

# 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 €
Badoit Verte 75 cl	4.90 €
Ferarelle 1 L	5.90 €



## LES COCKTAILS SIGNATURES



<b>LE BOBO PLAYA</b> Vin rouge malbec, cognac, jus d'orange, sucre de canne	5.90 €
<b>LE SPARKLING KISS</b> Vin blanc moelleux, gin, jus de citron vert, sucre de canne et tonic	5.90 €
<b>LE ROSÉ FIZZY</b> Rosé fruité, campari, sirop de pêche et limonade	5.90 €
<b>HONOLULU (sans alcool)</b> Jus d'ananas, fruit de la passion, hibiscus et trait de cerise	5.50 €





## LES VINS AU VERRE ET AU PICHET



	12 cl	25 cl	50 cl
<b>Blancs :</b>			
IGP d'OC Chardonnay « <i>Les Chais du Comté</i> » <i>Lacheteau</i>	3,50 €	6,50 €	12,60 €
IGP Côtes de Gascogne « <i>Gros petit Manseng</i> » <i>Dom. Uby</i>	4,50 €		
AOP Macon Lugny <i>Bouchard Père et fils</i>	5,00 €	9,50 €	19,00 €
AOP Quincy « <i>Quartz</i> » <i>Dom. Tatin</i>	4,50 €		
AOP Crozes Hermitage <i>E. Guigal</i>	6,00 €		
AOP Sancerre « <i>La Moussière</i> » <i>A. Mellot</i>	6,00 €	11,50 €	23,00 €
<b>Rosés :</b>			
VDP Méditerranée « <i>Nautic</i> » <i>Fam. Sumeire</i>	3,50 €	6,50 €	13,00 €
IGP Méditerranée « <i>Insolence</i> » <i>Dom. Estandon</i>	4,50 €		
AOP Côtes de Provence « <i>Cuvée Malyse</i> » <i>Dom. Carteyron</i>	6,00 €		
<b>Rouges :</b>			
VDP du Lot « <i>Démon Noir</i> »	4,00 €	7,50 €	14,00 €
AOP Côtes de Bourg « <i>Hipster</i> »	4,00 €		
AOP Côtes du Rhône Villages <i>E. Guigal</i>	4,50 €		
AOP Saumur Champigny <i>Dom. St Just</i>	5,00 €		
AOP Crozes Hermitages <i>E. Guigal</i>	5,50 €	10,50 €	21,00 €
AOP Lalande de Pomerol « <i>Croix de Pomerus</i> »	5,50 €	10,50 €	21,00 €

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 €
<b>Champagnes :</b>		
Besserat de Bellefont <i>Brut</i>	8,00 €	48,00 €
Laurent Perrier <i>Brut</i>		59,00 €
Roderer <i>Brut</i>		64,00 €
Bollinger <i>Brut</i>		69,00 €
« R » de Ruinart <i>Brut</i>		72,00 €
Laurent Perrier <i>Rosé</i>		79,00 €



# LE CELLIER À BLANCS

## VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

**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*

**Menetou-Salon « Les Thureaux » - J. Mellot**

**29.00 €**

*Bouche ample et intense aux notes d'agrumes et de fruits exotiques*

**Sancerre « La Moussière » - A. Mellot**

**34.00 €**

*D'une persistance remarquable, aux arômes floraux et fruités*

## BOURGOGNE : AOC

**Bouzeron - Dom. Faiveley**

**26.00 €**

*Vin vivace aux saveurs de fleurs blanches et de citron, avec une finale fraîche et acidulée*

**Macon Lugny - Bouchard Père et Fils**

**28.00 €**

*Plaisant, frais, très parfumé et d'une belle rondeur*

**Mercurey « Domaine de la Framboisière » - Dom. Faiveley**

**39.00 €**

*Vin rond et structuré, légèrement boisé, aux arômes de fleurs blanches et d'amande.*

**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*

**Chassagne Montrachet « Vieilles Vignes » - V. Girardin**

**59.90 €**

*Vin minéral et rond, avec des touches de pommes mûres et d'amandes grillées*

## CÔTES DU RHÔNE : AOC

**Côtes du Rhône « La légende des Toques » - Balma Venitia**

**21.90 €**

*Vin rafraîchissant, vif et délicat à dominante florale*

**Crozes Hermitage - E. Guigal**

**38.00 €**

*Fin et élégant, dévoilant beaucoup de gras et de belles nuances boisées*

**Condrieu « Les Cassines » - Jaboulet**

**69.00 €**

*Rond aux parfums élégants de fleurs blanches, d'abricot et de pêche blanche*



## BORDEAUX : AOC

**Bergerac « Le Brin de Plaisance » - Château Marie Plaisance**

*Arômes d'agrumes confits, belle fraîcheur et finale longue et agréable*

**23.50 €**

**Pessac-Léognan « Croix de Carbonnieux »**

*Rond et ample. Palette aromatique complète : agrumes, fruits sec et une touche de vanille*

**34.00 €**

## SUD-OUEST ET LANGUEDOC : IGP

**d'Oc Chardonnay « Les Chais du comté » - Maison Lacheteau**

*Vin frais et tendre, on y trouve des notes de fruits presque exotiques*

**18.50 €**

**Côtes de Gascogne « Ugny-Colombard » - Uby**

*Vin vif et délicat, aux subtils arômes de pamplemousse et de fruits exotiques*

**21.90 €**

**Côtes de Gascogne « Gros et Petit Mensang » - Uby**

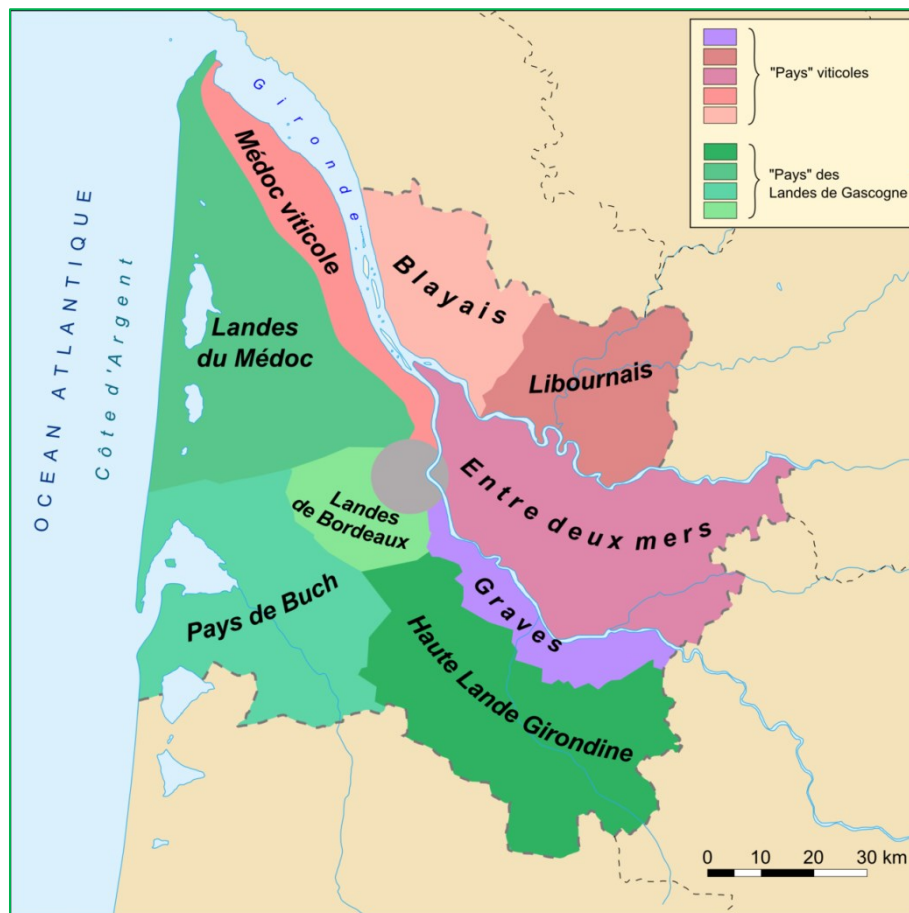
*Velouté et onctueux, véritable concentré de fruits exotiques associés au citron confit*

**24.00 €**

**d'Oc Viognier « Réserve » - R. Skalli**

*Frais et persistant, arômes de pêche jaune, d'abricot aux notes briochées*

**24.90 €**



## LE CELLIER À ROSÉS

75 cl

<b>IGP Méditerranée « S de Sumeire » – Fam. Sumeire</b>	<b>19.90 €</b>
<i>Belle fraîcheur et finale tout en finesse sur des notes de pamplemousse rose et melon blanc</i>	
<b>IGP Méditerranée « Insolence » - Dom. Estandon</b>	<b>24.90 €</b>
<i>Insolente, suave, gourmande puis s'abandonne avec fraîcheur et équilibre</i>	
<b>AOC Coteaux Varois « La Cuvée des deux Anges » - Château L'Escarelle</b>	<b>28.50 €</b>
<i>Vin rond et d'une excellente longueur, aux subtiles parfums de fruits rouges</i>	
<b>AOC Côtes de Provence « La Source Gabriel »</b>	<b>29.90 €</b>
<i>Équilibré et de belle longueur, aux notes de fleurs et d'agrumes</i>	
<b>AOC Côtes de Provence « Cuvée Malyse » - Dom. Carteyron</b>	<b>34.00 €</b>
<i>Vin complexe et fin, élevé sur lies fines et marqué par ses notes de fruits blancs</i>	

### MAGNUMS : 150 cl

#### BLANC

**AOP Montagny 1er Cru « Mintcuchot » 2012**  
**Vin de Bourgogne 59.00 €**

#### ROSÉ

**IGP Méditerranée « Nautic » 2015**  
**Famille Sumeire 37.90 €**



# LE CELLIER À ROUGES

## VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

<b>Fiefs Vendéens « Rouquin de Jardin » – Dom. Mourat</b> <i>Vin plaisant, léger, frais et fruité</i>	<b>23.50 €</b>
<b>St Nicolas de Bourgueil « Les petits Grains » - Dom. Mabileau</b> <i>Souple, vif, fruité et légèrement tannique</i>	<b>24.90 €</b>
<b>Saumur Champigny « Yves Lambert » - Dom. St Just</b> <i>Léger et fruité, il saura mettre tout le monde d'accord</i>	<b>28.00 €</b>
<b>Chinon « Les Roches cachées » - Maison Sauvion</b> <i>Rond et souple, intensément fruité, presque épicé. Légers arômes de violette</i>	<b>27.00 €</b>
<b>Menetou-Salon « Les Thureaux » - J. Mellot</b> <i>Frais et équilibré, dégage des notes fumées aux fruits rouges bien mûrs. Jolie longueur</i>	<b>32.00 €</b>

## BEAUJOLAIS : AOC

<b>Saint-Amour - Dom. Louis Tête</b> <i>Riche en tanins, épicé, bouche charnue et note de pivoine</i>	<b>25.50 €</b>
<b>Juliéna « Louis Tête »</b> <i>Doucement charpenté, arômes de fruits noirs et d'épices douces, touches poivrées</i>	<b>24.00 €</b>
<b>Morgon « Corcelette » - Dom. Lathuilière Gravallon</b> <i>Velouté et corsé aux saveurs de fruits noirs confits</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Moulin à Vent « Vieilli en fût de Chêne » - G. Duboeuf</b> <i>Charnu et subtilement épicé, belle longueur en bouche rappelant la cerise</i>	<b>29.00 €</b>

## LANGUEDOC : AOC

<b>VDP du Lot « Démon Noir »</b> <i>Vin rond et très aromatique : mure, myrtille, cerise noire, et une pointe mentholée</i>	<b>22.90 €</b>
<b>IGP d'OC « L'Atypique » - Dom. De la Cendrillon</b> <i>Bouche ample et charnue possède une structure équilibrée et des tanins élégants</i>	<b>22.90 €</b>
<b>Côtes du Roussillon Villages « Bila Haut » - Chapoutier</b> <i>Ample, de très belle minéralité avec une finale fraîche aux notes salines</i>	<b>23.00 €</b>
<b>Côtes du Roussillon « Walden"- Dom. Clos les Fées</b> <i>Vin ample aux tanins structurés, légèrement épicé, aux notes de fruits confits</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Cabardès « Les Plos Réserve » - Maison Ventenac</b> <i>Précis et expressif, mêlant fruits noirs et épices douces comme le poivre et la badiane</i>	<b>27.50 €</b>
<b>Côtes du Roussillon - Terrasses du Larzac « Les Terres Rouges »</b> <i>Dense et enrobé par des tanins veloutés, au nez de fruits confits, de tabac et d'épices</i>	<b>29.00 €</b>





<b>Corbières « La Classique » - Dom. De la Cendrillon</b>	<b>29.00 €</b>
<i>Très fruité et puissant sur des notes de café, moka, de cassis et de cannelle</i>	
<b>Pic Saint Loup « Une bonne Etoile » Dom. Pech Tort</b>	<b>31.00 €</b>
<i>Vin complexe aux arômes de thym, de réglisse et de fruits des bois</i>	
<b>Corbières « L'inédite » - Dom. De la Cendrillon</b>	<b>34.90 €</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>Hautes Côtes de Beaune - Bouchard Père et Fils</b>	<b>32.00 €</b>
<i>Corsé et généreux, aux tanins marqués, tout en équilibre et en rondeur</i>	
<b>Savigny les Beaune - Bouchard Père et Fils</b>	<b>36.00 €</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>Mercurey 1er Cru « Clos des Myglans » - Dom. Faiveley</b>	<b>46.00 €</b>
<i>Structuré et gourmand, aux arômes de fruits noirs et notes boisées et fumées</i>	
<b>Chassagne Montrachet - A. Bichot</b>	<b>49.00 €</b>
<i>Corps charpenté, tanins matures et belle minéralité. Parfums intenses de cassis et notes fumées</i>	
<b>Monthélie 1er Cru « Champs Fulliot » - Dom. Faiveley 2014</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 2011</b>	<b>61.00 €</b>
<i>Ample et équilibré, exprime des arômes de fruits rouges de notes boisées. Longueur remarquable</i>	
<b>Pommard « Clos des Ursulines » - A. Bichot 2014</b>	<b>65.00 €</b>
<i>Allie puissance et structure et tanins à la subtilité des arômes de cassis, de cerise et de figue</i>	
<b>Beaune 1er Cru « Vignes de l'Enfant Jésus »</b>	
<b>Bouchard Père et Fils 2013/14/15/16</b>	<b>94.00 €</b>
<i>Velouté et profond, les fruits noirs se mêlent aux épices et notes boisées d'un élevage en fût</i>	
<b>Corton Grand Cru « Clos des Cortons Monopole »</b>	
<b>Dom. Faiveley 2013</b>	<b>169.00 €</b>
<i>Vif et concentré sur ses tanins fermes et développés, il développe une finale élégante portée sur la cerise noire et les épices douces</i>	
<b>Echezeaux Grand Cru - Dom. Faiveley 2013</b>	<b>169.00 €</b>
<i>Vin d'une grande finesse de par sa récolte manuelle. Rond et fruité, ce vin présente une structure pleine et équilibrée grâce à la douceur de ses tanins</i>	
<b>Charmes-Chambertin - Dom. Faiveley 2013</b>	<b>171.00 €</b>
<i>Superbe palette aromatique de petits fruits rouges, d'épices et de fleurs Vin puissant et élégant aux tanins soyeux à la robe rubis foncé</i>	





<b>Clos de Vougeot Grand Cru - Dom. Faiveley 2013</b>	<b>175.00 €</b>
<i>Bouquet complexe d'arômes floraux, fruités et quelques discrètes notes boisées Corpulent et d'une jolie longueur, on y découvre toute la puissance de ses tanins</i>	
<b>Latricière « Chambertin Grand Cru » - Dom. Faiveley 2013</b>	<b>189.00 €</b>
<i>Vendanges manuelles : riches arômes de torréfaction et d'épices. Il s'ouvre sur des tanins mûrs, soyeux et puissants qui laissent déployer sa belle structure</i>	
<b>Mazis « Chambertin Grand Cru » - Dom. Faiveley 2013</b>	<b>195.00 €</b>
<i>Vendanges à la main : intense et plaisant mélange d'arômes fruités et boisés. Les tanins sont souples et la finale longue et suave. Vin tout en délicatesse</i>	

## **RHÔNE : AOC**

75 cl

<b>Côtes du Rhône Villages - E. Guigal</b>	<b>23.00 €</b>
<i>Vin ample et racé, aux tanins très arrondis</i>	
<b>Beaumes de Venise « Dom. de la Brune » - Fam. Brunet</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Vin gourmand au bouquet charmeur avec de subtiles notes de chocolat et de truffe</i>	
<b>Ventoux « L'Instant Présent » - Mas l'Oncle Ernest</b>	<b>27.90 €</b>
<i>Fin et souple, aux tons francs et généreux de fruits noirs, de poivre et de réglisse</i>	
<b>Côtes du Rhône « Les Champavins » - A. Jaume</b>	<b>29.00 €</b>
<i>Structure à la fois tannique et ample qui amène à une finale persistante et épicée</i>	
<b>Lirac « Dom. du Clos de Sixte » - A. Jaume</b>	<b>35.00 €</b>
<i>Vin dense et rond, légèrement tannique agrémenté de notes mentholées</i>	
<b>Gigondas « Vieilles Vignes » - L. Tardieu</b>	<b>43.00 €</b>
<i>Frais, long et persistant, il se développe par des tanins fins et une concentration de fruits noirs</i>	
<b>Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » - Maison Ogier</b>	<b>49.00 €</b>
<i>Attaque franche sur la cerise et la fraise confites, une finale joliment mentholée</i>	
<b>Hermitage - E. Guigal 2011</b>	<b>65.00 €</b>
<i>Vin tannique et massif aux arômes de cassis et de vanille, une pointe réglissée</i>	
<b>Côte Rotie « Les Jumelles » - Jaboulet 2013</b>	<b>69.00 €</b>
<i>Tendre et velouté, aux parfums de cassis et de violette, tout en longueur et en harmonie</i>	

## **BORDEAUX : AOC**

<b>Côtes de Bourg « Hispter » Château de Barbe</b>	<b>22.50 €</b>
<i>Matière et tanins veloutés, parfums de prune aux notes boisées</i>	
<b>Saint Emilion Grand Cru « Clos Grand Faurie"</b>	<b>29.00 €</b>
<i>Vin puissant aux tanins adoucis en fût, aux saveurs de framboise et de cerise</i>	
<b>Lalande de Pomerol « Croix de Pomerus »</b>	<b>32.00 €</b>
<i>Vin délicat, légèrement épicé et boisé aux arômes de fruits rouges</i>	



<b>Lalande de Pomerol « Real Caillou »</b> <i>Arômes de fruits noirs, raisins mûrs et toastés sur robe profonde, presque noire</i>	<b>32.50 €</b>
<b>Pessac-Léognan « Chevalier de Pompignac »</b> <i>Fruité, gourmand, de matière juteuse. Jolies nuances boisées et chocolatées</i>	<b>34.90 €</b>
<b>Margaux « Dame de Malescot »</b> <i>A la fois tendre et concentré en fruits rouges et senteurs de bois</i>	<b>36.00 €</b>
<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>Moulis en Médoc « N° 2 de Maucaillou »</b> <i>Généreusement fruité, rond, bien en chair et long en bouche grâce à ses tanins soyeux</i>	<b>38.00 €</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>39.00 €</b>
<b>Haut Médoc « L'Héritage Chasse Spleen »</b> <i>Franchement cassissé, tanins présents mais doux, longueur discrètement poivrée</i>	<b>39.00 €</b>
<b>Moulis en Médoc « Maucaillou »</b> <i>Finesse, richesse, amplitude et onctuosité mêlant fruits très mûrs et épices douces</i>	<b>43.00 €</b>
<b>Pessac-Léognan « Odysée by Haut Nouchet »</b> <i>Discret, délicat, floral et fraîchement mentholé aux tanins fins mais vifs</i>	<b>44.00 €</b>
<b>Pomerol « Château de Sales » 2012</b> <i>Vin de mâche avec une structure souple mais ferme, assurant bonne longévité</i>	<b>44.00 €</b>
<b>Saint Julien « Les Fiefs de Lagrange »</b> <i>Récolte à la main. Équilibre et rondeur autour de tanins bien fondus</i>	<b>46.00 €</b>
<b>Margaux « Confidences de Prieuré Lichine » 2011</b> <i>Tout en puissance et en élégance avec des notes de bois, de tabac et de feuilles de cassis</i>	<b>49.00 €</b>
<b>Saint Julien « Château Haut-Beychevelle Gloria » 2011</b> <i>Elevé en fût de chêne : des arômes d'épices douces ajoutés aux fruits confiturés</i>	<b>49.00 €</b>
<b>Saint Emilion Grand Cru « Petit Figeac » 2012</b> <i>Plaisant par ses arômes frais, fruités et toastés comme par son palais bien structuré</i>	<b>68.00 €</b>
<b>Margaux « Château Giscours » 3<sup>e</sup> Cru Classé 2013</b> <i>Noble et puissant aux parfums de fruits noirs et de bois. Récolte à la main</i>	<b>79.00 €</b>
<b>Saint Estèphe « Château Haut Marbuzet » Cru Bourgeois Henri Duboscq 2010</b> <i>Massif, solide et structuré aux senteurs de moka et de chocolat noir, ajoutées aux arômes de crème de mûre et d'élégants et denses tanins</i>	<b>79.00 €</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>

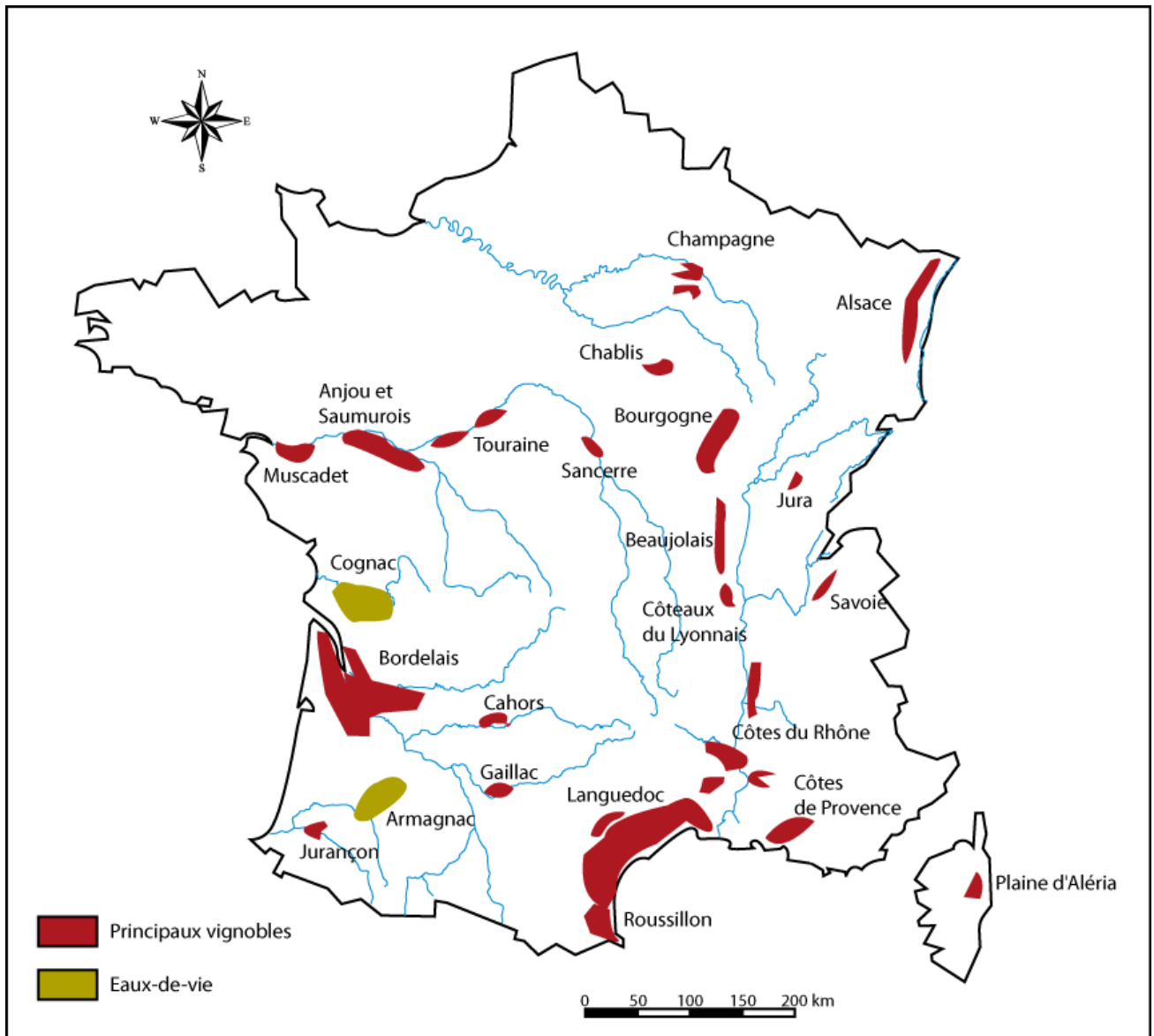


<b>Saint Julien « Gruaud Larose » 2<sup>e</sup> Cru Classé 2014</b>	<b>96.00 €</b>
<i>Charnu et généreux, d'un beau volume et de belle longueur, à la rose rubis intense et aux gourmandes notes de cerise noire, de pâte d'amande et de jasmin</i>	
<b>Saint Emilion « Figeac » 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 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>Pomerol « Château de la Conseillante » - Héritiers Louis Nicolas 2011</b>	<b>149.00 €</b>
<i>Précis, extrêmement concentré et aromatique avec des tanins très présents. Bouche suave à la finale longue aux parfums de cerise, d'épices douces et du toasté de la barrique</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>Pomerol « Château La Fleur – Pétrus » 2007</b>	<b>159.00 €</b>
<i>Vendanges et tri à la main, élevage de vingt moins en fûts de chêne. Magnifiques parfums de fruits mûrs et de boisés, et bouche onctueuse. Tout en <i>finesse</i> et en profondeur</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 » 2013</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>





Prix nets et service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.