

# La Carte des Vins

## LES VINS BLANCS DE NOTRE RÉGION



### Côte du Rhône AOC

#### LABASTIDE JOURDAN LAURENTIN BLANC

Ce vin blanc issu d'un assemblage de Roussane et de Viognier est sec et fruité, A boire avec des poissons et des crustacés.

19 € - 75 cl



### Grignan Les Adhémar AOC

Domaine de Grangeneuve, vigneron à Roussas (26)

#### Les Dames Blanches du Sud

Fruité, sec, Viognier, grenache blanc, roussane, marsanne  
Apéritif, foie gras, charcuteries, poissons fumés, poissons en sauce, viandes blanches

16 € - 50cl

23€ - 75cl



### Vin de Pays Vaucluse

#### LABASTIDE JOURDAN VIOGNIER FUS

Sublime vin blanc aux arômes subtils de fleurs blanches et de notes grillées.  
A boire avec les poissons ou des viandes à la crème

27 € - 75cl



### Châteauneuf du Pape AOC

Domaine Juliette Avril, vigneron à Chateauneuf du Pape (84)

Floral, fruité, viandes, poissons en sauce, fromages

39€ - 75 cl

## LES VINS BLANCS D'AILLEURS



### Côte de Gascogne

#### LA GALOPE Colombard / Ugni blanc

Vin cristallin aux arômes intenses d'agrumes et de fruits de la passion.  
La bouche est tonique sur le fruit et d'une fraîcheur authentique.

22 € - 75cl



### Sancerre, AOC « Grande réserve »

#### Henri Bourgeois, vigneron à Sancerre

100% Sauvignon, fruité, sec. Apéritif, poissons, fruits de mer

31 € - 75cl

## LES VINS ROSES



### Ventoux AOC

#### Armand Dartois, « Terre et Ambre »

Syrah & Grenache Ce vin affine une belle robe rosé soutenu, brillante et limpide. Son agréable petit nez de fruits rouges parfumés vous invite à le déguster. La mise en bouche est gourmande, fruitée, pleine de jeunesse et de fraîcheur.

17 € - 75cl



### Tavel AOC

#### Domaine AMIDO, Les Amandines

Robe brillante et soutenue accentuée de reflets violets. Vin frais et avec un bel équilibre, le fruit est très présent avec une finale ronde.

23 € - 75cl



### Côtes de Provence, AOC

cru classé

#### Château Sainte Marguerite, vigneron à La Londe les Maures

Fruité, sec, apéritif et repas. Viandes poissons, cuisine végétarienne

19€ - 50cl

26€ - 75cl



## LES VINS ROUGES DE NOTRE RÉGION



### Côte du Rhône AOC

17 € - 75cl

**LES ARGENTIERES** Laudun Chusclan

L'Argentières Rouge est un vin qui accompagne tous les mets de votre repas. De l'apéritif au dessert, aucune fausse note : il va avec tout !.



### Beaumes de Venise AOC

22 € - 75cl

« Notre Dame d'Aubune » **Balma Venitia**, cave coopérative à Beaumes de Venise (84), Syrah, Grenache, et Cinsault. Gourmand, rond, viandes rouges et blanches



### Grignan Les Adhémar AOC

17 € - 50cl

**Domaine de Grangeneuve**, vigneron à Roussas (26), « Vieilles Vignes » Syrah, Grenache, fruit, puissance et finesse. Charcuteries, viandes, fromages

25 € - 75cl



### Côte du Rhône AOP

26 € - 75cl

**LABASTIDE JOURDAN CUVÉE JULIERAS**

Côtes du Rhône rouge obtenu par l'association de vin vieilli en fûts de chêne (50%) et de Syrah pur (50%). A déguster avec les viandes rouges en sauce et les gibiers.



### Crozes Hermitage, « Papillon » AOC

19 € - 50cl

**Gilles Robin**, vigneron à Mercuriol - Tain L'Hermitage (26)  
100% Syrah, fruité, épicé, Viandes grillées, en sauce, gibiers

27 € - 75 cl



### Châteauneuf du Pape AOC

39€ - 75 cl

**Domaine Juliette Avril**, vigneron à Chateauneuf du Pape (84)

## LES VINS ROUGES D'AILLEURS



### Morgon AOC, cru du Beaujolais

24 € - 75cl

**Dominique Piron**, vigneron à Villié-Morgon (69)  
Fruité, épicé



### Chinon AOC Domaine de la Perriere

20 € - 75cl

Robe brillante, grenat aux reflets pourpres, nez fruité très net de cerise, framboise et groseille, bouche souple et très soyeuse. Un vin rouge tout en rondeur et en fruit doté d'une jolie typicité, suivi d'une belle vivacité.

## CHAMPAGNES



### Champagne Bricout Prestige Brut

36€ - 75cl

**Benoît Cocteaux**, vigneron à Montgenost (51)

AOC Champagne Rosé

39€ - 75cl



AOC Champagne Blanc de Blanc 2008

49€ - 75cl

Ci-dessus, le choix de notre Chef Magalie, adapté à sa cuisine. Si vous souhaitez choisir un vin de notre épicerie, demandez la carte de notre cave.



(Tarif épicerie + 10€)

## Notre Sélections de Vins au Verre et Pichets

### VINS BLANCS

- ✓ Côte du Rhône 3,5 € - 12 cl 
- ✓ Côte du Rhône AOC LABASTIDE JOURDAN LAURENTIN BLANC 5 € - 12 cl 
- ✓ Découvrez notre sélection de Vins au Verre

### VINS ROSES

- ✓ Ventoux AOC Armand Dartois , « Terre et Ambre » 3,5 € - 12 cl
- ✓ Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, AOC Cru classé 5 € - 12 cl  
- ✓ Découvrez notre sélection de Vins au Verre

### VINS ROUGES

- ✓ AOC Grignan Les Adhémar Domaine de Grangeneuve, 3,5 € - 12 cl
- ✓ AOC Grignan Les Adhémar Domaine de Grangeneuve Vieilles Vignes 5 € - 12 cl
- ✓ Découvrez notre sélection de Vins au Verre

### CHAMPAGNES

Champagne Bricout Prestige Brut 7 € - 10 cl

### AU PICHET !

6 € - 25 cl 12 € - 50 cl

- ✓ BLANC : Côte du Rhône 
- ✓ ROSE : Pays d'Oc - Cinsault/Grenache
- ✓ ROUGE : Domaine de Grangeneuve, AOC Grignan Les Adhémar

Ci-dessus, le choix de notre Chef Magalie, adapté à sa cuisine. Si vous souhaitez choisir un vin de notre épicerie, demandez la carte de notre cave.

*(Tarif épicerie + 10€)*