

# la Carte des Vins



## LES EAUX

### PLATES

Evian 33 cl 3.10 €

Evian 75 cl 4.90 €

### GAZEUSES

Badoit Rouge 33 cl 3.10 €

Badoit Rouge 75 cl 4.90 €

Plancoët 1 L 5.90 €



## LES COCKTAILS SIGNATURES



**LE SPARKLING KISS** 6.00 €

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

**LA RÊVERIE** 9.50 €

Gin, liqueur de Chambord, Champagne

**POMME D'API (sans alcool)** 5.50 €

Jus de pomme, limonade, sirop de pêche

**LE DAILY MARINE (sans alcool)** 5.60 €

Tonic, cranberry, jus de citron vert et sirop d'orgeat

**CEDER'S CRISP & TONIC (sans alcool)** 6.00 €

Ceder's, Tonic, jus de citron vert, menthe







# LES VINS AU VERRE ET AU PICHET



12 cl      25 cl      50 cl




## Blancs :

VDF Chardonnay « Prestige » Dom. Drouet Frères	4.00 €	7.50 €	15.00 €
AOC Muscadet sur Lie « Tradition » Dom. l'Epiny 	4.00 €	7.50 €	15.00 €
IGP Côtes de Gascogne « Gros Menseng » Dom. Millet	4.50 €	8.50 €	17.00 €
AOP Quincy - Dom. Des Bruniers	5.00 €	9.50 €	19.00 €
AOP Sancerre - Dom. Durand 	6.50 €	12.00 €	24.00 €

## Rosés :

IGP Pays d'Oc « Les Marinières » Maison Fortant	4.00 €	7.50 €	15.00 €
IGP de L'île de Beauté « San Pieru »	4.50 €	8.50 €	17.00 €
AOP Côtes de Provence - Château Mentone 	6.50 €	12.00 €	24.00 €

## Rouges :

IGP St Guilhem le désert « Ô de terre » Bio 	4.00 €	7.50 €	15.00 €
AOP Côtes de Bourg - Château Tour Guiet	4.50 €	8.50 €	17.00 €
AOP Côtes du Rhône « Réserve Grand Veneur » A. Jaume 	4.50 €	8.50 €	17.00 €
AOP Saumur Champigny Dom. Des Roches Neuves 	5.00 €	9.50 €	19.00 €
AOP Languedoc Grés de Monptellier « Mas de Lunès » 	6.50 €	12.00 €	24.00 €

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

## LES BULLES

8 cl      75 cl

Prosecco Brut « Riccardonna »	4.50 €	26.00 €
-------------------------------	--------	---------

## Champagnes :

A. Bergère Brut « Origine »	9.00 €	53.00 €
A. Bergère Brut Blanc de Blanc « Solèra »		60.00 €
Roderer Brut		65.00 €
Bollinger Brut		69.00 €
« R » de Ruinart Brut		72.00 €



# LES VINS BLANCS DU DAILY

## VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

**VDF- Chardonnay « Prestige » Dom. Drouet Frères**

20,00 €

*Vin rond et léger, arômes de fleurs blanches, fines notes boisées en final*

**Muscadet sur Lie « Tradition » Dom. De l'Épinay**

23,00 €

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

**Quincy – Domaine des Bruniers**

28,00 €

*Vin frais et léger, arômes d'agrumes et de fleurs blanches*

**Sancerre – Domaine Durand**

34,00 €

*Vin riche et structuré, minéral, notes florales, arômes marqués par les agrumes*

**Pouilly-Fumé « Dans le miroir » Emmanuelle Mellot**

37,00 €

*Nez s'ouvre sur des notes fruitées d'agrumes auxquelles succèdent des notes florales, viennent par la suite les notes fumées du Pouilly Fumé.*

## BOURGOGNE : AOC

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

29,90 €

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

**St Aubin « Vieilles Vignes »**

51,50 €

*Robe dorée, arômes de fleurs blanches, de silex, de vert amande et fleur d'oranger. Deviendra plus charnu et plus complexe avec le temps*

**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

**Pays d'Oc Viognier « Le Faillet » - Dom. Grand Chemin**

22,00 €

*Vin rond et onctueux, arômes d'abricot et de pêches de vignes, notes d'acacia*

**Côtes de Thongue Chardonnay « Caringoles » – Dom. La Croix Belle**

23,00 €

*Robe brillante aux reflets dorés, fraîcheur et intensité, notes d'agrumes et fruits secs*

**Côtes de Gascogne « Gros Mansang » Domaine Millet (moelleux)**

25,50 €

*Vin ample, notes de sucrosité, arômes de fruits exotiques, d'abricot et d'agrumes*

## RHÔNE : AOC

**Condrieu « Les Cassines » Paul Jaboulet**

52,00 €

*Notes florales de violette et d'abricot confit, beaucoup de rondeur, de gras et belle fraîcheur au final*



## LES VINS ROSÉS DU DAILY

75 cl

### IGP du Pays d'Oc « Les Marinières » Maison Fortant

*Robe pétale de rose, gourmand et festif, arômes de fruits rouges croquants*

19.00 €

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

*Nez marqué par des notes florales et épicées, subtil et harmonieux en bouche*

21.50 €

### IGP de Île de Beauté « San Pieru »

*Robe rose pâle brillante, arômes de petits fruits rouges et de garrigue*

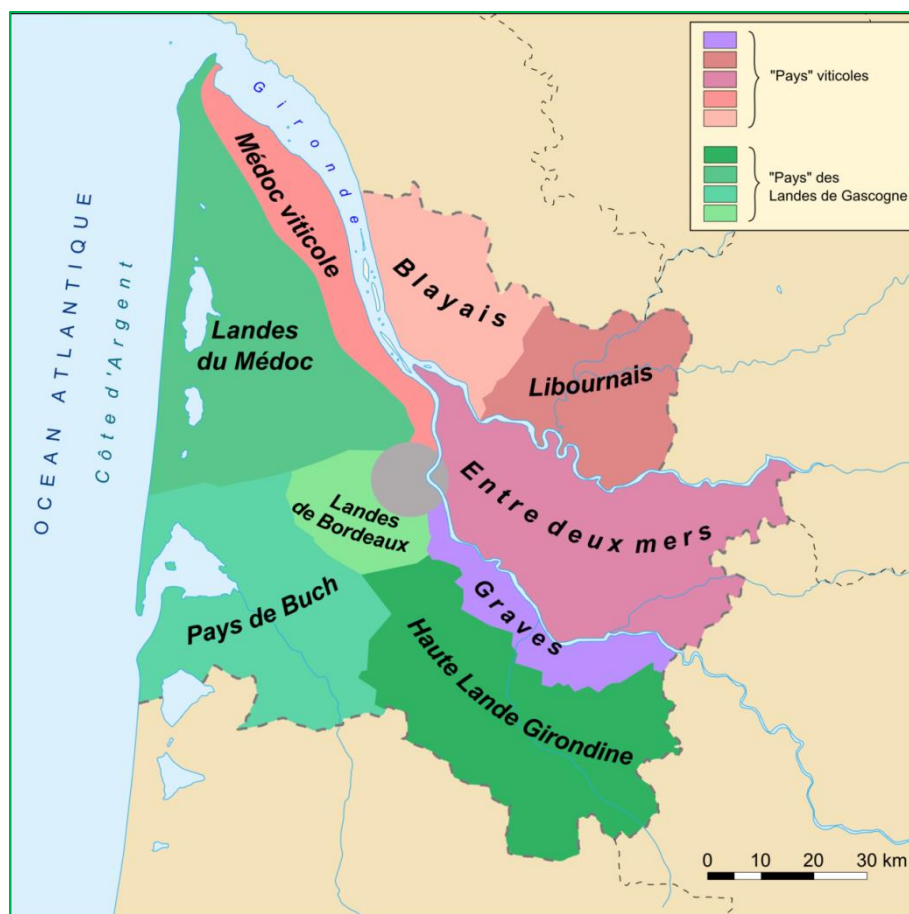
22.50 €

### AOC Côtes de Provence Château Mentone



*Robe rose très pâle, ample et velouté, arômes de pêche blanche et d'agrumes*

29.50 €



# LES VINS ROUGES DU DAILY

## VAL DE LOIRE : AOC

75 CL

**St Nicolas de Bourgueil « Les 7 lieux-dits » Dom. De la Noiraie**  **25.00 €**  
*Vin léger et expressif, arômes intenses de fruits rouges et noirs*

**Chinon « Cuvée Prestige » Charles Pain**  **27.00 €**  
*Vin riche et structuré, arômes de fruits rouges frais, notes poivrées et toastées*

**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 Durand** **38.00 €**  
*Robe rouge rubis, nez élégant de petits fruits rouges, la structure légère et la finale fruitée et épicée confère à ce vin une bonne harmonie*

## BEAUJOLAIS : AOC

**Juliéas - Les Grandes Mises Mommessin** **25.00 €**  
*Vin charnu et équilibré, minéral, arômes de cerise noire, de framboise, notes de violettes*

**Brouilly – Château de Pierreux** **28.00 €**  
*Vin harmonieux, fruité, gourmand, arômes de fruits rouges mûrs*

**St Amour – Les Grandes Mises Mommessin** **28.50 €**  
*Vin structuré, complexe, arômes épicés et notes kirschées, notes de cacao*

## LANGUEDOC : AOC

**IGP Côtes de Thongue « Caringoles » Dom. La Croix Belle** **22.00 €**  
*Nez intense de fruits rouges, mêlés aux épices, notes fruitées de cassis et olives écrasées*

**IGP St Guilhem le désert « Ô de Terre »**  **23.00 €**  
*Vin frais et croquant, notes de fruits rouges et noirs sucrés, nuances vanillées*

**Faugères « Combe Rouge » Dom. de Fenouillet – Vignobles Jeanjean** **24.00 €**  
*D'un abord floral discret, le nez s'ouvre progressivement sur de généreux parfums de fruits noirs (cassis et mûre en tête), rejoints par des notes vanillées. Bouche ample, riche dotée de tanins enrobés.*



<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>Pic St Loup - Mas de l'Oncle</b>	<b>29.00 €</b>
<i>Vin puissant, expressif, notes de confiture de mûre, d'olive noire et de réglisse</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 épicées et réglissées</i>	
<b>Côtes du Roussillon Villages « Occultum Lapidem » - Dom. Bila-Haut - Chapoutier</b>	<b>31.00 €</b>
<i>Charnue, solaire, longue finale séveuse, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur</i>	
<b>Corbières « L'inédite » Dom. De la Cendrillon</b> 	<b>34.00 €</b>
<i>Une trame tannique élégante, fondue et soyeuse, la finale est longue sur des notes épicées et torréfiées</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 « 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>	
<b>Marsannay « Les Echezeaux » Dom. Faiveley</b>	<b>44.00 €</b>
<i>Tannique et opulent aux forts parfums de pruneaux confits. Vin de caractère</i>	
<b>Monthélie 1er Cru « Champs Fulliot » Dom. Faiveley</b>	<b>49.00 €</b>
<i>Elevé en fût de chêne, il dégage des arômes de sous-bois, de vanille et d'épices</i>	
<b>Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » Dom. Faiveley</b>	<b>61.00 €</b>
<i>Ample et équilibré, exprime des arômes de fruits rouges de notes boisées. Longueur remarquable</i>	



## RHÔNE : AOC

75 cl

**Ventoux « Les Gélinittes » A. Jaume** 20.00 €

*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**  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 tannins soyeux et des arômes fruités*

**Cairanne « Les Travées » A. Jaume** 26.00 €

*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**  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*

**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 « Vieilles Vignes » L. Tardieu** 45.00 €

*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** 55.00 €

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

**Hermitage – E. Guigal 2011** 55.00 €

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





## BORDEAUX : AOC

<b>Côtes de Bourg « Hispter de Barbe »</b> <i>Nez ouvert, avec des notes d'épices douces et de pruneau, bouche charnue et veloutée, tannins enrobés</i>	<b>23.00 €</b>
<b>Côtes de Bourg - Château Tour Guiet</b> <i>Vin gourmand, notes de fruits rouges mûrs, fraise, framboise, cassis, notes boisées</i>	<b>23.00 €</b>
<b>Graves « Château Le Bonnat »- Famille Lesgourgues</b> <i>Belle rondeur, équilibrée et longue. Arômes fruits rouges et note de vanille</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Lalande de Pomerol « Croix de Pomerus »</b> <i>Vin délicat, légèrement épicé et boisé aux arômes de fruits rouges</i>	<b>32.00 €</b>
<b>Lalande de Pomerol – Château Tour Chaigneau</b> <i>Vin puissant, concentré, arômes de fruits rouges et noirs mûrs, légèrement boisé</i>	<b>33.00 €</b>
<b>St 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>St 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>Graves « Clos Floridène » Denis Dubourdieu</b> <i>Arôme de cassis, fraise des bois avec note de menthe, réglisse et fumée</i>	<b>40.00 €</b>
<b>St 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>St Emilion « Le Cèdre » Château Jean Faure</b> <i>Nez de fruits rouges avec beaucoup de douceur et finesse, structure légère et jolie sucrosité</i>	<b>44.00 €</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>Saint Moulis en Médoc « Maucaillou »</b> <i>Finesse, richesse, amplitude et onctuosité mêlant fruits très mûrs et épices douces</i>	<b>47.00 €</b>
<b>Pessac Léognan « La Croix de Carbonnieux » Second vin Château Carbonnieux</b> <i>Un nez de fruits rouges avec une pointe de fumée</i>	<b>53.00 €</b>



<b>Pomerol « Esprit de Clocher » 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>Moulis en Médoc « Oratoire 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>89.00 €</b>
<i>Texture délicate et ronde aux tanins raffinés, une longueur fraîche et racée</i>	
<b>Pauillac « Les Griffons de Pichon Baron » 2nd 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 » 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 « 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

<b>AOC Corbières – Castelmaure Les 2 Crêtes 2018</b>	<b>41.00 €</b>
<b>AOC Lirac « Domaine Clos du Sixte » 2016</b>	<b>60.00 €</b>
<b>AOC Pessac-Léognan « Château Le Pape » 2011</b>	<b>79.00 €</b>
<b>AOC Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire »</b>	
<b>Maison Ogier 2015</b>	<b>86.00 €</b>



