

Plan Nord

Cuisine maison, produits du coin

Vins au verre – 12 cl

VERRE DE ROSE

VDF Grain d'Amour (Rosé Sucré) 6
Un rosé finement sucré aux notes muscatées

IGP Gris d'Argens (Rosé) Carte Postale 5,6
Un rosé sec, fruité et léger

VERRE DE ROUGE

AOP Blaye Côtes de (Bordeaux) 6,2
Château Joncieux
Un vin accueillant qui s'accordera à de nombreux plats

AOP Médoc (Bordeaux) 7,4
Château Prince Maurice
Sa dominante de Merlot apporte à ce Médoc une souplesse peu commune

AOP Grignan Les Adhémar (Rhône) 5,4
Comtesse de Grignan
Jeune appellation du Sud du Rhône rebaptisée en 2010 qui donne des vins racés sur une finale fraîche

AOP Saumur Champigny (Loire) 7
Domaine Val Brun
Tanins fins et veloutés pour une bouche fraîche et florale

AOP Vacqueyras « Les Pénitents » 8,8
Château Lestours Clocher
Un joli Vacqueyras avec de la puissance et du fruit dans une belle maîtrise

AOP Saint-Emilion Grand Cru 9,4
Château Grand Rivallon 2022
Un superbe Saint-Emilion Grand Cru tout en souplesse de fruit et équilibre

AOP Margaux Château Clairefont 2017 13,8
Un Grand vin du Médocain aux tanins fins, magnifique équilibre entre structure et finesse du fruit

AOP Châteauneuf-du-Pape 14,8
Domaine Jas de Bressy
Puissant, profond, complexe et goumand en un seul mot : « superbe »

AOP Mercurey 14,8
Domaine Chanzy « Monopole »
Un vin fin aux notes de cerise et cassis tout en finesse et équilibre

VERRE DE BLANC

IGP Côte de Gascogne (Sucré) Uby 4 6,4
Un vin fruité et sucré, un vrai petit bonbon liquide

IGP Pays d'Oc, Chardonnay (Oc) Pierres Blanches 5,4
La fraîcheur du chardonnay et le soleil du Sud

AOP Bourgogne Aligoté 6,8
« Alphonse » Terres Secrètes
Un bourgogne aligoté typique de bourgogne frais et léger

VERRE DE BLANC - suite

AOP Sancerre Blanc Domaine Tassin 10
Minéralité et souplesse pour un joli sancerre tout en fruit

AOP Chablis Vieilles Vignes Domaine Vauroux 12,8
Un chablis très agréable, fin et équilibré

AOP Châteauneuf-du-Pape 14,8
Domaine Jas de Bressy
Un vin d'une grande classe, puissant et complexe dans un bel équilibre

CHAMPAGNE

Coupe de champagne Lucien Roguet 12,5
Grand Cru

Grands vins au verre – D-Vine – 10 cl

VERRE DE BLANC

Offrez-vous aujourd'hui une dégustation parfaite de vin grâce à la D-Vine. Votre verre de vin de 10 cl vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3 heures de carafage.

AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022 – 11°C 9
Château du Cray
Un vin sur la simplicité avec des notes de brioche, de prune et florales de Daphnée. En bouche, des notes acidulées prennent le dessus ce qui donne à cet aligoté une bonne buvabilité.

AOC POUILLY-FUMÉ 2023 – 13°C 11
Domaine des Mariniers, Joseph Mellot
Cet élégant vin dévoile un bouquet subtil d'herbes fraîchement coupées et de pamplemousse au nez. En bouche, il séduit par ses notes délicates de pomme et de zestes d'agrumes, offrant une expérience raffinée et équilibrée.

AOP PETIT CHABLIS 2023 – 12°C 10
Domaine de la Motte
Ce nouveau millésime du Domaine de la Motte dévoile un Petit Chablis en pleine maturité, où des arômes de fruits blancs et une belle minéralité ravissent le palais.

AOP BORDEAUX 2022 – 11°C 10
Clos des Lunes, Lune d'Argent
Ce vin séduit au nez avec des arômes vifs de pamplemousse, de prune et de mirabelle. En bouche, l'éclat de l'orange, la fraîcheur de la pastèque et la vivacité du citron vert créent un véritable festival de saveurs ensoleillées.

AOP POUILLY-FUISSÉ 2023 – 12°C 13
Château de la Chaize
Découvrez un vin aux arômes délicats d'acacia et de miel. En bouche, profitez de sa finesse, de sa minéralité et d'une très belle complexité.

VERRE DE ROUGE

AOP BOURGOGNE 2023 – 17°C 9
Domaine Camu Frères
Ce vin à la robe rubis clair révèle un nez gourmand de fraise et de framboise. La bouche est souple, marquée par des saveurs de cerise et de framboise, offrant une belle fraîcheur.

Plan Nord

Cuisine maison, produits du coin

Grands vins au verre – D-Vine – 12 cl

VERRE DE ROUGE

AOP SAINT-EMILION GRAND CRU 2020 – 17°C10,5
Château de Béchaud

Ce vin séduit immédiatement par ses arômes de confiture de mûre et de chocolat. En bouche, il offre des saveurs de cerise griotte, de tabac, et des tanins fermes pour une structure robuste.

AOP CROZES HERMITAGE 2023 – 17°C11
Cuvée L, Domaine Combiar

Un vin en 2 temps avec des arômes fumés, de poivre et de cuir puis qui s'ouvre sur la mûre. En bouche, c'est un vin charnu qui s'appuie sur ses saveurs de cacao et de cerise griotte.

Vins blancs - 75 cl

LOIRE

IGP Touraine Sauvignon Domaine Marcé27
Une fraîcheur maîtrisée pour un joli sauvignon fruité

AOP Anjou Blanc « Pierres bleues »33
Domaine Haut fresne
Découvrez le cépage chenin, expressif aux notes florales citronnées

AOP Quincy Domaine de Trotereau40
Une intensité aromatique dans un subtil équilibre de fraîcheur

AOP Sancerre Blanc Domaine Tassin50
Minéralité et souplesse pour un joli sancerre tout en fruit

AOP Coteaux d'Ancenis Malvoisie Moelleux30
Domaine du Haut Fresne
Fruité, rond et sucré

SUD

AOP Côte de Gascogne « Twin's » Domaine Maubet24
Sauvignon et colombar pour un vin léger et fruité

VDF Mr Paul Vignerons Propriétaires Associés26
100% grenache blanc pour un vin frais et souple

IGP Pays d'Oc, Chardonnay (Oc) Pierres Blanches27
La fraîcheur du chardonnay et le soleil du Sud

IGP Pays d'Oc « Les Sardines »28
Domaine des 3 Châteaux
Le viognier pour le fruité et le chardonnay pour la fraîcheur du fruit

IGP Côte de Gascogne « UBY N°4 » (sucré)32
Un vin fruité et sucré, un vrai petit bonbon liquide

IGP Luberon Mas des infirmières Blanc50
Domaine Ridley Scott
Vin délicat aux notes florales et de fruits blancs, se terminant pour une touche exotique

RHÔNE/GARD

IGP Gard « La Belle Emilie »23
Domaine des Chartreux
Un vin simplement bon, fruité et souple

IGP Gard « 1612 » Grand viognier37
Vignes plantées sur un ancien lac salé asséché en 1612, un vin aux notes de fruits exotiques et d'abricot sans excès

AOP Côte du Rhône Village « Saint-Gervais »29
Le clan des Loups
Un vin ample, rond et gourmand sur une finale fraîche

AOP Crozes Hermitage Domaine Michelas53
Notes de fleurs blanches, d'agrumes et fruits jaunes dans une gourmandise maîtrisée

AOP Châteauneuf-du-Pape74
Domaine Jas de Bressy
Un vin d'une grande classe, puissant et complexe dans un bel équilibre

BOURGOGNE

AOP Bourgogne Aligoté34
« Alphonse » Domaine des Terres secrètes
Un bourgogne aligoté typique de bourgogne frais et léger

AOP Macon-Prissé
Domaine de la Pierre Des Dames40
Le chardonnay est apaisé par le terroir du mâconnais qui lui apporte une belle gourmandise

AOP Petit Chablis « Pas si Petit »44
Domaine de la Chablisienne
Une intensité aromatique dans un subtil équilibre de fraîcheur

AOP Chablis Vieilles Vignes Domaine Vauroux64
Un chablis très agréable, fin et équilibré

AOP Rully « En Rosey » Domaine Chanzy74
Vin fin et délicat aux notes florales d'acacia et aubépine

AOP Meursault Blanc100
Domaine Thomas Battault
Un Meursault rond et soyeux aux notes de prunes jaunes et d'épices tout en équilibre

ALSACE

AOP Riesling Domaine Ruhlmann31
Frais aux notes florales, s'accorde parfaitement avec poissons et fromages

AOP Gewurztraminer Domaine Ruhlmann40
Des arômes de rose et de litchi, typique de l'appellation dans une gourmandise maîtrisée

Plan Nord

Cuisine maison, produits du coin

Vins rouges - 75 cl

LOIRE

AOP Touraine Gamay Domaine Marcé27
Un vin frais et souple aux notes herbacées

AOP Bourgueil « Cuvée Déchainée »30
Domaine Lamé, Delisle, Boucard
Léger et fruité, un joli bourgueil au naturel

AOP Chinon « Les Galuches »32
Domaine Raffault
Un vin typique de l'appellation léger, aux notes de petits fruits rouges

AOP Saumur Champigny « Bois Pivain »35
Domaine du Val Brun
Tanins fins et veloutés pour une bouche fraîche et florale

AOP Sancerre «Osmoze» Domaine Denizot65
Finesse et profondeur s'allient parfaitement pour apporter équilibre et volupté à ce pinot noir

BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

AOP Bourgogne Pinot noir31
Domaine Nuiton Beaunoy
Un pinot noir de bourgogne typique, frais léger aux notes de petits fruits rouges

AOP Macon-Serrières34
Domaine de la Pierre des Dames
Un gamay vinifié en bourgogne pour plus de gourmandise

AOP Brouilly Domaine Perroud37
Léger, souple et fruité typique de l'appellation

AOP Moulin à Vent Domaine Lardy40
Un vin léger où les tanins se fondent avec souplesse dans une belle complexité aromatique

AOP Mercurey Domaine Chanzy « Monopole »74
Un vin fin aux notes de cerise et cassis tout en finesse et équilibre

AOP Pommard « Les Chanlins »90
Domaine Saint Marc
Intense, avec des notes de cerise bigarreau, fraise, rose, sous-bois, cuir et fût toasté, superbe

SUD

VDF Mr Paul Rouge24
Vignerons Propriétaires Associés
100% grenache noir pour un rouge frais et souple

AOP Fitou Domaine Carpy29
Un vin souple aux arômes de fruits noirs, épices et de garrigue

AOP Pic Saint Loup « Cuvée B »32
Domaine des 3 Châteaux
Typique de l'appellation, la syrah tout en fluidité

SUD - suite

AOP Costières de Nîmes34
« Bergerie » Clos des Centenaires
Un vin typé, ample, aux notes de fruits noirs

AOP Riserva Nustrale (Nellucci/ Sciaccarellu70
/Vermentinu), Domaine Corsican
Un vin vieilli en amphore pour concentrer les arômes profonds des cépages endémiques de la corse, superbe

IGP Melodie En Sous Sol45
Domaine Clos Des Centenaires
Un vin aux notes persistantes de fruits des bois et d'épices douces

IGP Hérault « Les Creisses »65
Domaine des Creisses
Le vin « phare » de Philippe Chesnelong très grand vigneron du Sud, un vin dense et profond tout en équilibre

RHONE

IGP Vaucluse « Le Ptit Clocher »24
Domaine Arnoux
Un joli rapport prix/plaisir pour un vin souple et gourmand

AOP Grignan-les-Adhémar27
« La comtesse de Grigan », Cellier des Templiers
Jeune appellation du Sud du Rhône rebaptisée en 2010 qui donne des vins racés sur une finale fraîche

AOP Côtes de Rhône Village (Valréas)33
« Chakra », Domaine du 7ème clos
Grenache/syrah pour un vin soyeux et velouté aux arômes de fruits noirs

AOP Rasteau « Les Cras »36
Domaine du Trapadis
Un vin aux notes de fruits noirs murs avec une touche d'épices

AOP Vacqueyras « Les Pénitents »44
Château Lestours Clocher
Un joli Vacqueyras avec de la puissance et du fruit dans une belle maîtrise

AOP Crozes Hermitage « Signature »49
Domaine Michelas
Fruits noirs, structure et générosité pour un vin typique de l'appellation

AOP Châteauneuf-du-Pape74
Domaine Jas de Bressy
Puissant, profond, complexe et gourmand en un seul mot : « superbe »

AOP Côte Rotie « Loss »90
Domaine Pichat
Un côte rôtie d'une rare élégance ou se mêlent, structure caractère et finesse

AOP Cornas95
Domaine Philippe et Vincent Jaboulet
Un superbe vin charpenté un vin complexe une parfaite expression du terroir sur des arômes profonds de fruits noirs

Plan Nord

Guisine maison, produits du coin

Vins Rouge - 75 cl

BORDEAUX

AOP Bordeaux Beaulieu-Bergey 201427
Un vin évolué aux tanins présents aux notes de fruits noirs mûrs

AOP Blaye Côtes de Bordeaux31
Château Joncieux 2018
Un vin accueillant qui s'accordera à de nombreux plats

AOP Puisseguin Saint-Emilion37
Château Laplagne 2018
Une dominance de merlot pour un Bordeaux souple et expressif

AOP Lalande de Pomerol43
Clos des Galevesses 2014
Un Bordeaux rond et suave aux notes épicées

AOP Saint-Emilion Grand Cru47
Château Grand Rivallon 2022
Un superbe Saint-Emilion Grand Cru tout en souplesse de fruit et équilibre

AOP Pomerol Château La Renaissance 201870
Superbe vin généreux et racé dans une belle maîtrise du fruit

AOP Médoc Château Prince Maurice 202137
Un Médoc typique de l'appellation à la structure bien marquée apaisée par son élevage en fût de chêne

AOP Haut-Médoc39
Château Colombe Peylande 2013
Un bel équilibre entre cabernet sauvignon et merlot pour un vin évolué franc et profond

AOP Margaux Château Clairefont 201769
Un Grand vin du Médocain aux tanins fins, magnifique équilibre entre structure et finesse du fruit, superbe

AOP Graves Château Ludeman la côte 202043
Un vin souple et riche à la fois, un graves comme on les aime

AOP Pessac Léognan64
Domaine de Larivet Haut Brion 2013
Le 2nd vin du château Larivet Haut Brion, aux arômes de sous-bois et fruits noirs cuits

AOP Saint-Julien « Le petit Ducru »70
Domaine Ducru Beaucaillou 2020
Une belle réussite, où l'on retrouve le style Ducru Beaucaillou (Grand Cru Classé), sans rien céder à la précision ni à la complexité.

Vins Rosé - 75 cl

VDF Mr Paul Rosé24
Vignerons Propriétaires Associés
100% grenache noir pour un rosé frais et souple

IGP Gris d'Argens Carte postale28
Un rosé sec, fruité et léger

IGP Ile de Beauté (Corse) « Umanu »30
Domaine Corsican
Les cépages sciaccarellu et gris de cinsault pour un rosé corse bien typé

AOP Côte de Provence « Roseline Prestige »34
Domaine Sainte-Roseline
La cuvée prestige dans Cru Classé renommé qui n'a rien à envier de son aîné VDF Grain d'Amour (Rosé sucré)

Vins effervescents - 75 cl

« Blanc de blancs » Duc Royal DOC24

Prosecco Treviso « Extra Dry »29

Champagne - 75 cl

AOP Champagne Brut Lucien Roguet64,8
Grand Cru

AOP Champagne Brut Laurent Perrier74

AOP Champagne Brut Taittinger89

AOP Champagne Brut Ruinart115