

LE RESTAURANT

# VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

**Vous présente sa sélection de vins**



« Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin, il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier... »

Oscar Wilde

# Découvrez notre carte de Champagnes

	A la coupe 12 cl	A la bouteille 75 cl
 <b>Champagne Maison Lanaud</b> « Cuvée du Cinquantenaire » <b>Blanc de Blancs</b>  <i>100% Chardonnay. Nez expressif avec des notes beurrées, brioches, de fruits exotiques et de fleurs blanches</i> <b>En 37.5 cl</b>		70,00 € 50,00 €
 <b>Champagne Abelé 1757 Brut</b> <i>40 % Chardonnay, 35% de Pinot noir et 25% de Meunier. Profil aromatique complexe aux notes de Miel d'Acacia, d'Amandes et de Fruits rouges. À déguster en apéritif ou pour accompagner des produits de la mer</i>	12,00€	75,00 €
 <b>Champagne Taittinger</b> « Prestige » <b>Brut</b> <i>40% Chardonnay 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier. Nez très expressif, notes fruitées et briochées. On retrouve des arômes de pêche, de fleurs blanches et de vanille.</i>		80,00 €
 <b>Champagne Abelé 1757 Rosé</b> <i>50 % Chardonnay, 50% de Pinot noir des Riceys. Robe d'un beau rose délicat, lumineuse et limpide. Arômes gourmands de petits fruits rouges d'une maturité évidente évoquant la framboise et la fraise.</i>		90,00 €
 <b>Champagne Abelé 1757 Blanc de Blancs</b> <i>100 % Chardonnay. À la finesse racée de senteurs fleuries succède la sage maturité de beaux arômes fruités : pêche blanche, pomme Granny Smith et poire Conférence.</i>	15,00€	90,00 €
 <b>Champagne Maison Lanaud</b> « Cuvée Marie-Joséphine »  <i>50% de Chardonnay, 50% de Pinot Noir. Nez légèrement boisé et vanillé, bouche aromatique et fruitée.</i>		99,00 €
 <b>Champagne Ruinart Brut</b> <i>Assemblage de 40 % de Chardonnay, de 40 à 45 % de Pinot Noir et 10 à 15% de meunier. Un vin équilibré, assez rond et charnu à l'attaque avec des arômes de fruits mûrs.</i>		100,00 €
 <b>Champagne Taittinger</b> « Les Folies de la Marquetterie » <i>Petit bijou de la Champagne. Assemblage 45% Chardonnay, 55% Pinot noir. Bulles fines et délicates.</i>		130,00 €
 <b>Champagne Edouard Brun</b> « Cuvée Blanc de Noirs » <b>Grand cru</b>  <i>100% Pinot Noir, avec des notes d'épices et une belle intensité. Structure charnue, puissante, complexe et le boisé maîtrisé.</i>		160,00 €
 <b>Champagne Taittinger</b> « Comte de Champagne » <b>Blanc de Blancs</b> <i>100% Chardonnay « Grands Crus ». Son nez délicat est un doux mélange de fleurs blanches et de minéralité aux arômes généreux de poire d'Anjou et de raisins blancs secs.</i>		200,00 €

 Vif et Fruité



















 Rond et Aromatique

## Découvrez nos magnums Taittinger, Ruinart Blanc de Blancs...

“Je bois du champagne quand je suis heureuse et quand je suis triste.  
Parfois j'en bois quand je suis seule.  
Si j'ai de la compagnie j'estime que c'est mon devoir.  
Si je n'ai pas faim je joue avec et j'en bois quand je suis affamée.  
Sinon, je n'y touche jamais, sauf si j'ai soif.” disait Lilly Bollinger,  
l'une des grandes femmes du champagne et elle a raison.

Il n'y a aucun moment dans notre vie qui nous interdit de goûter et savourer ses fines bulles de  
Plaisir.

# Vins Blancs

	Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
<b>ALSACE :</b>			
<p> <b>AOP Alsace</b> « Domaines Schlumberger » <i>Le S de Schlumberger</i> Les arômes complexes fruités, les agrumes, et la légère note fumée s'expriment avec délicatesse..</p>	7,00€	20,00€	30,00€
<p> <b>AOC Gewurztraminer</b> « Trimbach » AOC Alsace unique. Le plus fruité, floral et le plus épicé. Son caractère sec séduira les amateurs à l'apéritif ou avec des plats de caractère.</p>	 		45,00€
<p> <b>AOP Alsace Riesling</b> « Domaines Schlumberger » <i>Les Princes Abbés</i> Robe jaune citron aux reflets verts de belle intensité. Bouche ample et corsée. Nez franc aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de feuilles de cassis avec une fine touche de végétal.</p>			35,00€
<p> <b>AOC Riesling Grand Cru Kitterlé</b> « Domaines Schlumberger » Robe jaune citron aux reflets verts de belle intensité. Nez franc aux notes d'agrumes de fleurs blanches et d'une fine pointe de minérale. Un Riesling pour les amateurs et les collectionneurs</p>			65,00€
<b>BOURGOGNE :</b>			
<p> <b>AOP Mâcon-Villages</b> « Domaine de la Creuze Noire » 100 % Chardonnay. Robe or, limpide. Le Nez est très expressif sur les petites fleurs blanches. S'apprécie à l'apéritif ou sur les crustacés.</p>			33,00€
<p> <b>AOP Bourgogne Chardonnay</b> « Domaine E.Fellot » Très beau Chardonnay, nez fleurs blanches, bouche ronde et équilibrée et beurrée</p>	 	11,00€	30,00€ 42,00€
<p> <b>AOP Chablis</b> « Domaine Hamelin » 100 % Chardonnay. Sec et fruité. Compagnon idéal des fruits de mer et poissons grillés.</p>			42,00€
<p> <b>AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune</b> « Domaine Chevrot » 100 % Chardonnay, Arômes de fleurs et de pêches blanches, à déguster jeune.</p>			44,00€
<p> <b>AOC Marsannay</b> « Maison Louis Latour » Robe jaune pâle, ce Marsannay offre un nez ample floral et légèrement brioché. Belle minéralité</p>			68,00€
<p> <b>AOC Chassagne Montrachet</b> « Maison Albert Bichot » Bouquet complexe aux arômes de fleurs, de brioche et d'agrumes confits. Bouche franche avec une finale parfumée de notes épicées. À déguster jeune.</p>			107,00€
<p> <b>AOC Meursault</b> « Maison Albert Bichot » 100 % Chardonnay. Bouquet délicat aux parfums de fleurs et de fruits (pêche, aubépine...) sur un fond de notes grillées. Bouche équilibrée avec une pointe de sucrosité et une belle minéralité.</p>			112,00€
<p> <b>AOC Montagny 1<sup>er</sup> Cru</b> « Francois Breteau » Sélection de François Breteau MOF, dégustation à l'aveugle. Robe pale, limpide, nez tout en finesse sur les fruits mûrs pêches et poires</p>			79,00€

 Vif et Aromatique 
  Fin et Onctueux 
  Tendre et Frais 
  Moelleux

# Vins Blancs

Verre 12cl Pichet 50 cl Bouteille 75cl





## ARDECHE / VALLEE DU RHÔNE :

-  **AOP Côtes du Rhône** « Taparas Ephémère »   7,00€ 20,00€ 30,00€  
*Assemblage 50% Grenache, 30% Viognier et 20% Marsanne. Vin sec aux allures de vin moelleux. Surprenant et envoûtant.*
-  **AOC Saint Joseph** « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Le Grand Pompée* 52,00€  
*Cépage Marsanne. Couleur jaune paille, vin ample et chaleureux, belle rondeur. Note de fleurs blanches, légèrement miellées.*
-  **AOC Condrieu** « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Les Cassines*  89,00€  
*Cépage Viognier. Nez intense de notes florales et fruitées. Belle richesse, beaucoup de gras. Minéralité remarquable pour ce millésime.*
-  **AOC Hermitage** « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Le Chevalier Sterimberg*  120,00€  
*65% Marsanne, 35% Roussanne. Un très grand Hermitage blanc, ample et généreux promis à un excellent potentiel de garde. Accord parfait avec un joli poisson blanc.*

## LANGUEDOC/ROUSSILLON :

-  **AOP Picpoul de Pinet** « Mas Saint Laurent »  32,00€  
*Cépage unique salin, iodé, c'est le Muscadet du Languedoc. Vin très minéral, idéal sur des huîtres, des crustacés.*

## BORDEAUX :

-  **AOP Côtes de Montravel** « Château Moulin Caresse » *Moelleux* 6,00€ 18,00€ 26,00€  
*Blanc doux sucré, pour les amateurs de vins légers. Accompagne très bien le melon, les fromages et les desserts.*
-  **AOP Entre Deux Mers** « Château Landereau » 6,00€ 18,00€ 26,00€  
*Robe jaune pâle et brillante. Nez équilibré, mais charnu, expressif et empli de fruits exotiques. Notes d'agrumes. Bouche aromatique aux notes de fruits mûrs et une finale exceptionnelle.*
-  **AOP Graves** « Château Lusseau »  52,00€  
*Vinifié en fûts et élevé sur lies, ce blanc sec vous étonnera par sa richesse aromatique et son gras. En bouche, fraîcheur, vivacité, et une palette d'agrumes bien présente.*

**Pour vous offrir un choix plus large, nous vous proposons de carafier certains de nos vins en pichet de 50 cl mais aussi en verre de 12cl.**

-  Vif et Aromatique
-  Fin et Onctueux
-  Tendre et Frais
-  Moelleux

## Vins Blancs

### LOIRE / ANJOU :

	Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
<p><b>AOP Touraine</b> « Clos Roussely » <i>L'escal</i> 100% Sauvignon. Vin croquant et attractif. Idéal pour un plateau de fruits de mer</p>	8,00€	21,00€	30,00€
<p><b>AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie</b> « La Griffes Bernard Chéreau » 100% Melon de Bourgogne. En bouche, rond et équilibré surmonté d'une pointe acidulée.</p>			22,00€
<p><b>Vin de France</b> « Domaine Landron-Chartier » <i>Melon B</i>  Vin de France aux allures de Muscadet, fruité, gourmand et minéral. Un vrai vin de Coquillages ou de Poissons.</p>			32,00€
<p><b>AOP Muscadet Sèvre et Maine</b> « Domaine Landron » <i>Amphibolite</i> Fruits et minéralité pour une pureté cristalline. Saveurs iodées, fraîcheur saline.</p>		 	35,00€
<p><b>AOP Quincy</b> « Domaine des Bruniers » 100% Sauvignon, Robe claire, très bouqueté avec une très grande finesse.</p>			32,00€
<p><b>AOP Sancerre</b> « Domaine Reverdy » <i>Terre de Maimbray</i> Robe brillante or pâle. Le nez s'ouvre sur des arômes frais, fins et complexes dominés par des fruits à chair blanche (poire), des fleurs blanches et quelques nuances d'agrumes.</p>			42,00€
<p><b>AOP Cheverny</b> « Domaine des Huards » <i>Pure</i> Sauvignon &amp; Chardonnay. Nez frais, précis et subtil, marqué par les agrumes. Amples, direct en bouche. Parfait avec des fruits de mer, poissons en sauce, poissons grillés</p>		 	42,00€
<p> Vif et Aromatique</p>	<p> Fin et Onctueux</p>	<p> Tendre et Frais</p>	<p> Moelleux</p>

## Vins Rosés

	Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
<p><b>IGP Pays D'Oc</b> « Domaine de la Grande Courtade » <i>L'instant Rosé</i>  Nez de Fraises des Bois, Bouche de petits acidulés</p>	6,00€	18,00€	26,00€
<p><b>AOP Côtes de Provence</b> « Château de Lauzade » Robe pêche claire évoquant un bonbon fruité irrésistible. Arômes subtils d'Abricot et de Pêche avec une délicate note florale. Bouche ronde et fraîche.</p>	10,00€	27,00€	39,00€
<p><b>IGP Sable de Camargue</b> « Château Puech Haut » <i>Watusi</i>  Grenache noir et gris. Gourmandise, élégance et finesse.</p>			45,00€
<p><b>AOP Corse</b> « Clos Venturi » <i>1769</i>  Une véritable pépite Corse, avec une jolie teinte légèrement saumonée. Nez gourmand et élégant sur les fleurs et les fruits frais.</p>			39,00€
<p><b>IGP Pays D'Oc</b> « Château Puech Haut » <i>Theyron</i> Robe rose quartz clair et brillant, nez d'une note de fruits rouges frais, de subtiles notes épicées et d'autres plus exotiques. Bouche ronde et raffinée, rafraichissante et aromatique.</p>			49,00€

 Clair et Frais

 Rosé et Fruité



# Vins Rouges

	Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
<b>ALSACE / BEAUJOLAIS / BOURGOGNE :</b>			
 <b>AOP Coteaux Bourguignons</b> « Domaine Duperray » <i>Les Deux Complices</i> 50% Pinot Noir, 50% Gamay. Vin fin et complexe. Un nez de griottes et d'épices.			26,00€
			
 <b>AOC Alsace Pinot Noir</b> « Domaines Schlumberger » <i>Les Princes Abbés</i>  11,00€ 33,00€ 45,00€ 100% Pinot Noir. Bel équilibre entre le côté juteux et la profondeur apportée par sa texture soyeuse. Servi légèrement rafraîchi.			
 <b>AOP Saint Amour</b> « Pascal Berthier » Gamay. Une cuvée sensuelle qui charme par ses petits fruits rouges croquants avant de nous surprendre par des épices douces.			33,00€
			
 <b>AOP Mercurey</b> « Domaine Meix-Foulot » <i>Agnès du Couëdic</i> Pinot noir, couleurs légères avec un bouquet élégant de cerises fraîches, avec des nuances de framboises sauvages.			52,00€
 <b>AOC Savigny Les Beaunes</b> « Maison Louis Latour » Pinot Noir. Robe rubis foncée, nez aux notes de fraises des bois et épices. Vin élégant avec une belle fraîcheur.			72,00€
 <b>AOC Meursault</b> « Maison Louis Latour » Clair en couleur, nez typique Pinot noir. Riche en arômes, fin de bouche longue.			99,00€
 <b>AOC Savigny Les Beaunes 1<sup>er</sup> Cru</b> « Maison Louis Latour » <i>Les Marconnets</i> Frais en bouche avec des tanins soyeux, on retrouve des arômes de griottes, de clous de girofles. Belle persistance aromatique.			100,00€
 <b>AOC Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</b> « Maison Louis Latour » <i>Morgeot</i>  119,00€ Arômes de cerises et de cassis, charpenté et harmonieux en bouche.			
 <b>AOC Monthelie 1<sup>er</sup> Cru</b> « Domaine Prunier-Damy » <i>Les Duresses</i> Pinot Noir. Belle expression et finesse, des arômes de petits fruits et de fleurs, le tout délicatement boisé.			119,00€
 <b>AOP Chambolle-Musigny</b> « Maison Albert Bichot » Plein cœur de la Côte de nuits. Arômes de fruits rouges et noirs mariés à de subtiles notes de fleurs (rose et violette) et d'épices. Finale intense et fruitée			125,00€



Souple et Aromatique



Corsé et Ample



Puissant et Structuré

**Pour vous offrir un choix plus large, nous vous proposons de carafes certains de nos vins en pichet de 50 cl mais aussi en verre de 12 cl.**

# Vins Rouges

## VALLEE DU RHÔNE / ARDECHE :

	Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
<p><b>Vin de France Syrah</b> « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » <i>Secret de Famille</i> Les fruits rouges et les épices dominent dans cette très belle Syrah au caractère affirmé.</p>	6,00€	16,00€	24,00€
<p><b>AOP Grignan-Les-Adhémar</b> « Domaine de Montine » <i>Emotion</i> Syrah et Grenache. Rouge pourpre. Légèrement épicé, tanins souples et fins.</p>			39,00€
<p><b>AOC Crozes Hermitage</b> « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » <i>Les Jalets</i> Syrah, belle couleur rubis, attaque souple et gourmande, finale sur des notes de réglisse.</p>			38,00€
<p><b>AOC Côtes du Rhône</b> « Clos Val Seille » <i>L'excelsior</i> 100% Syrah. Exceptionnelle déclaration d'amour et invitation au Voyage.</p>			72,00€
<p><b>AOC Chateauneuf du Pape</b> « Domaine de L'Alliance » <i>La Guigasse</i> Vin de collection. Robe pourpre, bouquet puissant d'épices et framboises</p>			99,00€
<p><b>AOP Côte-Rôtie</b> « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » <i>Les Jumelles</i> 100 % Syrah issu de vignes âgées de 15 à 40 ans. Parfums poivrés, de cèdre et de petits fruits. Très grande finesse.</p>			119,00€

## LANGUEDOC :

<p><b>AOP Corbières</b> « Château la Baronne » <i>Les Lanes</i> Bouche ample, souple et gourmande, une matière pleine de caractère sur un fruit généreux et les épices, une finale juteuse et gouleyante.</p>				29,00€	
<p><b>AOP Pic Saint Loup</b> « Le Chemin des Rêves » <i>L'Optimiste</i> Ce vin offre générosité, rondeur et équilibre tout simplement.</p>			10,00€	26,00€	36,00€
<p><b>AOC Languedoc</b> « Château Puech Haut » <i>Tête de Bélier</i> Robe grenat intense, limpide aux reflets violines. Belles notes de petits fruits noirs mûrs, qui se développent sur des notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu.</p>				57,00€	

## LOIRE / CHINON :

<p><b>AOC Bourgueil</b> « Maison Audebert Sur le Fruit » Cette cuvée très représentative d'un Bourgueil classique est issue à 100% de Cabernet Franc. Vin très fruité avec une belle robe de couleurs violettes</p>	6,00€	16,00€	24,00€	
<p><b>AOP Saumur Champigny</b> « Clos des Cordeliers » 100% Cabernet Franc. Nez de groseilles et de griottes rafraîchi par des notes de violettes et d'iris.</p>				29,00€
<p><b>AOP Chinon</b> « Domaine Béatrice et Pascal Lambert » <i>Les Perruches</i> Nez gourmand, plutôt sur le fruit, évoquant son côté pierreux et de sillex.</p>	10,00€	26,00€	38,00€	
<p><b>AOP Sancerre</b> « Domaine Reverdy » <i>Terre de Maimbray</i> Robe rouge rubis aux légers reflets violacés. Le nez intense de fruits rouges et noirs frais (groseille, fraise des bois, cassis) laisse peu à peu place à de fines notes épicées.</p>				46,00€
<p><b>AOP Cheverny</b> « Domaine des Huards » <i>Envol</i> A.O.C. Cheverny – Pinot-Noir &amp; Gamay Lumineux. Frais et fruité au nez. Joyeux en bouche. Arômes de groseille, cerises, agrumes</p>				42,00€



Souple et Aromatique



Corsé et Ample



Puissant et Structuré

# Vins Rouges

	Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
<p><b>BOURDEAUX:</b></p> <p><b>AOOC Bordeaux</b> « Château Moulin de Peyronin »              20% Malbec, 60% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon. Etonnants arômes complexes</p>			26,00€
<p><b>AOOC Haut Médoc</b> « Château la Peyreyre » <b>Prestige</b>              50% Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon, Expressif, matière ample et grasse, saveur de moka. La vraie expression du terroir.</p>	8,00€	22,00€	30,00€
<p><b>AOOC Haut Médoc</b> « Moulin de la Lagune »            De couleur rouge rubis intense, nez aux arômes de cassis, de mûres, d'olives noires et de tabac. Vin corsé, avec finale fraîche et persistante.</p>			44,00€
<p><b>AOP Haut Médoc</b> « Château Sociando-mallet »            Vin corsé, bouquet complexe, donné par des fruits noirs.</p>			109,00€
<p><b>AOOC Haut Médoc</b> « Château La Lagune »            3ème grand cru classé. Une fois encore la lagune se montre à la hauteur, impressionnant par la profondeur de sa robe presque noire. En conversion vers l'agriculture biologique.</p>			175,00€
<p><b>AOOC Castillon Côtes de Bordeaux</b> « Domaine de L'Aurage » <b>Le Versant</b>            Nez Bien ouvert, envoûtant aux notes de fruits rouges. Bouche Gourmande avec une belle longueur, des tanins bien fondus et des arômes de fruits rouges.</p>			54,00€
<p><b>AOOC Castillon Côtes de Bordeaux</b> « Domaine de L'Aurage »            Une véritable pépite de Caroline et Louis Mitjavile. Nez intense aux notes de fruits noirs et d'arômes grillés. Bouche fine et élégante, avec de magnifiques notes de cacao et de confiture de mûres</p>			119,00€
<p><b>AOOC Pessac Léognan</b> « Château Ferran »             Couleur profonde et intense pourpre vif. Du charnu en bouche et des tanins bien mûrs.</p>			60,00€
<p><b>AOOC Pessac Léognan Grand Cru Classé</b> « Château Smith Haut Lafitte »            Ce grand cru classé est un rouge d'une couleur intense. Au nez il offre une explosion de saveurs fruitées puis le nez évolue vers des notes épicées d'herbes sèches et de fenouil.</p>			209,00€
<p><b>AOOC Pessac Léognan Grand Cru Classé</b> « Château Carbonnieux »             Ce millésime séduit par sa subtile alliance entre des merlots doux et puissants ainsi que des cabernets sauvignons tanniques et élégants.</p>			119,00€
<p><b>AOOC Pauillac</b> « Château Lacoste Borie »            Second de Grand-Puy Lacoste, il peut se boire dans ses premières années. Plus souple et plus fruité, il conserve en grande partie l'élégance et la complexité du grand vin.</p>			99,00€
<p><b>AOOC Pauillac Grand Cru Classé</b> « Château Pontet Canet »             Riche, puissamment fruité, tanins fermes, fraîcheur, longueur et profondeur incroyables.</p>			295,00€
<p><b>AOOC Saint Estèphe</b> « Château Ormes de Pez »             C'est un vin fruité et épicé qui s'ouvre rapidement et peut se déguster dans sa jeunesse, sur le fruit, sans aucun problème.</p>			109,00€
<p><b>AOOC Saint Estèphe</b> « Phélan segur »            Robe incroyablement noire, avec un joli nez de mûres.</p>			130,00€
<p><b>AOOC Saint Julien</b> « Château Gloria »            Second vin, comme son aîné, c'est un vin classique et élégant, marqué par une trame nette et bien dessinée à la finale longue et fraîche.</p>			115,00€
<p><b>AOP Margaux</b> « Château Giscours »            3ème grand cru classé. Nez très aromatique d'entrée. Bouche tout en finesse, caractérisée par la sensation de fruits juteux, réhaussés par des essences de chocolat et cardamome</p>			175,00€
<p><b>AOOC Saint Emilion Grand Cru Classé</b> « Château La Gaffelière »             Arômes de lavande, de menthe, d'orange sanguine, d'épices et de cerise noire avec une finale minérale.</p>			209,00€



# Notre sélection de Magnums 1.5L

“Le Magnum, c’est le format idéal quand on est deux, surtout si l’autre ne boit pas”



## Champagnes

- Champagne Taittinger « Prestige » Brut** 150,00€  
40% Chardonnay 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier. Nez très expressif, notes fruitées et briochées. On retrouve des arômes de pêche, de fleurs blanches et de vanille.
- Champagne Ruinart « R de Ruinart » Brut** 190,00€  
Dans un équilibre harmonieux, R de Ruinart réunit la fraîcheur du chardonnay, la structure du pinot noir et le fruité du meunier. Ce champagne à la texture enrobante présente un assemblage avec une jolie complexité aromatique, entre des notes grillées et un fruité frais.
- Champagne Ruinart Blanc de Blancs** 280,00€  
100 % Chardonnay. Très belle couleur jaune doré pâle, nez d'une grande intensité. A table parfait pour les fruits de mer et crustacés

## Vins Blancs

### ARDECHE / VALLEE DU RHÔNE :

- AOC Saint Joseph « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » Le Grand Pompée** 95,00€  
Cépage Marsanne. Couleur jaune paille, vin ample et chaleureux, belle rondeur. Note de fleurs blanches, légèrement miellées.
- Vif et Aromatique**
- Fin et Onctueux**
- Tendre et Frais**
- Moelleux**

## Vins Rosés

- IGP Méditerranée « Perle de Roseline »** 50,00€  
Vin de marque révélant toute l'expression aromatique des terroirs de la Méditerranée
- IGP Pays D'Oc « Château Puech Haut » Argali** 150,00€  
Sa couleur rose pâle, nez frais aux arômes fruités de pomelos et fruits exotiques. La bouche est vive, croquante et désaltérante **JEROBOAM**
- AOP Côtes de Provenances « Château Minuty » Rose et Or** 96,00€  
Cette cuvée est sous le signe de l'élégance. Fruits mûrs solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire, passant par le melon rose
- Clair et Frais**
- Rosé et Fruité**

### Plus sérieusement:

Un grand contenant met en valeur le vin servi, il s'épanouit plus librement.  
Le grand format se conservera mieux et plus longtemps

# Notre sélection de Magnums 1.5L

## Vins Rouges


### LOIRE / CHINON:

-  **AOP Saumur Champigny** « Clos des Cordeliers » 54,00€  
*100% Cabernet Franc. Nez de groseilles et de giottes rafraîchi par des notes de violettes et d'iris. Vin de repas.*

### BOURGOGNE:

-  **AOC Marsannay** « Maison Louis Latour » 120,00€  
*Ce Marsannay offre un bouquet de fruits rouges intense. La bouche est d'une bonne plénitude, le palais soyeux.*


### VALLEE DU RHÔNE/ ARDECHE/LANGUEDOC:

-  **AOC Saint Joseph** « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Le grand Pompée* 99,00€  
*Syrah, riche et concentré de fruits rouges très mûrs. Vin franc avec des tanins ronds*

-  **IGP Var Pinot Noir** « Maison Louis Latour » *Valmoissine* 80,00€  
*Pinot Noir du Coteau de Verdon. Vin très élégant, d'une remarquable finesse*

-  **IGP Ardèche Syrah** « Terra Helvorum » 99,00€   
*Vendanges exclusivement manuelles pour ne conserver que les plus beaux raisins. Vin complexe et expressif, puissant et riche.*

-  **AOC Crozes Hermitage** « Domaine Jaboulet-Ainé » *Les Jalets* 75,00€  
*Syrah, belle couleur rubis, attaque souple et gourmande, finale sur des notes de réglisse.*

-  **AOC Languedoc** « Château Puech Haut » *Prestige* 85,00€  
*40% Syrah, 60% Grenache. Dense et concentré, note de sous-bois, framboise, kirsch et prunes. Complexe à chaque gorgée, aux accents de garrigue avec une bouche boisée.*

-  **AOC Languedoc** « Château Puech Haut » *Tête de Bélier* 120,00€  
*Robe grenat intense, limpide aux reflets violines. Belles notes de petits fruits noirs mûrs, qui se développent sur des notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu.*

### BORDEAUX:

-  **AOC Bordeaux** Ronan by Clinet 50,00€   
*Nouvelle expression du Bordeaux. 100% Merlot Inspiré du style de la grande maison Clinet Pomerol*

-  **AOC Haut Médoc** « Château la Peyreyre » *Prestige* 75,00€  
*50% Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon, Expressif, matière ample et grasse, saveur de moka. La vraie expression du terroir.*

-  **AOC Haut Médoc** « Moulin de la Lagune » 79,00€  
*De couleur rouge rubis intense, nez aux arômes de cassis, de mûres, d'olives noires et de tabac. Vin corsé, avec finale fraîche et persistante.*

-  **AOC Pauillac** « Château Lacoste Borie » 178,00€  
*Second de Grand-Puy Lacoste, il peut se boire dans ses premières années. Plus souple et plus fruité, il conserve en grande partie l'élégance et la complexité du grand vin.*

-  **AOC Saint Emilion Grand Cru Classé** « Château Le Chatelet » 190,00€  
*Vin homogène et solaire, bati pour bien vieillir.*

-  **AOC Saint Emilion Grand Cru Classé** « Château Le Chatelet » 220,00€  
*Nez riche et centré sur la cerise noire confiturée. Vin en parfait équilibre.*

 Souple et Aromatique

 Corsé et Ample

 Puissant et Structuré