


RED

VINS ROUGES

IGP Méd - Nez Rouge - 2024	24€
Cépages: Merlot, Syrah, Grenache <i>Robe rubis, arômes de groseille et fruits noirs, bouche légèrement confiturée.</i>	
VDF - 50/50 Louis Chèze - 2022	29€
Cépages: Syrah, Merlot <i>Robe grenat, arômes de cassis, bouche ample et ronde</i>	
IGP Pays d'Oc - Côte de Bœuf maturée - 2024	32€
Cépages: Syrah, Marselan <i>Elevage de 18 mois sous bois, robe intense et profonde, arômes confiturés et boisés, bouche onctueuse et charnue, vin complexe.</i>	

Domaine J-L Bourbon, Theizé Les anticonformistes

VDF - Frangin - 2019	39€
Cépage: Gamaret (suisse) <i>Vin nature</i>	
VDF - L'Amphorée - 2023	42€
Cépage: Pinot Noir <i>Vinification totale en amphore 12 mois, vin nature sans souffre</i>	
VDF - J'ai les boules - 2024	45€
Cépage: Syrah et petite serine <i>Elevage 100% fût de chêne,</i>	
VDF - Ex Tempore - 2023	55€
Cépage: Syrah <i>Elevage de 24 mois en fûts de chêne neuf</i>	

BEAUJOLAIS

AOP - Beaujolais - Claudius - Domaine J-L Bourbon - 2023	29€
Cépage: Gamay <i>100% égrappé, élevage 12 mois en fûts de chêne. Tanins soyeux et élégants</i>	
AOP - Brouilly - "Pisse vieille" - 2023	32€
Cépage: Gamay Cuvée Janine <i>Robe rubis profonde, arômes de fruits rouges, touche végétale, équilibré et étoffé, belle longueur en bouche.</i>	
AOP - Fleurie - "Zest of" - 2023	35€
Cépage: Gamay <i>Robe rubis éclatante, arômes expressifs de fruits rouges frais (framboise, groseille). Texture soyeuse et bouche gourmande.</i>	

BOURGOGNE

AOP - Givry Millebuis - 2023	49€
Cépage: Pinot noir Famille Carabello Baum <i>Robe rubis intense, arômes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées, bouche gorgée de fruits et tannins légers et soyeux.</i>	
AOP - Château Pommard - Clos Marey Monge 2012	89€
Cépage: Pinot noir <i>Robe rubis éclatante avec reflets carmins, arômes de fruits rouges et notes fumées offrent une grande complexité au vin, la bouche est fraîche, ronde et généreuse avec des tannins droits, c'est un vin puissant et complexe avec une finale sapide</i>	

Prix net service compris

l'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération

VINS ROUGES

LANGUEDOC

AOP Pic Saint Loup - Les Indomptables - 2024 34€
Cépages: 60% Syrah, 32% Grenache, 8% Mourvèdre
Robe rouge intense, reflets violines, arômes de cassis et chocolat noir, bouche riche avec des tannins soyeux.

VALLEE DU RHONE

AOP Côtes du Rhône - Domaine Fond Croze - "Confidence" - 2024 32€
Cépages: Syrah, Grenache
Robe grenat foncé avec reflets violacés, belle complexité aromatique, notes de fruits noirs (mûre, cassis) et poivrées, les tannins sont soyeux et fondus, les arômes sont retrouvés en bouche, finale dotée d'une belle amplitude.

AOC Crozes Hermitage - Granite & Galet - 2023 54€
Cépage: Syrah
Belle robe grenat, arômes de framboise et de violette. La bouche est fraîche et équilibrée avec des tannins souples et onctueux.

IGP Collines Rhodaniennes - Sixtus - Louis Chèze - 2023 63€
Cépage: Syrah
Robe cerise noire profonde, arômes intenses de fruits mûrs et d'épices douces, bouche complexe et structurée avec des tannins soyeux.

AOC Saint-Joseph Ro Rée - Louis Chèze - 2024 54€
Cépage: Syrah
Robe rouge cerise, arômes de fruits rouges (framboise, mûre), notes de noix de muscade, attaque franche en bouche, bel équilibre entre les fruits mûrs et les tannins.

AOC Côte Rôtie - Cuilleron - 2023 83€
Cépages: Syrah, viognier
Belle robe violacée aux reflets brillants. Ce vin offre des arômes de fruits noirs avec une touche de violette et de poivre. La bouche reste fine et fraîche avec des tanins soyeux. Vin très raffiné.

AOP Cornas - Louis Chèze - 2023 74€
Cépages: Syrah
Robe grenat intense, arômes de mûres et de chocolat noir, bouche ample et généreuse avec une belle rondeur.

VINS BLANCS

IGP Pays d'Oc - Chardonnay - Blanc Bec - 2024 24€

Cépage: Chardonnay

Robe claire aux reflets verts, nez intense avec des arômes de fruits blancs, belle fraîcheur en bouche avec une longueur présente.

IGP - Côtes de Gascogne - Domaine Laffitte (moelleux) - 2025 30€

Cépages: Petit et Gros Manseng

Robe jaune intense, arômes marqués de fruits exotiques, bouche vive et franche, explosion de fruits (fruit de la passion, mangue rôtie).

VDF - 50/50 Louis Chèze - 2023 34€

Cépages: Chardonnay, viognier

Robe jaune clair avec reflets dorés, arômes de tilleul avec notes de miel, bouche ample et généreuse avec belle minéralité en fin de bouche.

BEAUJOLAIS

AOC Beaujolais Blanc - Domaine Dufour - 2023 29€

Cépage: Chardonnay

Ce vin parfumé et gras grâce à une belle exposition reste néanmoins un vin sec qui accompagnera à merveille vos fruits de mer.

AOC Beaujolais Blanc - Cuvée Marion - Dom. J-L Bourbon - 2023 31€

Cépage: Chardonnay

Vinification traditionnelle, belle minéralité et notes de fleurs blanches

AOP Mâcon-Villages - Domaine Chartron et Trébuchet - 2024 34€

Cépage: Chardonnay

Robe jaune paille aux reflets dorés, arômes d'agrumes (pamplemousse, mandarine), bouche minérale.

BOURGOGNE

AOC Bourgogne Blanc - Domaine J-L Bourbon - 2024 38€

Cépage: Chardonnay

Elevage 12 mois fûts de chêne

AOP Chablis - Domaine Michaut - 2024 44€

Cépage: Chardonnay

Robe jaune pâle aux reflets verts avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, droite et minérale.

AOP Saint-Véran Tradition - Domaine Deux Roches - 2024 42€

Cépage: Chardonnay

Robe dorée, arômes floraux (acacia, chèvrefeuille), la bouche est ronde et ferme, minérale et la finale sur des notes amères d'agrumes.

VINS BLANCS

VALLEE DU RHONE

AOC Viognier - Domaine de la Baume - 2025 30€

Cépage: Viognier

Domaine de la Baume

Robe jaune paille aux reflets brillants, arômes d'abricot frais, d'agrumes (orange confites, zeste mandarine), bouche ample avec une finale fraîche et épicée.

IGP Vaucluse – B de Bacchus - Ventoux - 2023 41€

Cépages: 65% rolle, 35% grenache blanc

Vin frais et aromatique, avec des notes floraux et fruitées

IGP - Collines Rhodaniennes - Sixtus - Louis Chèze - 2024 58€

Cépage: Viognier

Robe dorée, arômes d'abricots et de fleurs blanches, l'attaque en bouche est franche et bien structurée.

AOP Saint Joseph - Stéphane Montez - 2023 63€

Cépages: 30% Marsanne, 70% Roussane

Robe jaune paille, reflets dorés, arômes de fruits mûrs, nectarine jaune, genêt et écorce d'orange, belle tension et vivacité en bouche avec une légère amertume en finale.

AOP Condrieu - Louis Chèze - 2023 65€

Cépage: Viognier

Robe jaune aux reflets dorés, arômes de fleurs blanches et pêche de vigne, l'attaque est franche, belle souplesse en bouche, une finale portée sur la minéralité.

AOP Condrieu – Stéphane Montez - 2022 82€

Cépage: Viognier

Robe jaune paille aux reflets dorés. Le nez est beurré avec des arômes de poire, d'abricot et de pain grillé. En bouche, on retrouve une très belle tension grâce à la minéralité du terroir. Très grand vin.

VINS ROSES

IGP Pays d'Oc – St Guilhem le Desert - Les Espadrilles - 2025 22€

Cépages: Grenache, Cinsault

Robe aux reflets saumonés, ce vin offre des arômes de petits fruits rouges frais et de délicates notes florales. La bouche est fraîche et équilibré

IGP Méditerranée - Domaine Terrebonne - 2025 25€

Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah

Robe rose pâle aux reflets brillants, ce vin offre des arômes de fruits rouges frais, d'agrumes et de fleurs blanches. Belle fraîcheur en bouche, équilibré.

AOP Côtes de Provence - Les Galets - 2025 29€

Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah

Vin gourmand offrant des arômes de fruits rouges frais et d'agrumes. En bouche, la fraîcheur prédomine, avec une belle longueur. Vin élégant.

AOP Côtes de Provence - Château de la Galinière - 2025 35€

Cru Ste Victoire

Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

Belle robe cristalline aux reflets saumonés, arômes d'agrumes, de pêche blanche avec des notes florales. La fraîcheur minérale et la finesse aromatique donne un rosé élégant et gastronomique.

IGP Pays d'Oc – Puech Argali - 2025 42€

Cépages: Grenache, Cinsault, Syrah

Robe pâle aux reflets pêche, ce vin offre des arômes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche on retrouve de la fraîcheur et de la délicatesse.

AOP Côtes de Provence - Ste Marguerite - Cuvée Symphonie - 2025 49€

Cépages: Grenache, Cinsault, Rolle

Belle robe cristalline, ce vin propose des arômes de fruits blancs, d'agrumes & notes florales. L'élégance et l'équilibre de ce vin le place parmi les meilleurs.

CHAMPAGNES & PETILLANTS

Vins blancs pétillants

Cava Brut - Espagne 27€

Prosecco - Italie 39€

Cépage : Glera

Robe jaune paille avec reflets verdâtres, le nez est délicat, pétillant avec des arômes fruités, belle fraîcheur et lisse en bouche avec une finale fruitée.

Champagnes

Champagne GREMILLET Brut 70€

Cépages : 70% Pinot noir, 30% Chardonnay

Robe or jaune pâle, brillante et limpide, mousse fine, alliance d'arômes floraux (acacia, aubépine) et fruités (pêche, poire, abricot), bel équilibre en bouche entre l'acidité et la maturité, on retrouve le fruit ainsi que de fines notes épicées

Champagne DEUTZ Brut 90€

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Robe dorée, bulles fines, notes florales avec des arômes de pain grillés et de pâte d'amande, la bouche est équilibrée et soyeuse, les trois cépages s'accordent remarquablement.