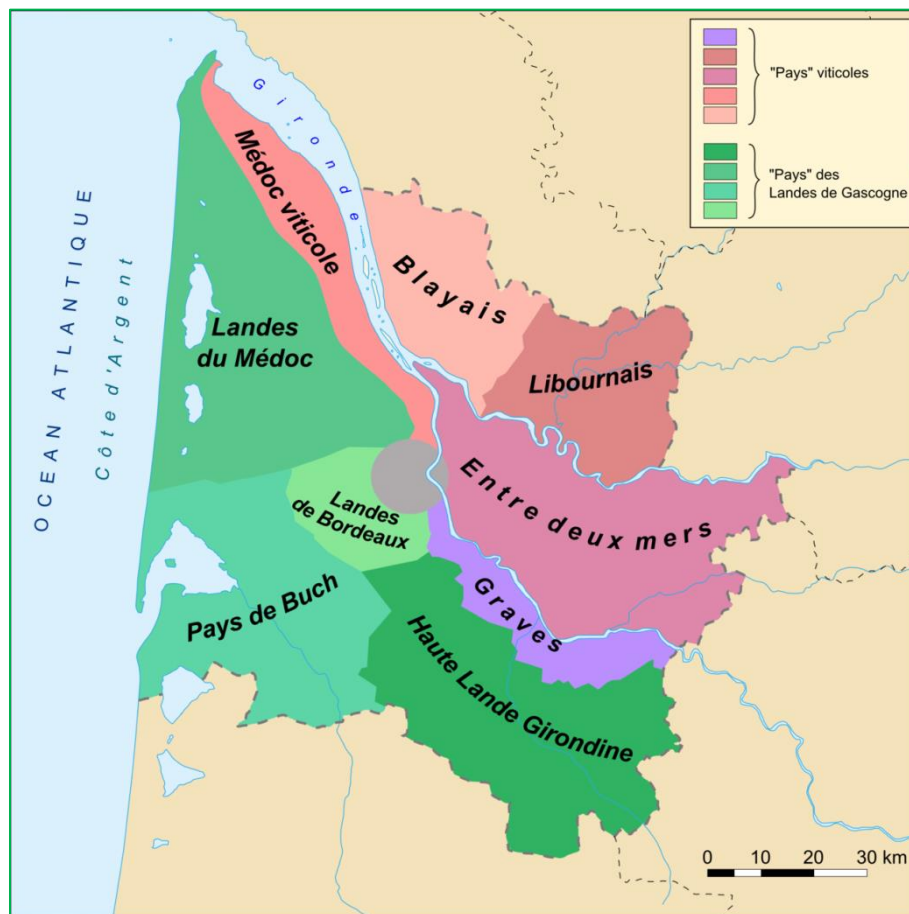
28.50 €

## AOC Côtes de Provence « Cuvée Malyse » - Dom. Carteyron

*Vin complexe et fin, élevé sur lies fines et marqué par ses notes de fruits blancs*



34.00 €



# LES VINS ROUGES DU DAILY

## VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

**Anjou Rouge « Origine » Dom. De la Petite Roche** 

23.50 €

*Robe grenat soutenu. Nez élégant et rond de cassis et petits fruits noirs. Bouche suave et riche de fruits noirs avec des notes de violette. Des tanins fins amenant sur une finale élégante*

**St Nicolas de Bourgueil « Les petits Grains » - Dom. Mabileau**

24.90 €

*Souple, vif, fruité et légèrement tannique*

**Chinon « Les Roches cachées » Maison Sauvion**

27.00 €

*Rond et souple, intensément fruité, presque épicé. Légers arômes de violette*

**Saumur Champigny « Yves Lambert » Dom. St Just** 

28.00 €

*Léger et fruité, il saura mettre tout le monde d'accord*

## BEAUJOLAIS : AOC

**Juliéas « Louis Tête »**

24.00 €

*Doucement charpenté, arômes de fruits noirs et d'épices douces, touches poivrées*

**Saint-Amour - Dom. Louis Tête**

25.50 €

*Riche en tanins, épicé, bouche charnue et note de pivoine*

**Morgon « Corcelette » Dom. Lathuilière Gravallon**

26.00 €

*Velouté et corsé aux saveurs de fruits noirs confits*

## LANGUEDOC : AOC

**VDP du Lot « Démon Noir »**

23.00 €

*Vin rond et très aromatique : mure, myrtille, cerise noire, et une pointe mentholée*

**Côtes du Roussillon Villages « Bila Haut » Chapoutier**

23.00 €

*Ample, de très belle minéralité avec une finale fraîche aux notes salines*

**St Chinian « La Pierre Plantée » Dom. Les Eminades** 

25.00 €

*Vin alliant gourmandise et finesse aromatique se finit sur une trame tannique toute en fraîcheur*

**Côtes du Roussillon « Walden » Dom. Clos des Fées**

26.00 €

*Vin ample aux tanins structurés, légèrement épicé, aux notes de fruits confits*

**Côtes du Roussillon - Terrasses du Larzac « Les Terres Rouges »** 

29.00 €

*Dense et enrobé par des tanins veloutés, au nez de fruits confits, de tabac et d'épices*



**Pic Saint Loup « Une bonne Etoile » Dom. Pech Tort** 31.00 €  
*Vin complexe aux arômes de thym, de réglisse et de fruits des bois*

**Corbières « L'inédite » Dom. De la Cendrillon** 34.90 €  
*Une trame tannique élégante, fondue et soyeuse, la finale est longue sur des notes épicées et torréfiées*



## **BOURGOGNE : AOC**

75 cl

**Coteaux des Moines-Bouchard Père et Fils** 29.00 €  
*Mariage parfait entre petits fruits noirs confits et tanins robustes*

**Bourgogne « La Moutonnaire » Dom. Roux** 33.90 €  
*Corsé et généreux, aux tanins marqués, tout en équilibre et en rondeur*

**Savigny les Beaune-Bouchard Père et Fils** 36.00 €  
*Fin et raffiné aux notes de fruits noirs comme la mûre et la myrtille*

**Marsannay « Les Echezeaux » - Dom. Faiveley** 44.00 €  
*Tannique et opulent aux forts parfums de pruneaux confits. Vin de caractère*

**Monthélie 1er Cru « Champs Fulliot » - Dom. Faiveley 2014** 49.00 €  
*Elevé en fût de chêne, il dégage des arômes de sous-bois, de vanille et d'épices*

**Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » - Dom. Faiveley 2011** 61.00 €  
*Ample et équilibré, exprime des arômes de fruits rouges de notes boisées. Longueur remarquable*

**Beaune 1er Cru « Vignes de l'Enfant Jésus »  
Bouchard Père et Fils 2013/14** 94.00 €  
*Velouté et profond, les fruits noirs se mêlent aux épices et notes boisées d'un élevage en fût*



## RHÔNE : AOC

75 cl

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

*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 tanins soyeux et des arômes fruités*

**Beaumes de Venise « Dom. De la Brune » Fam. Brunet**  **25.00 €**

*Vin gourmand au bouquet charmeur avec de subtiles notes de chocolat et de truffe*

**Côtes du Rhône « Les Champavins » A. Jaume**  **30.00 €**

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

**Lirac « Dom. Du Clos de Sixte » - A. Jaume**  **35.00 €**

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

**Gigondas « Vieilles Vignes » - L. Tardieu** **43.00 €**

*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** **49.00 €**

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

**Hermitage - E. Guigal 2011** **65.00 €**

*Vin tannique et massif aux arômes de cassis et de vanille, une pointe réglissée*

## BORDEAUX : AOC

**Côtes de Bourg « Hispter » Château de Barbe** **23.00 €**

*Matière et tanins veloutés, parfums de prune aux notes boisées*

**Saint Emilion Grand Cru « Château du Mignon »**  **29.00 €**

*Vin puissant aux tanins adoucis en fût, aux saveurs de framboise et de cerise*

**Lalande de Pomerol « Croix de Pomerus »** **32.00 €**

*Vin délicat, légèrement épicé et boisé aux arômes de fruits rouges*





<b>Saint Emilion Grand Cru « Dame de Baladoz »</b> <i>Sombre, intense et corsé, marqué par les fruits rouges confiturés et de fins tanins</i>	<b>37.00 €</b>
<b>Saint Estèphe « Petit Bocq »</b> <i>Magnifiques notes de café torréfié se mêlant au cassis et au bois après un élevage en fût</i>	<b>39.00 €</b>
<b>Saint Julien « Sarget » - G. Larose</b> <i>Récolte à la main. Frais, boisé et épicé, au gourmand parfum de muscade</i>	<b>41.00 €</b>
<b>Moulis en Médoc « Maucaillou N° 2 »</b> <i>Vin charmeur, aimable, généreusement fruité, rond, bien en chair et long en bouche, grâce à des tanins soyeux</i>	<b>43.00 €</b>
<b>Haut-Médoc « L'Héritage Chasse Spleen »</b> <i>Franchement cassissé, tanins présents mais doux, longueur discrètement poivrée</i>	<b>45.00 €</b>
<b>Moulis en Médoc « Maucaillou »</b> <i>Finesse, richesse, amplitude et onctuosité mêlant fruits très mûrs et épices douces</i>	<b>47.00 €</b>
<b>Pomerol « Château Vieux Ferrand » 2011</b> <i>Un joli bouquet d'arômes fruités mais aussi beaucoup de notes plutôt florales, attaque souple, avec une bouche tout de même très bien structurée, finale délicate</i>	<b>55.00 €</b>
<b>Pomerol « Esprit de Clocher » 2014</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>56.00 €</b>
<b>Haut-Médoc « Oratoire Chasse Spleen »</b> <i>Notes de cassis et de groseilles rehaussées d'une touche d'épices et de menthe, sur un boisé léger</i>	<b>75.00 €</b>
<b>Saint Emilion 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé « Château Trottevieille » 2014</b> <i>Texture délicate et ronde aux tanins raffinés, une longueur fraîche et racée</i>	<b>89.00 €</b>



<b>Saint Emilion « Figeac » 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2012</b>	<b>126.00 €</b>
<i>De fraîcheur et de gourmandise : entre fruits rouges et fruits noirs, tanins délicats et légères notes boisées. La bouche se fait longue et ample</i>	
<b>Pauillac « Château Lynch-Bages » 5<sup>e</sup> Grand Cru Classé 2012</b>	<b>128.00 €</b>
<i>Vendanges manuelles et élevage en fût. Vin ample et de matière, avec de jolis tanins dans un ensemble concentré de notes de cuir et d'épices sur une robe noire violacée</i>	
<b>Saint Emilion « Château Magdelaine » 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B. 2005</b>	<b>129.00 €</b>
<i>Délicat, harmonieux et d'une grande finesse après un élevage de vingt mois en fûts de chêne qui lui confèrent une nette prise de bois, d'arômes de poivre et de belles notes confites</i>	
<b>Pauillac « Château Pichon Longueville Baron » 2<sup>e</sup> Cru Classé 2012</b>	<b>149.00 €</b>
<i>Délicat, il débute sur les fruits noirs et évolue vers la violette et les épices pour finir sur une douce note boisée. Dense et massif avec de beaux tanins serrés</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

<b>AOC Côtes du Rhône - Chapoutier 2016</b>	<b>45.00 €</b>
<b>AOC Haut Médoc « L'Oratoire Chasse Spleen » 2014</b>	<b>69.00 €</b>
<b>AOC Pessac-Léognan « Château le Pape » 2011</b>	<b>79.00 €</b>
<b>AOC Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » Maison Ogier 2015</b>	<b>86.00 €</b>



