

Vins au Verre 15cl : 5€

APERITIF

“Bulles de Brut” (pétillant blanc) A.O.C.Touraine,

Domaine Frissant

“La Bulle Sarthoise” (pétillant rosé), Domaine Gigou

2016 I.G.P. COTES DE CASCOGNE “Dernières grives”

Vins rosé moelleux

VINS GRIS

2016 A.O.P CÔTEAU DU VENDÔMOIS domaine de Colin

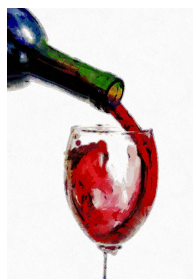
VINS BLANC

A.O.P Jasnières “Clos de st Jacques” (sec), Domaine Gigou

VINS ROUGE

“Vin de France (rouge) “Cuvée Gigou’t”, Domaine Gigou

Touraine Amboise (rouge), Domaine Xavier Frissant



EAUX MINERALES

Badoit, San Pellegrino, Evian, Vittel

1 litre 4.50 euros/ ½ litre 3.50 euros

Vins au Verre 15cl : 5€

APERITIF

“Bulles de Brut” (pétillant blanc) A.O.C.Touraine,

Domaine Frissant

“La Bulle Sarthoise” (pétillant rosé), Domaine Gigou

2016 I.G.P. COTES DE CASCOGNE “Dernières grives”

Vins rosé moelleux

VINS GRIS

2016 A.O.P CÔTEAU DU VENDÔMOIS domaine de Colin

VINS BLANC

A.O.P Jasnières “Clos de st Jacques” (sec), Domaine Gigou

VINS ROUGE

“Vin de France (rouge) “Cuvée Gigou’t”, Domaine Gigou

Touraine Amboise (rouge), Domaine Xavier Frissant



EAUX MINERALES

Badoit, San Pellegrino, Evian, Vittel

1 litre 4.50 euros/ ½ litre 3.50 euros

LES VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE

2015 A.O.P. JASNIÈRES "CLOS SAINT JACQUES" 75cl 21 €

Domaine Gigou 2014 37.5cl 14 €

Cépage: Chenin

Sec, minéral, notes végétales

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer

2016 A.O.P. JASNIÈRES 75cl 36 €

Domaine de la Roche Bleue



Cépage: Chenin

Sec, notes de coings, équilibré

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2016 A.O.P. JASNIÈRES "CLARISSE" 75cl 25 €

Domaine Percheron

Cépage: Chenin

Sec, minéral

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2017 AOC COTEAUX DU LOIR "XAVIER" 75 cl 20€

Médaille d'OR au concours agricole de paris

Domaine de Cézin

Cépage: Chenin

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer

LES VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE

2015 A.O.P. JASNIÈRES "CLOS SAINT JACQUES" 75cl 21 €

Domaine Gigou 2014 37.5cl 14 €

Cépage: Chenin

Sec, minéral, notes végétales

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer

2016 A.O.P. JASNIÈRES 75cl 36 €

Domaine de la Roche Bleue



Cépage: Chenin

Sec, notes de coings, équilibré

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2016 A.O.P. JASNIÈRES "CLARISSE" 75cl 25 €

Domaine Percheron

Cépage: Chenin

Sec, minéral

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2017 AOC COTEAUX DU LOIR "XAVIER" 75 cl 20€

Médaille d'OR au concours agricole de paris

Domaine de Cézin

Cépage: Chenin

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer

2014 AOC COTEAUX DU LOIR "RASNÉ" 75cl 22 €

MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS GÉNÉRAL DE PARIS 2009

Domaine de la Raderie

Cépage: Chenin

Nez intense, minéral et fruité (agrumes), agrémenté d'une touche de buis

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2016 A.O.P SANCERRE "CUVÉE G.C" 75cl 36 €

Domaine J.M. Roger 37.5cl 19€

Cépage: Sauvignon ,

Sec, notes végétales, rond, subtil

Volaille, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2016 A.O.P Pouilly Fume 75cl 36 €
Domaine J.M. Roger 37.5 cl 19€

Cépage: Sauvignon

Sec, minéral, frais, notes d'agrumes

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2015 AOC TOURAINE Massale des Pierres 75cl 21 €

Domaine Xavier Frissant

Cépage: Sauvignon

Frais et minérale minérales, notes exotiques

Charcuterie, fruits de mer, poissons gras, fromage

2014 AOC COTEAUX DU LOIR "RASNÉ" 75cl 22 €

MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS GÉNÉRAL DE PARIS 2009

Domaine de la Raderie

Cépage: Chenin

Nez intense, minéral et fruité (agrumes), agrémenté d'une touche de buis

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2016 A.O.P SANCERRE "CUVÉE G.C" 75cl 36 €

Domaine J.M. Roger 37.5cl 19€

Cépage: Sauvignon ,

Sec, notes végétales, rond, subtil

Volaille, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2016 A.O.P Pouilly Fume 75cl 36 €
Domaine J.M. Roger 37.5 cl 19€

Cépage: Sauvignon

Sec, minéral, frais, notes d'agrumes

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2015 AOC TOURAINE Massale des Pierres 75cl 21 €

Domaine Xavier Frissant

Cépage: Sauvignon

Frais et minérale minérales, notes exotiques

Charcuterie, fruits de mer, poissons gras, fromage

2013 A.O.P MUSCADET SÈVRE ET MAINE 75cl 19 €
La Grande Réserve du Moulin 37.5 cl 10€
Cépage: Melon (de Bourgogne)
Sec, rond avec des notes florales
Fruits de mer, poissons gras

VIN BLANC DE GASGOGNE

2016 L.G.P. COTES DE CASCOGNE DOMAINE DE TARIQUET
Premières grives 75 cl 34 €
Cépage : gros Manseng
Aromatique: Notes de délicates de fruits exotique, mangue , abricot.
Rondeur
Accompagnement: foie gras, viande blanche crème

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

2016 A.O.P CHABLIS 75cl 39 €
Domaine Long Depaquit
Cépage: Chardonnay
Sec, minéral, vif
Apéritif, terrine de volaille, salades composées et huîtres

2013 A.O.P MUSCADET SÈVRE ET MAINE 75cl 19 €
La Grande Réserve du Moulin 37.5 cl 10€
Cépage: Melon (de Bourgogne)
Sec, rond avec des notes florales
Fruits de mer, poissons gras

VIN BLANC DE GASGOGNE

2016 L.G.P. COTES DE CASCOGNE DOMAINE DE TARIQUET
Premières grives 75 cl 34 €
Cépage : gros Manseng
Aromatique: Notes de délicates de fruits exotique, mangue , abricot.
Rondeur
Accompagnement: foie gras, viande blanche crème

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

2016 A.O.P CHABLIS 75cl 39 €
Domaine Long Depaquit
Cépage: Chardonnay
Sec, minéral, vif
Apéritif, terrine de volaille, salades composées et huîtres

2015 A.O.P BOURGOGNE ALIGOTÉ 75cl 25 €
Domaine Long Depaquit, Domaines Bichot 2015 37.5cl 14 €
Cépage: Aligoté, Fruité, frais et nerveux
Frais, minéral. Arômes de fleurs blanches, amande.
Apéritif, terrine de volaille, salades composées et huîtres

2014 A.O.P MEURSAULT 75cl 69 €
Domaine du Pavillon, Domaines Bichot
Cépage: Chardonnay
Sec, onctueux avec des arômes d'amandes grillées
Foie gras, apéritif, terrine de volaille, salades composées et huîtres

LES VINS BLANCS D'ALSACE

2013 A.O.P RIESLING "LA METZIG " 75cl 30 €
R. Keintz 2014 37.5cl 16 €
Cépage: Riesling
Minéral, notes d'agrumes frais
Salades composées, poissons gras, fromage

2015 A.O.P GEWURZTRAMINER GRAND CRU 37,5cl 16 €
Winzenberg, R Keintz
Cépage: Gewurztraminer
Fin, fruité avec des notes épicées
Foie gras, charcuterie, viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2015 A.O.P BOURGOGNE ALIGOTÉ 75cl 25 €
Domaine Long Depaquit, Domaines Bichot 2015 37.5cl 14 €
Cépage: Aligoté, Fruité, frais et nerveux
Frais, minéral. Arômes de fleurs blanches, amande.
Apéritif, terrine de volaille, salades composées et huîtres


2014 A.O.P MEURSAULT 75cl 69 €
Domaine du Pavillon, Domaines Bichot
Cépage: Chardonnay
Sec, onctueux avec des arômes d'amandes grillées
Foie gras, apéritif, terrine de volaille, salades composées et huîtres

LES VINS BLANCS D'ALSACE


2013 A.O.P RIESLING "LA METZIG " 75cl 30 €
R. Keintz 2014 37.5cl 16 €
Cépage: Riesling
Minéral, notes d'agrumes frais
Salades composées, poissons gras, fromage




2015 A.O.P GEWURZTRAMINER GRAND CRU 37,5cl 16 €
Winzenberg, R Keintz
Cépage: Gewurztraminer
Fin, fruité avec des notes épicées
Foie gras, charcuterie, viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage




LES VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE

- 2012 VIN DE FRANCE "CUVÉE GIGOUT" 75cl 18 €
Domaine Gigou
Cépage: Gamay
Viandes rouges, charcuterie, fromages.
Fruité, minéral, légèrement épicé
- 2017 A.O.P. COTEAUX DU LOIR "LA GUINGUETTE" 75cl 30 €
Domaine de la Roche Bleu
Cépage: Pineau d'Aunis, Gamay 
Charcuteries, andouillettes, rillettes, volailles
Vif, floral, épicé
- 2013 A.O.P. COTEAUX DU LOIR "L'ANCETRE" 75cl 29€
Domaine Gigou
Cépage : Pineau d'Aunis
Fruits rouges et noirs, poivré, frais
Grillades, charcuterie, viandes blanches, poissons blancs,
fromage, desserts au chocolat
- 2014 A.O.P. COTEAUX DU LOIR PINEAU VEILLES VIGNES
Domaine de la Raderie 75cl 25€
Cépage: Pineau d'Aunis
Fruits Rouges, poivré, léger
Charcuterie, viandes blanches, poissons blancs, fromage,
desserts au chocolat
- 2015 A.O.P. TOURAINE AMBOISE "M'DE LA TOUCHE"
Domaine Frissant 75cl 24€
Cépage: Côt
Vin de type léger, belle longueur, nez cassis, mûres,
petite structure, tanins fins et jeunes
Viandes blanches et rouges, poissons grillés

LES VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE

- 2012 VIN DE FRANCE "CUVÉE GIGOUT" 75cl 18 €
Domaine Gigou
Cépage: Gamay
Viandes rouges, charcuterie, fromages.
Fruité, minéral, légèrement épicé
- 2017 A.O.P. COTEAUX DU LOIR "LA GUINGUETTE" 75cl 30 €
Domaine de la Roche Bleu
Cépage: Pineau d'Aunis, Gamay 
Charcuteries, andouillettes, rillettes, volailles
Vif, floral, épicé
- 2013 A.O.P. COTEAUX DU LOIR "L'ANCETRE" 75cl 29€
Domaine Gigou
Cépage : Pineau d'Aunis
Fruits rouges et noirs, poivré, frais
Grillades, charcuterie, viandes blanches, poissons blancs,
fromage, desserts au chocolat
- 2014 A.O.P. COTEAUX DU LOIR PINEAU VEILLES VIGNES
Domaine de la Raderie 75cl 25€
Cépage: Pineau d'Aunis
Fruits Rouges, poivré, léger
Charcuterie, viandes blanches, poissons blancs, fromage,
desserts au chocolat
- 2015 A.O.P. TOURAINE AMBOISE "M'DE LA TOUCHE"
Domaine Frissant 75cl 24€
Cépage: Côt
Vin de type léger, belle longueur, nez cassis, mûres,
petite structure, tanins fins et jeunes
Viandes blanches et rouges, poissons grillés

- 2015 A.O.P CHINON "L'ORIGINE" 75cl 22€
 Domaine du Moulin à Tan 2016 37.5cl 14 €
 Cépage: Cabernet Franc
 Souple, fruité avec des notes de framboises et violettes
 Charcuterie, viandes rouges, fromage, desserts au chocolat
- 2015 A.O.P CHINON "LA CHAPELLE" 75cl 32 €
 Domaine Plouzeau
 Cépage: Cabernet Franc 
 Léger, rondeur en bouche, notes boisées
 Abats, viandes blanches, poissons gras, fromage
- 2017 A.O.P SAUMUR CHAMPIGNY 75cl 27 €
 Le Petit Saint-Vincent 37.5cl 14 €
 Cépage: Cabernet Franc
 Fruité, léger, équilibré
 Abats, viandes blanches, poissons gras, fromage
- 2016 A.O.P SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 75 cl 23 €
 Domaine de fondis 37.5cl 12 €
 Cépage: Cabernet Franc 
 Ample, structure avec des arômes de fruits rouges et noirs
 Abats,viandes blanches, poissons gras, fromage
- 2009 A.O.P ANJOU VILLAGE "PETRA ALBA" 75cl 30 €
 Domaine Bablut 
 Cépage: Cabernet Franc
 Structure avec des arômes de fruits rouges et noirs
 Gibier, viandes rouges, fromage

- 2015 A.O.P CHINON "L'ORIGINE" 75cl 22€
 Domaine du Moulin à Tan 2016 37.5cl 14 €
 Cépage: Cabernet Franc
 Souple, fruité avec des notes de framboises et violettes
 Charcuterie, viandes rouges, fromage, desserts au chocolat
- 2015 A.O.P CHINON "LA CHAPELLE" 75cl 32 €
 Domaine Plouzeau
 Cépage: Cabernet Franc 
 Léger, rondeur en bouche, notes boisées
 Abats, viandes blanches, poissons gras, fromage
- 2017 A.O.P SAUMUR CHAMPIGNY 75cl 27 €
 Le Petit Saint-Vincent 37.5cl 14 €
 Cépage: Cabernet Franc
 Fruité, léger, équilibré
 Abats, viandes blanches, poissons gras, fromage
- 2016 A.O.P SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 75 cl 23 €
 Domaine de fondis 37.5cl 12 €
 Cépage: Cabernet Franc 
 Ample, structure avec des arômes de fruits rouges et noirs
 Abats,viandes blanches, poissons gras, fromage
- 2009 A.O.P ANJOU VILLAGE "PETRA ALBA" 75cl 30 €
 Domaine Bablut 
 Cépage: Cabernet Franc
 Structure avec des arômes de fruits rouges et noirs
 Gibier, viandes rouges, fromage

LES VINS ROUGES DE BORDEAUX

- 2015 A.O.P ST EMILION "CHEVAL NOIR" **RUPTURE**
Domaine Malher-Besse 2014 35.7cl 22€
Cépage: Merlot
Elégant, arômes de fruits rouges et noirs, notes de cannelle
Salades composées, charcuterie, viandes rouges, fromage
- 2011 A.O.P ST EMILION PATRIS 75cl 52.50 €
Château Patris 2014 37.5cl 27 €
Cépage: Merlot
Soyeux, puissant et profond
Salades composées, charcuterie, viandes rouges, fromage
- 2011 A.O.P MONTAGNE ST EMILION 75 cl 33 €
Château la Couronne
Cépage: Merlot, Malbec
Soyeux et puissant
Viandes rouges, gibier, fromage
- 2007 A.O.P SAINT EMILION GRAND CRU 75 cl 49 €
Château Arments
Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon
Soyeux et puissant
Viandes rouges, gibier, fromage.

LES VINS ROUGES DE BORDEAUX

- 2015 A.O.P ST EMILION "CHEVAL NOIR" **RUPTURE**
Domaine Malher-Besse 2014 35.7cl 22€
Cépage: Merlot
Elégant, arômes de fruits rouges et noirs, notes de cannelle
Salades composées, charcuterie, viandes rouges, fromage
- 2011 A.O.P ST EMILION PATRIS 75cl 52.50 €
Château Patris 2014 37.5cl 27 €
Cépage: Merlot
Soyeux, puissant et profond
Salades composées, charcuterie, viandes rouges, fromage
- 2011 A.O.P MONTAGNE ST EMILION 75 cl 33 €
Château la Couronne
Cépage: Merlot, Malbec
Soyeux et puissant
Viandes rouges, gibier, fromage
- 2007 A.O.P SAINT EMILION GRAND CRU 75 cl 49 €
Château Arments
Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon
Soyeux et puissant
Viandes rouges, gibier, fromage.

- 2011 A.O.P MARGAUX 75cl 50€
Château La Tour de Bessan
Cépages: Cabernet Sauvignon
Beau bouquet, arômes de prunes, fin
Pièces de bœuf, fromage, crème brûlée
- 2014 A.O.P POMEROL 75 cl 69 €
Clos Brun Mazeyres, René Vendrenne
Cépages: Merlot, Cabernet Franc
Soyeux, puissant et profond
Salade compose, charcuterie, viandes rouges, fromage
- 2014 A.O.P HAUT-MEDOC. 75 cl 29€
Château Haut Plantey
Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot.
Souple, charnu, arômes de fruit s rouges
Charcuterie, viande rouge, fromage
- 2013 A.O.P SAINT-ESTEPHE 75 cl 42€
Château Faget
Cépage : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Structure tannique, rondeur, finesse
Charcuterie, viande rouge, fromage
- 2006 A.O.P SAINT JULIEN 75cl 46 €
Château Teynac
Cépages: Cabernet Sauvignon , Merlot
Fin tanins, notes de moka, souple
Salades composées, charcuterie, viandes rouges, fromage

- 2011 A.O.P MARGAUX 75cl 50€
Château La Tour de Bessan
Cépages: Cabernet Sauvignon
Beau bouquet, arômes de prunes, fin
Pièces de bœuf, fromage, crème brûlée
- 2014 A.O.P POMEROL 75 cl 69 €
Clos Brun Mazeyres, René Vendrenne
Cépages: Merlot, Cabernet Franc
Soyeux, puissant et profond
Salade compose, charcuterie, viandes rouges, fromage
- 2014 A.O.P HAUT-MEDOC. 75 cl 29€
Château Haut Plantey
Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot.
Souple, charnu, arômes de fruit s rouges
Charcuterie, viande rouge, fromage
- 2013 A.O.P SAINT-ESTEPHE 75 cl 42€
Château Faget
Cépage : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Structure tannique, rondeur, finesse
Charcuterie, viande rouge, fromage
- 2006 A.O.P SAINT JULIEN 75cl 46 €
Château Teynac
Cépages: Cabernet Sauvignon , Merlot
Fin tanins, notes de moka, souple
Salades composées, charcuterie, viandes rouges, fromage

LES VINS ROUGES DE LA BOURGOGNE

- 2011 A.O.P POMMARD CLOS DES URSULINES 75cl 70€
 Domaine du Pavillon, Domaines Bichot 37.5cl 41€
 Cépage: Pinot Noir
 Rond, léger, arômes de cerise avec des notes de café
 Salades composées, poissons gras, viandes blanches, abats
- 2014 A.O.P GEVREY-CHAMBERTIN 75cl 85 €
 Bichot Domaine clos frantin
 Cépage: Pinot Noir
 Fin, arômes de cerise Burlat, notes d'épices
 Salades composées, poissons gras, viandes blanches, abats
- 2015 A.O.P VOLNAY 75cl 75€
 Domaine J. Drouin
 Cépage: Pinot Noir,
 Rond, arômes de violettes et notes d'épices douces
 Salades composées, poissons gras, viandes blanches, abats
- †
- 2011 A.O.P FIXIN "CLOS DE LA PERRIÈRE" 75cl 68 €
 Domaine J. Drouin
 Cépage: Pinot Noir
 Tanins fins, charnu mais élégant avec des notes de caramel
 Salades composees, poissons gras,viandes blanches ,abat

LES VINS ROUGES DE LA BOURGOGNE

- 2011 A.O.P POMMARD CLOS DES URSULINES 75cl 70€
 Domaine du Pavillon, Domaines Bichot 37.5cl 41€
 Cépage: Pinot Noir
 Rond, léger, arômes de cerise avec des notes de café
 Salades composées, poissons gras, viandes blanches, abats
- 2014 A.O.P GEVREY-CHAMBERTIN 75cl 85 €
 Bichot Domaine clos frantin
 Cépage: Pinot Noir
 Fin, arômes de cerise Burlat, notes d'épices
 Salades composées, poissons gras, viandes blanches, abats
- 2015 A.O.P VOLNAY 75cl 75€
 Domaine J. Drouin
 Cépage: Pinot Noir,
 Rond, arômes de violettes et notes d'épices douces
 Salades composées, poissons gras, viandes blanches, abats
- †
- 2011 A.O.P FIXIN "CLOS DE LA PERRIÈRE" 75cl 68 €
 Domaine J. Drouin
 Cépage: Pinot Noir
 Tanins fins, charnu mais élégant avec des notes de caramel
 Salades composees, poissons gras,viandes blanches ,abat

LES VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

2015 A.O.P MORGON "CÔTE DE PY" 75cl 30€
Domaines Bichot 37.5cl 15€
Cépage: Gamay
Minéral, ample, charnu avec des notes de Kirsch
Charcuterie ,viandes blanches, fromage, desserts

2015 A.O.P JULIÉNAS "ROCHE GRANIT" 75cl 30€
Domaines Bichot 37.5cl 15€
Cépage: Gamay
Minéral, tonique avec des notes de bonbons
Charcuterie, viandes blanches, fromage, desserts

LES VINS ROUGES DU RHÔNE

2014 A.O.P. CÔTE RÔTIE 75cl 85 €
Domaine de Pierre Blanche
Cépages: Syrah , Viognier
Délicatement fruité, élégant, fines notes épicées
Charcuterie, salades composées, gibier, viandes rouges, fromage

2014 A.O.P. CROZES-HERMITAGES 75 cl 75€
Cépages: Syrah ,
Couleur rouge violacé très intense. Nez de Petits fruits rouges, cassis
et framboise. Bouche fraîche et ronde, finale de fruits, tout en
finesse

LES VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

2015 A.O.P MORGON "CÔTE DE PY" 75cl 30€
Domaines Bichot 37.5cl 15€
Cépage: Gamay
Minéral, ample, charnu avec des notes de Kirsch
Charcuterie ,viandes blanches, fromage, desserts

2015 A.O.P JULIÉNAS "ROCHE GRANIT" 75cl 30€
Domaines Bichot 37.5cl 15€
Cépage: Gamay
Minéral, tonique avec des notes de bonbons
Charcuterie, viandes blanches, fromage, desserts

LES VINS ROUGES DU RHÔNE

2014 A.O.P. CÔTE RÔTIE 75cl 85 €
Domaine de Pierre Blanche
Cépages: Syrah , Viognier
Délicatement fruité, élégant, fines notes épicées
Charcuterie, salades composées, gibier, viandes rouges, fromage

2014 A.O.P. CROZES-HERMITAGES 75 cl 75€
Cépages: Syrah ,
Couleur rouge violacé très intense. Nez de Petits fruits rouges, cassis
et framboise. Bouche fraîche et ronde, finale de fruits, tout en
finesse

LES VINS ROSÉS DE LA LOIRE

2017 A.O.P CÔTEAU DU VENDÔMOIS VIN GRIS 75cl 26 €

Domaine Colin

Cépages: Vieilles vignes de Pineau d'Aunis

Minérale, complexe, puissant en bouche

Plats relevés, épicés, exotique

2015 A.O.P CÔTEAUX DU LOIR VAL D'AUNIS 75cl 26 €

Domaine de la Roche Bleue

Cépage: Pineau d'Aunis

Salades composées, charcuterie, viandes blanches, pois
sons, desserts



2017 A.O.P. ROSÉ DE LOIRE " LES CABRIOLES

Domaine de la Bergerie

75cl 20€

Cépages: Grolleau, Gamay

Sec mais souple, léger et fruité avec des notes de fruits rouges

Salades composées, charcuterie, grillades, viandes blanches

VIN DE DESSERT

2016 I.G.P. COTES DE CASCOGNE "Dernières grives"

Domaine de Tarriquet

75 cl 36 €

Cépage Petit Manseng

Un vin moelleux, vin de dessert ,élégant, fin, rond, ouvert avec un bel équilibre entre douceur et acidité.

Le fruité et les arômes du cépage évoluent vers de jolies notes vanillées.

Accompagnement , salade , fromage persillé , dessert

LES VINS ROSÉS DE LA LOIRE

2017 A.O.P CÔTEAU DU VENDÔMOIS VIN GRIS 75cl 26 €

Domaine Colin

Cépages: Vieilles vignes de Pineau d'Aunis

Minérale, complexe, puissant en bouche

Plats relevés, épicés, exotique

2015 A.O.P CÔTEAUX DU LOIR VAL D'AUNIS 75cl 26 €

Domaine de la Roche Bleue

Cépage: Pineau d'Aunis

Salades composées, charcuterie, viandes blanches, pois
sons, desserts



2017 A.O.P. ROSÉ DE LOIRE " LES CABRIOLES

Domaine de la Bergerie

75cl 20€

Cépages: Grolleau, Gamay

Sec mais souple, léger et fruité avec des notes de fruits rouges

Salades composées, charcuterie, grillades, viandes blanches

VIN DE DESSERT

2016 I.G.P. COTES DE CASCOGNE "Dernières grives"

Domaine de Tarriquet

75 cl 36 €

Cépage Petit Manseng

Un vin moelleux, vin de dessert ,élégant, fin, rond, ouvert avec un bel équilibre entre douceur et acidité.

Le fruité et les arômes du cépage évoluent vers de jolies notes vanillées.

Accompagnement , salade , fromage persillé , dessert



LES CHAMPAGNES DE BESSERAT DE BELLEFON

La Maison Besserat de Bellefon, créée en 1843 par Edmond Besserat, conserve encore aujourd'hui les attributs de la noblesse champenoise.

A.O.P CHAMPAGNE CUVÉE DES MOINES 75cl 70 €

La Cuvée des Moines Brut est un vin élégant et racé. Associé à des mets nobles, il fera merveille sur une viande blanche en sauce ou même sur un gibier à plumes.

A.O.P CHAMPAGNE CUVÉE DES MOINES ROSÉ 75cl 60 €

Ce Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Rosé issu du Domaine Besserat est souple et gourmand avec un nez marqué par des fruits rouges que l'on retrouve en bouche tout en volume et onctuosité.



LES CHAMPAGNES DE BESSERAT DE BELLEFON

La Maison Besserat de Bellefon, créée en 1843 par Edmond Besserat, conserve encore aujourd'hui les attributs de la noblesse champenoise.

A.O.P CHAMPAGNE CUVÉE DES MOINES 75cl 70 €

La Cuvée des Moines Brut est un vin élégant et racé. Associé à des mets nobles, il fera merveille sur une viande blanche en sauce ou même sur un gibier à plumes.

A.O.P CHAMPAGNE CUVÉE DES MOINES ROSÉ 75cl 60 €

Ce Besserat de Bellefon Cuvée des Moines Rosé issu du Domaine Besserat est souple et gourmand avec un nez marqué par des fruits rouges que l'on retrouve en bouche tout en volume et onctuosité.

LES PÉTILLANTS

A.O.P BULLE SARTHOISE ROSÉ PÉTILLANT 75cl 26€

Domaine Gigou

Cépage: Pineau d'Aunis

Bulles fines et élégantes

Apéritifs et desserts

A.O.P CREMANT DE LOIRE TOURAIN "BULLES DE BRUT"

Domaine Xavier Frissant 75cl 25€

Cépages: Chardonnay et Chenin

Attaque agréable, bouche vive et épicée, bulles fines

Apéritifs et desserts

LES PÉTILLANTS

A.O.P BULLE SARTHOISE ROSÉ PÉTILLANT 75cl 26€

Domaine Gigou

Cépage: Pineau d'Aunis

Bulles fines et élégantes

Apéritifs et desserts

A.O.P CREMANT DE LOIRE TOURAIN "BULLES DE BRUT"

Domaine Xavier Frissant 75cl 25€

Cépages: Chardonnay et Chenin

Attaque agréable, bouche vive et épicée, bulles fines

Apéritifs et desserts

CARTE DES DIGESTIFS

COGNAC

VSOP 4cl 9,20€

VSO 4cl 8,50€

ARMAGNAC

A.O.P Bas-Armagnac Debord, 15 ans d'âge 4cl 10,50€

CALVADOS

V.S.O.P "Vieille reserve" Busnel 4cl 7,50€

EAUX DE VIE ARTISANALES 4cl 7,50€

POIRE WILLIAMS

MIRABELLE

COING

FRAMBOISE

MENTHE

LIQUEURS

COINTREAU

GET 27 OU GET 37

BAILEYS

AMARETTO

CARTE DES DIGESTIFS

COGNAC

VSOP 4cl 9,20€

VSO 4cl 8,50€

ARMAGNAC

A.O.P Bas-Armagnac Debord, 15 ans d'âge 4cl 10,50€

CALVADOS

V.S.O.P "Vieille reserve" Busnel 4cl 7,50€

EAUX DE VIE ARTISANALES 4cl 7,50€

POIRE WILLIAMS

MIRABELLE

COING

FRAMBOISE

MENTHE

LIQUEURS

COINTREAU

GET 27 OU GET 37

BAILEYS

AMARETTO

NOS VITICULTEURS:

Vins Gigou, 72340 La Chartre sur le Loir
Email: vins.gigou@wanadoo.fr /Tel:02.43.44.42.15

Vins Breton 72340 La chartresur le loir
Email: jasnieres@orange.fr, Tel:06 22 03 00 24

Domaine de la Roche Bleue, Marçon
Email: domainedelarochebleue@gmail.com Tel:02.43.46.26.02

Domaine de Cezin, Marçon
Email: earl.francois.fresneau@wanadoo.fr Tel:02 43 44 13 70

Domaine de la Raderie, Chahaignes
Email: christophe.croisard@wanadoo.fr :Tel:02 43 79 14 90

Domaine Collin
Fanny et Daniel Pelletier, Liqueurs artisanale
Email: lagare@lesvergersdefanny.fr/Tel: 02 43 35 58 66

Nous pouvons vous organiser des visites

NOS VITICULTEURS:

Vins Gigou, 72340 La Chartre sur le Loir
Email: vins.gigou@wanadoo.fr /Tel:02.43.44.42.15

Vins Breton 72340 La chartresur le loir
Email: jasnieres@orange.fr, Tel:06 22 03 00 24

Domaine de la Roche Bleue, Marçon
Email: domainedelarochebleue@gmail.com Tel:02.43.46.26.02

Domaine de Cezin, Marçon
Email: earl.francois.fresneau@wanadoo.fr Tel:02 43 44 13 70

Domaine de la Raderie, Chahaignes
Email: christophe.croisard@wanadoo.fr :Tel:02 43 79 14 90

Domaine Collin
Fanny et Daniel Pelletier, Liqueurs artisanale
Email: lagare@lesvergersdefanny.fr/Tel: 02 43 35 58 66

Nous pouvons vous organiser des visites