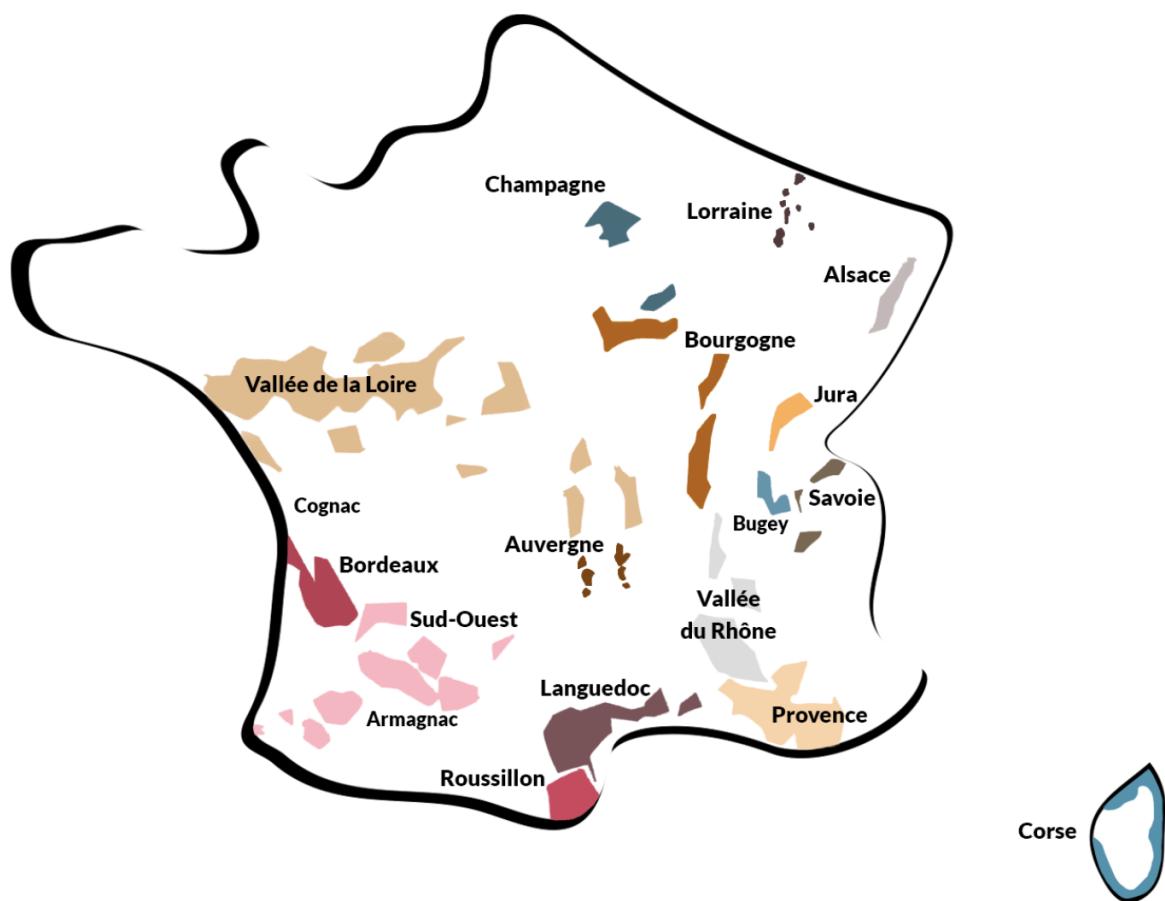


La Table d'Aambre



Carte des vins

Apéritifs :

Apéritif maison (Vodka mangue, Liqueur de piment d'Espelette, mangue, Ginger Beer)	10,00€
Kir (cassis, mûre, châtaigne, pêche de vigne, framboise) 12cl	6,00€
Ricard 4cl	6,00€
Suze 6cl	6,00€
Martini rouge, blanc 6cl	6,00€
Campari 6cl	6,00€
Porto Graham's 10 ans 6cl	7,00€
Americano 12cl	9,00€
Gin Citadelle (2,50€ supplément tonic)	7,00€
Bières blanche Ninkasi 33cl	6,00€
Bières blonde Ninkasi 33cl	6,00€

Softs :

Jus de fruits L'Arbre à Jus (Orange, Abricot, Pomme, Tomate) 25cl	4,00€
Coca Cola, 33cl	4,00€
Tonic Fever Tree 20cl	4,00€
Limonade artisanale Les Brasseurs Savoyard 33cl	4,00€
Perrier 33cl	4,00€
Eau minérale plate ou gazeuse 75cl	6,00€

Notre sélection de vins au verre :

Champagne :

Crémant méthode traditionnelle « Quattro »	Daridan	NM	12€
Champagne Brut Rosé	Nicolas Feuillatte	NM	18€

Vin Blanc :

AOP Viré clessé vieilles vignes	Cave de viré	2022	8,00€
IGP Collines Rhodaniennes « Entre Coeurs »	Dom. de Favière	2023	8,00€
Vin du moment			8,00€

Vin Rouge :

AOP Bourgogne Hautes côtes de nuits	Nuiton-Beaunoy	2023	8,00€
IGP Cévennes « Syrah »	Les Petites Crêtes	2023	8,00€
Vin du moment			8,00€

Vin Rosé :

AOP Côtes de Provence « Signature »	Figuière	2024	8,00€
-------------------------------------	----------	------	-------

Vin de Dessert :

AOP Gewurztraminer vendanges tardives	Famille Hauller	2022	8,00€
VDF rouge moelleux « Louis »(8cl)	Daridan	2020	7,00€

Nos boissons sans alcool Nivers : 12cl: 7,00€

N°2 : Grands crus de thés verts Japonais, verjus, culture de kombucha, extractions de feuilles de framboisier, maté, mimosa

N°5 : Grands crus de thés blancs de Chine, verjus, culture de kombucha, extractions de plantes (bigaradier), cédrat, bergamote

N°11 : Grands crus de thés noirs et verts Japonais, verjus, culture de kombucha, extractions fleur d'osmanthus

CHAMPAGNES :

75cl

Champagne Brut	Veuve Clicquot	NM	100€
Champagne Blanc de Blanc « Cuvée Séduction»	Marguerite Guyot	NM	120€
Champagne Blanc de Blanc « Cuvée extase»	Marguerite Guyot	2009	180€
Champagne Brut Rosé « Fleur de Flo»	Marguerite Guyot	NM	120€

VIN ROSE :

AOP Côtes de provence « Signature»	Figuière	2024	40€
------------------------------------	----------	------	-----

BEAUJOLAIS :

Rouge :

AOP Juliénas « Vieilles vignes »	B. Passot	2023	45€
AOP Moulin à Vent	Château des Jacques	2021	
AOP Brouilly	Alex Foillard	2018	50€
AOP Côte de Brouilly « Chapelle »	Château Thivin	2022	55€
AOP Morgon	Dom. Lapierre	2024	65€
AOP Morgon « Corcelette »	Jean Foillard	2022	65€
AOP Morgon « Côte de PY »	Jean Foillard	2022	65€
AOP Morgon (magnum)	Dom. Lapierre	2024	120€

BOURGOGNE :

75cl

Blanc :

AOP Saint Véran	Dom. Charmond	2024	40€
AOP Bouzeron « La Tournelle »	Dom. Dujardin	2021	45€
AOP Hautes côtes de nuit	Dom. Bonnardot	2023	45€
AOP Chablis	Dom. Chevalier	2024	50€
AOP Rully « Saint Jacques »	Antoine Olivier	2022	55€
AOP Bourgogne Aligoté	François Mikulski	2023	55€
AOP Bourgogne Chardonnay	Dom. Ballot Millot	2022	60€
AOP Montagny 1er cru	Dom. Lagarde	2023	60€
AOP Monthelie « La combe Danay »	Dom. Dujardin	2022	60€
AOP Santenay	Ludovic Pierrot	2021	70€
AOP Chassagne Montrachet	Fontaine Gagnard	2023	110€

Rouge :

AOP Bourgogne Côte d'Or	Joseph Pascal	2022	45€
AOP Maranges « Vieilles Vignes »	Justin Girardin	2022	60€
AOP Bourgogne Côte d'Or	François Mikulski	2023	65€
AOP Maranges « Vieilles Vignes »	Bachelet Monnot	2022	75€
AOP Monthelie 1er Cru « Les vignes rondes »	Dom. Dujardin	2022	80€
AOP Chassagne Montrachet	Fontaine Gagnard	2023	85€
AOP Savigny Les Beaunes	Jean Marc Millot	2022	85€
AOP Beaune 1er Cru « Les Epenottes »	Dom. Ballot Millot	2022	110€

VALLEE DU RHÔNE :

75cl

Blanc :

VDF Viognier <i>La Champine»</i>	Dom. Gerin	2023	40€
IGP Vaucluse clairette	Dom. Des Tours	2020	50€
AOP Saint Joseph «Les Parcelles »	Bruyère et David	2024	50€
AOP Crozes hermitage « Domaine»	Dom. Combier	2024	50€
AOP Vacqueyras	Dom. De la Jauffrette	2016	55€
AOP Côte du Rhône	Benoit et Jean Luc Jamet	2016	60€
AOP Condrieu « Les grandes terrasses »	Bruyère et David	2023	75€
AOP Condrieu « Le Vianon »	Bruyère et David	2023	85€

Rouge :

IGP Collines Rhodaniennes « L'appel des Sereines»	François Villard	2022	
AOP Crozes hermitage « Domaine»	Dom. Combier	2023	50€
AOP Saint Joseph «Les Parcelles »	Bruyère et David	2023	50€
AOP Vacqueyras	Dom. De la Jauffrette	2013	60€
AOP Côte du Rhône «L'enclave»	Benoit et Jean Luc Jamet	2022	60€
AOP Gigondas	Dom. De la Jauffrette	2013	65€
AOP Côtes du Rhône	Dom. Des Tours	2020	
AOP Crozes Hermitage	Alain Graillot	2022	80€
AOP Châteauneuf du Pape	Dom. De la Jauffrette	2013	85€
AOP Côte Rotie «Declive »	Bruyère et David	2022	90€
AOP Cornas «Saint Pierre »	Bruyère et David	2022	90€
AOP Crozes hermitage « Domaine»	Dom. Combier	2023	90€
AOP Côte Rotie «Champin le seigneur »	Dom. Gerin	2022	100€
AOP Châteauneuf du Pape	Dom. De Villeneuve	2014	110€
AOP Cornas «Vieilles Vignes »	Alain Voge	2020	112€
AOP Saint Joseph Magnum	François Grenier	2023	120€

VALLEE DE LA LOIRE :

75cl

Blanc :

AOC Cour Cheverny « <i>L'irrésistible</i> »	Daridan	2018	45€
AOP Saumur « <i>Les Perrières</i> »	Arnaud Lambert	2022	50€
AOP Sancerre	Dom. Vacheron	2022	60€
AOP Savennières	Château du Breuil	2022	60€
VDF « <i>Arcane</i> »	Fosse sèche	2022	65€

Rouge :

AOP Chinon	Dom. Pallus	2022	40€
IGP Urfé « <i>Les Rougeots du clos</i> »	Les Vins de la Madonne	2021	40€
AOP Côtes Roannaise « <i>La part des lionnes</i> »	Dom. Reniteo	2021	
AOC Cherverny rouge « <i>Cabin</i> »	Daridan	2022	50€
VDF « <i>Eolithe</i> »	Fosse sèche	2022	55€

BORDEAUX :

Rouge :

AOP Côtes de Bordeaux « <i>Le Versant</i> »	Mitjaville	2020	
AOP Pessac Léognan « <i>Cuvée Paul</i> »	Chateau Haut Bergey	2019	70€

NOS AUTRES REGIONS :

75cl

Blanc :

PROVENCE :

AOP Côte de Provence « Louise »	Château de Brégançon	2021	80€
AOP Palette	Château Simone	2021	90€

SUD OUEST/ROUSSILLON :

AOP Jurançon sec « pierre blanches »	Dom. Bellegarde	2020	40€
--------------------------------------	-----------------	------	-----

SAVOIE/JURA :

AOP Apremont « 1248 »	Dom Genoux	2022	40€
Côtes du Jura « Naturé »	L'Aigle à deux Têtes	2021	55€

Rouges :

LANGUEDOC :

IGP Pays de L'hérault « L'aphyllante»	Dom. Vaïsse	2021	90€
---------------------------------------	-------------	------	-----

SUD OUEST :

AOP Cahors « Le Combal »	Cosse et Maisonneuve	2021	40€
AOP Pic St Loup	Château La Roque	2021	45€

Prix en euros, taxes et service inclus

Nos Grands Cru

BOURGOGNE :

Blanc :

AOP Meursault	François Mikulski	2023	135€
AOP Meursault	Dom. Comtes Lafon	2022	150€
AOP Chassagne Montrachet 1er Cru « Morgeot »	Fontaine Gagnard	2023	150€
AOP Meursault Clos du Pré de Manche	François Mikulski	2020	165€
AOP Meursault « Désirée »	Dom. Comtes Lafon	2022	180€
AOP Auxey Duresses	Leflaive & Associés	2015	250€
AOP Batard Montrachet Grand Cru	Fontaine Gagnard	2023	360€

Rouge :

AOP Monthélie 1er cru « Les Duresses »	Dom. Comtes Lafon	2022	115€
AOP Volnay	Dom. Comtes Lafon	2022	150€
AOP Volnay 1er cru « Santenots du Milieu »	Dom. Comtes Lafon	2022	200€
AOP Echezeaux Grand Cru « Du Dessus »	Hoffmann-Jayer	2020	400€
AOP Mazis-Chambertin Grand Cru	Dom. Tortochot	2021	500€

VALLEE DU RHÔNE :

Blanc :

AOP Condrieu « La Loyer »	Dom. Gerin	2023	95€
---------------------------	------------	------	-----

Rouge :

AOP Crozes Hermitage « La Guiraudie »	Alain Graillot	2022	110€
AOP Côte Rotie	Dom. Burgaud	2023	120€
AOP Côte Rotie « Terrasses »	Benoit et Jean Luc Jamet	2019	150€
AOP Côte Rotie « Grandes places »	Dom. Gerin	2022	180€
AOP Chateauneuf du Pape « Château de Beaucastel »	Famille Perrin	2021	200€
AOP Côte Rotie « Grandes places »	Clusel Roch	2022	200€
AOP Côte Rotie « La Landonne »	Dom. Gerin	2022	260€

BEAUJOLAIS :

Rouge :

AOP Côtes de Brouilly « Zaccharie »	Château Thivin	2023	85€
AOP Chénas « Le Jugement Dernier »	Dom. Desjourney	2017	90€

BORDEAUX :

Rouge :

AOP Saint Emilion Grand Cru classé	Chateau Le Chatelet	2019	145€
------------------------------------	---------------------	------	------

Prix en euros, taxes et service inclus