

Vins au Verre 15 cl : 5€



PETILLANTS

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

“La Bulle Sarthoise” (rosé), Domaine Gigou

VINS ROSES

A.O.P. COTES DE PROVENCE “Papillon”, Vignerons de Saint-Tropez

A.O.P. COTEAUX DU VENDOMOIS, Domaine de Colin

VINS BLANCS

A.O.P. JASNIERES “Clos Saint-Jacques”, domaine Gigou

I.G.P. COTES DE GASCOGNE “Dernières grives” (moelleux)

A.O.C. CHATEAU LANDEREAU “Entre-Deux-Mers”, Bruno Baylet

VINS ROUGES

Vin de France “Cuvée Gigou’t”, Domaine Gigou

A.O.P. TOURAINE AMBOISE “M’ de la Touche”, Domaine Xavier Frissant

A.O.C. SAINT MONT “Chemin des Pèlerins”, Plaimont (producteurs)

EAUX MINERALES (1L 4,50€, 50 cl 3,50€)

Badoit, San Pellegrino, Evian

1 litre 4.50 euros / ½ litre 3.50 euros

**LES VINS BLANCS DU
VAL DE LOIRE**

2018 A.O.P. JASNIÈRES “CLOS SAINT JACQUES” 75 cl 21€
Domaine Gigou 2014 37,5 cl 14€

Cépage : Chenin

Sec, minéral, notes végétales

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer



2017 A.O.P. JASNIÈRES 75 cl 36€

Domaine de la Roche Bleue

Cépage : Chenin

Rond , agrumes, tonique

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage



2017 A.O.P. JASNIÈRES “CLARISSE” 75 cl 25€

Domaine Percheron

Cépage : Chenin

Gras, minéral

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2018 A.O.C. COTEAUX DU LOIR "XAVIER" 75 cl 20€

Domaine de Cézin

Cépage : Chenin

Acidulé, minéral, arômes de fruits et de fleurs

Apéritifs, viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer

2017 A.O.C. COTEAUX DU LOIR "RASNÉ" 75 cl 22€

MÉDAILLE D'OR INTERLOIRE 2018

Domaine de la Raderie

Cépage : Chenin

Rond, nez intense, minéral et fruité (agrumes)

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2017 A.O.P. SANCERRE "CUVÉE G.C." 75 cl 36€

Domaine J.M. Roger

37,5 cl 19€

Cépage : Sauvignon

Parfumé, notes végétales, rond, subtil

Volaille, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2017 A.O.P. Pouilly Fumé 75 cl 36€

Domaine J.M. Roger

37,5 cl 19€

Cépage : Sauvignon

Minéral, frais, notes d'agrumes

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer, fromage

2018 A.O.C. TOURAINE « LES ROSES DU CLOS » 75 cl 25€

Domaine Xavier Frissant

Cépage : Fié gris (Sauvignon gris)

Floral, ample et délicat

Viandes blanches, poissons blancs, fruits de mer

2018 A.O.P. MUSCADET SÈVRE ET MAINE « Péninsula »

Gadais Père et Fils

75 cl 19€

Cépage : Melon (de Bourgogne)

2013 37,5 cl 10€

Sec, rond avec des notes florales

Fruits de mer, poissons gras

LES VINS BLANCS D'ALSACE

2013 A.O.P. RIESLING

75 cl 30€

R. Kientz

2014 37,5 cl 16€

Cépage : Riesling

Minéral, notes d'agrumes frais

Salades composées, poissons gras, fromage

**LES VINS BLANCS DE
BOURGOGNE**2017 A.O.P. CHABLIS **75 cl RUPTURE**

Domaine Long Depaquit, Domaines Bichot
Cépage : Chardonnay
Gras, minéral, vif
Apéritif, terrine de volaille, salades composées et huîtres

2015 A.O.P. BOURGOGNE ALIGOTÉ **37,5cl RUPTURE**

Domaine Long Depaquit, Domaines Bichot
Cépage : Aligoté
Frais, minéral. Arômes de fleurs blanches, amande.
Apéritif, terrine de volaille, salades composées et huîtres

2015 A.O.P. MEURSAULT **75 cl 69€**

Clos du Cromin, Domaines Bichot
Cépage : Chardonnay
Sec, onctueux avec des arômes d'amandes grillées
Apéritif, foie gras, terrine de volaille, salades composées et huîtres

**LES VINS ROUGES DU
VAL DE LOIRE**2014 VIN DE FRANCE "CUVÉE GIGOU" **75 cl 18€**

Domaine Gigou
Cépage : Gamay
Fruité, minéral, légèrement épicé
Viandes rouges, charcuterie, fromages

2018 A.O.P. COTEAUX DU LOIR "LA GUINGUETTE" **75 cl 30€**

Domaine de la Roche Bleu
Cépage : Pineau d'Aunis, Gamay, Cabernet franc
Vif, floral, épicé
Charcuterie, volaille

2017 A.O.P. COTEAUX DU LOIR "L'ANCETRE" **75 cl 29€**

Domaine Gigou
Cépage : Pineau d'Aunis
Fruits rouges et noirs, poivré, frais
Grillades, charcuterie, viandes blanches, poissons blancs, fromage, desserts au chocolat

2017 A.O.P. COTEAUX DU LOIR PINEAU VIEILLES VIGNES

Domaine de la Raderie **75 cl 25€**
Cépage : Pineau d'Aunis
Fruits rouges, poivré, léger
Charcuterie, viandes blanches, poissons blancs, fromage, desserts au chocolat

2016 A.O.P. TOURAINE AMBOISE "M'DE LA TOUCHE"

Domaine Frissant **75 cl 24€**
Cépage : Côt
Léger, belle longueur, nez cassis, mûre
Petite structure, tanins fins et jeunes
Viandes blanches et rouges, poissons grillés

2016 A.O.P. CHINON "L'ORIGINE" 75 cl 22€
 Domaine du Moulin à Tan 2017 37,5 cl 14€
 Cépage : Cabernet Franc
 Souple, fruité avec des notes de framboises et violettes
 Charcuterie, viandes rouges, fromage, desserts au chocolat

2017 A.O.P. CHINON "LA CHAPELLE" 75 cl 32€
 Domaine Plouzeau
 Cépage : Cabernet Franc
 Rondeur en bouche, notes boisées
 Abats, viandes blanches, poissons gras, fromage

2018 A.O.P. SAUMUR CHAMPIGNY 75 cl 27€
 Le Petit Saint-Vincent
 Cépage : Cabernet Franc
 Structuré, fruité, léger, équilibré
 Abats, viandes blanches, poissons gras, fromage

2018 A.O.P. SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 75 cl 23€
 Domaine de Fondis 37,5 cl 12€
 Cépage : Cabernet Franc
 Ample, structure avec des arômes de fruits rouges et noirs
 Abats, viandes blanches, poissons gras, fromage

2015 A.O.P. ANJOU VILLAGE "PETRA ALBA" 75 cl RUPTURE
 Domaine Bablut
 Cépage : Cabernet Franc
 Puissant, arômes de fruits rouges et noirs
 Gibier, viandes rouges, fromage

LES VINS ROUGES DE BORDEAUX

2012 A.O.P. ST EMILION PATRIS 75 cl RUPTURE
 Château Patris
 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
 Cépages : Merlot, Malbec
 Soyeux et puissant
 Viandes rouges, gibier, fromage

2008 A.O.P. SAINT EMILION GRAND CRU 75 cl 49€
 Château Armens
 Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon
 Soyeux et puissant
 Viandes rouges, gibier, fromage.

2015 A.O.P. POMEROL 75 cl RUPTURE

Clos Brun Mazeyres, René Vendrenne
Cépages : Merlot, Cabernet Franc
Soyeux, puissant et profond
Salades composées, charcuterie, viandes rouges, fromage

2014 A.O.C. CAHORS 75 cl 35€

Château de Chambert
Cépage : Malbec
Fruit intense, frais, structure complexe
Charcuterie, viandes rouges, fromage

2013 A.O.P. SAINT JULIEN 75 cl RUPTURE

Château Teynac
Cépages : Cabernet Sauvignon , Merlot
Tanins fin , notes de moka, souple
Gibiers, pièces de bœuf grillées



LES VINS ROUGES DE LA BOURGOGNE

2015 A.O.P. VOLNAY 75 cl 75€

Domaine J. Drouin
Cépage : Pinot Noir
Rond, arômes de violettes et notes d'épices douces
Salades composées, poissons gras, viandes blanches, abats

LES VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

2013 A.O.P. MORGON LES CHARMES 75 cl RUPTURE


Domaines Bichot
Cépage : Gamay
Minéral, ample, charnu avec des notes de Kirsch
Charcuterie ,viandes blanches, fromage, desserts

2017 37,5 cl 20€

LES VINS ROUGES DU RHÔNE

- 2014 A.O.P. CÔTE RÔTIE 75 cl 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 HERMITAGE 75 cl 75€
Domaine Pierre et Rémy
Cépage : Syrah
Fruits rouges et drômes floraux. notes plus animales
d'épices et de cuir
Bœuf bourguignon, viandes rouges et en sauce

LES VINS ROSÉS DE LA LOIRE

- 2018 A.O.P. COTEAUX DU VENDOMOIS VIN GRIS 75cl 26€
Domaine Colin
Cépages : Vieilles vignes de Pineau d'Aunis
Minéral, complexe
Plats relevés, épicés, exotiques 
- 2018 A.O.P. ROSÉ DE LOIRE « LES CABRIOLES » 75cl 20€
Domaine de la Bergerie
Cépages : Grolleau, Gamay
Demi-sec, léger et fruité avec des notes de fruits rouges
Salades composées, charcuterie, grillades, viandes blanches



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.

VIN DE DESSERT

2017 I.G.P. COTES DE GASCOGNE "Dernières grives" 75 cl 36€

Domaine de Tarriquet

Cépage : Petit Manseng

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

Salades, fromage persillé, desserts

LES PÉTILLANTS

A.O.P BULLE SARTHOISE ROSÉ PÉTILLANT

75 cl 26€

Domaine Gigou

Cépage : Pineau d'Aunis

Bulles fines et élégantes

Apéritifs et desserts

A.O.P PÉTILLANT NATUREL "BULLES DE BRUT"

75 cl 25€

Domaine Xavier Frissant

Cépage : Chenin

Attaque agréable, bouche vive et épicée, bulles fines

Apéritifs et desserts

CARTE DES DIGESTIFS

COGNACS

VSOP Cognac Rémy Martin, Fine Champagne 4 cl 9,20€

XO Cognac Delamain, Grande Champagne 4 cl 15€

ARMAGNAC

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

CALVADOS

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

EAUX DE VIE ARTISANALES 4 cl 7,50€

CIDRERIE ET DISTILLERIE PELLETIER

Poire Williams

Mirabelle

Coing

EAU DE VIE

Framboise

LIQUEURS

Cointreau 4 cl 6€

Get 27 4 cl 5,20€

Baileys 4 cl 6€

Amaretto 4 cl 6€



NOS VITICULTEURS

Vins Gigou, 72340 La Chartre sur le Loir
Email : vins.gigou@wanadoo.fr /Tel : 02 43 44 48 72

Vins Breton 72340 La Chartre sur 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 Cézin, 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 Patrice Colin, Thoré-la-Rochette
Email : contact@patrice-colin.fr /Tel : 02 54 72 80 73

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

**Nous pouvons vous organiser des visites
chez nos collaborateurs viticulteurs.**