

## **Sommaire**

Apéritifs	P.3
Sans Alcool	P.5
Champagnes	P.7
Vins Blancs	P.9
Vins Rouges	P.15
Vins Rosés	P.23
Vins Doux	P.25
Digestifs	P.27
Eaux	P.29
Boissons Chaudes	P.29

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

⑩ ***Les références avec un astérisque correspondent aux vignobles conduits en agriculture biologique ou biodynamie.***

## Apéritifs

<b>Bière Basque</b> Bouteille 33cl	<b>6,5€</b>
<b>Cidre Basque</b> Bouteille 33cl (Brut, typicité bretonne)	<b>7€</b>
<b>Americano</b> (Vermouth « Muz », Select de Venise, Tonic)	<b>9€</b>
<b>Negroni</b>	<b>12€</b>
<b>Banyuls Domaine de la Tour Vieille « Rimage Mise Tardive »*</b> (6 ans de vieillissement)	<b>7€</b>
<b>Floc de Gascogne</b> « Jean Cavé »	<b>7€</b>
<b>Pastis Basque « Odeia »</b> produit à moins de 10km	<b>7€</b>
<b>Sangria du Xaya</b>	<b>7€</b>
<b>Vermouth artisanal</b> (« Muz » Patrida Creus 100% Naturel)	<b>7€</b>
<b>Cocktail Maison</b> (liqueur de framboise, orange amère, limoncello, méthode champenoise brut, framboise à l'Armagnac)	<b>14€</b>
<b>Blueberry Daiquiri Bruyère</b> (Rhum arrangé à la vanille, nectar de myrtille, bruyère sauvage, citron)	<b>12€</b>
<b>Expresso Martini</b> (Blanche Armagnac, café expresso, liqueur de café et cream)	<b>10€</b>
<b>Gin-Framboise Tonic</b>	<b>12€</b>
<b>Menta Tonic (“Get Perrier”)</b>	<b>9€</b>
<b>Mojito Gascon</b> (Blanche Armagnac, floc de Gascogne, herbes fraîches, tonic)	<b>12€</b>
<b>Spritz Citron</b> (Limoncello maison, vin blanc, soda)	<b>10€</b>

## *Sans Alcool*

<b>Bissap</b> (infusion hibiscus, sirop de vanille)	<b>7€</b>
<b>Kombucha Datxa</b> (élaborés artisanalement à Arcangues) Selon arrivage et saison : <ul style="list-style-type: none"><li>- Eucalyptus, citron vert</li><li>- Gingembre, citron</li><li>- Kombucha du moment</li></ul>	<b>7€</b>
<b>Nectars de Fruits Bio aux herbes sauvages</b> (La Table des Lutins) Selon arrivage : <ul style="list-style-type: none"><li>- Pêche, lavande</li><li>- Poire, thym</li><li>- Cerise noire, sarriette</li><li>- Abricot, romarin</li></ul>	<b>7€</b>
<b>Tempera « Mauro Caulagreco »</b> (assemblages sans alcool de fleurs, plantes, et épices, au profil vinique) <ul style="list-style-type: none"><li>Tierra : Rouge élégant (Cranberry/Betterave/Poivre)</li><li>Riva : Blanc délicat (Pomme/Thé Blanc/Algues)</li><li>Calda : Blanc liquoreux (Safran/Tagète/Caramel Brûlé)</li></ul>	<b>5,5€</b>
<b>Euskola</b> (le cola basque en hommage au Basajaun)	<b>5€</b>
<b>Jus de Pomme fermier</b>	<b>6€</b>
<b>Tonic « Lady Alaï »</b> (fruit de la passion, menthe)	<b>6€</b>
<b>Tonic des Pyrénées</b>	<b>5€</b>
<b>Limonade des Pyrénées</b>	<b>5€</b>
<b>Sirop</b> (Grenadine, Menthe ou Citron)	<b>5€</b>

## **Champagnes AOP**

<b>Coupe de champagne</b>	<b>14€</b>
<b>Domaine Étienne Calsac « Echappée Belle »*</b> Extra Brut (Blancs de Blancs 100% Chardonnay)	<b>75€</b>
<b>Domaine Étienne Calsac « Val l'Hermitte »*</b> Extra Brut (100% Pinot Noir)	<b>85€</b>
<b>Domaine Etienne Calsac « Les Revenants »*</b> Brut Nature Cépages oubliés : Pinot Blanc 50%/Petit Meslier 43%/Arbane, moins de 1% de la surface champenoise plantée; terres argilo-sableuses de la Côte de Sézanne, sous-sol crayeux. Cuvée parcellaire. Coteaux exposés sud. Fermentation spontanée. Vinification en demi muid de 600 l. Pas de filtration ni collage. Elevage sous bouchon liège	<b>110€</b>
<b>Domaine Chartogne-Taillet « Sainte Anne »</b> (Cépages noirs 50%/Chardonnay 50%)	<b>75€</b>
<b>Laurent Perrier</b>	<b>85€</b>

## **Autres Bulles :**

### **A.O.P Crémant d'Alsace :**

<b>Domaine Léon Boesch « Zéro »*</b> Extra Brut (Pinot Blanc/Riesling)	<b>45€</b>
--	------------

### **Cerdon méthode ancestrale :**

<b>Domaine Balivet « Bugey Cerdon »*</b> Les Bugey Cerdon sont des vins demi-sec élaborés selon le principe de la méthode ancestrale consistant à bloquer la fermentation alcoolique par le froid, à garder les sucres résiduels nécessaires à l'équilibre de l'acidité. Faible taux d'alcool. Parcelles au climat de moyenne montagne (coteaux de Mérignat, Breignes, Jujurieux), sur sols de marnes argilo-calcaires. (Poulsard/Gamay)	<b>37€</b>
---	------------

**Pays Basque :****Iparralde (Basse Navarre, Labourd) :****Domaine Egiategia « Dena dela » 28€**

Vinifié sous marine partielle dans la baie de St Jean de Luz.  
(Colombard/Ugni Blanc de négoce)

**A.O.P Irouléguay :****Cave d'Irouléguay « Xuri » 2022 39€**

(Petit Manseng 75%)

**Cave d'Irouleguy « Léhia » 2022 56€**

Plus fruité, plus profond que la cuvée « Xuri »  
(Petit Manseng 75%)

**Domaine Xubialdea « Ardan Harri »\* 2021 49€**

Vignoble cultivé sur schistes noires de Lasse, secteur froid, bonne acidité.  
(Petit Manseng 50%)

**Domaine Arretxea « Hegoxuri »\* 2021 69€**

(Gros Manseng 55%, Petit Manseng 25% , Petit Courbu 20% ; issus de 2 parcelles, une sur schistes et une sur grès)

**Hegoalde (Navarre, Biscaye, Alava, Gipuzkoa) :****DO Navarra :****Bodega Azul y Garranza « Vitis »\* 2023 27€**

(Grenache Blanc/Viura)

**Txakoli :****Domaine Iker Ulibarri « Ulibarri »\* 2021 30€**

(Hondarribi zuri 30% et zerratia) ; DO Txakoli de Biscaye

**Urkizahar « Edicion Limitada »\* 2020 45€**

Txakoli biologique basé sur le concept de micro-vignoble d'agriculture rurale de Gipuzkoa pour promouvoir et retrouver un engagement éthique de l'écosystème. Beau Txakoli d'altitude, sols d'argile, schistes, et sable. Les vins de Luisja Oregi se démarquent par leur grande acidité, ici en version vieillie en fût : plus de profondeur et belle élégance.  
(Hondarribi zuri 100%) ; DO Txakoli de Getaria

**DO Rioja Alavesa :****El Mozo wines, « el cosmonauta y el barranco de agua »\* 2021 39€**

(Malvoisie)

**Buscando Project « El Paraiso »\* 2021 49€**

Vin unique, 10 cépages blancs.

**Domaine Olivier Rivière « Mirando Al Sur » 2020 99€**

Cette cuvée d'Olivier Rivière provient de vieilles vignes de plus de 50 ans plantées sur sols de graviers et galets à plus de

500 mètres d'altitude ; elle sort des sentiers battus. Superbe vin blanc sec vieilli en barriques de Xérès (fino/palomino) conférant un vin avec beaucoup d'épauls, de richesse, une palette aromatique complexe : notes oxydatives légères de fruit frais sur la pomme et la poire ainsi qu'un registre florale.  
(100% viura)

## **Sud Ouest :**

### **A.O.P Jurançon :**

**Domaine Camin Larredya « La Part Davant »\* 2022 39€**  
(Petit Manseng/Gros Manseng/Petit Courbu)

**Domaine Camin Larredya « Costa Blanca »\* 2021 98€**

La cuvée la plus prestigieuse d'un des plus grands vigneron du Sud Ouest (le seul 3 étoiles à la Revues des Vins de France). Au nez notes de fruits exotiques et jaunes. La bouche est riche et vive, gourmande et complexe. Un grand Blanc.  
(Petit Manseng80%/Camaralet/Lauzet ; élevage en foudres)

### **A.O.P Gaillac :**

**Domaine Philémon « Perlé Nature »\* 2022 29€**  
Florale acacia, très juteux, pointe de gaz.  
(Loin de l'œil)

### **A.O.P Côtes du Marmandais :**

**Domaine Elian Da Ros « Coucou Blanc »\* 2021 54€**

Blanc atypique pour la région, certainement un héritage du passage d'Elian en Alsace. Nez floral, bouche ample et fraîche avec une attaque acidulée puis arômes d'agrumes, fruits exotiques, mirabelle.  
(Sauvignon blanc 60%/Sémillon 30%/Sauvignon Gris)

### **A.O.P Pacherenc du Vil-Bilh :**

**Clos les Mets d'Ames « L'Ove »\* 2020 43€**  
(Petit Courbu/Gros Manseng)

## **Bordeaux :**

### **A.O.P Pessac Leognan :**

**Château Lafargue 2018 41 €**  
(Sauvignon Blanc/Sauvignon Gris)

## **Loire :**

### **A.O.P Muscadet Sèvre et Maine :**

**Domaine des Cognettes « Clisson »\* 2019 39€**

L'aire d'appellation du cru Clisson borde le sud du Sèvre et Maine. Les vignes forment des îlots sur des buttes bordées de bois dans un paysage ouvert et ventilé. Belle robe limpide jaune claire aux reflets dorés. Nez riche et complexe mêlant fruits jaunes mûrs, notes lactées, beurrées, citronnées. Bouche onctueuse et structurée ; finale tendue et très longue.  
(Melon de Bourgogne)

### **A.O.P Savennières :**

**Domaine aux Moines « Roche aux Moines »\* 2022 65€**  
(Chenin)

### **A.O.P Vouvray :**

**Domaine Sébastien Brunet « Arpent »\* 2022 32€**

(Chenin)

**A.O.C Cour-Cheverny :**

**Domaine des Huards « Romo »\* 2020**

**40€**

Cépage unique et royal (François 1<sup>er</sup>) vinifié par un vigneron unique de la minuscule appellation Cour-Cheverny, à découvrir pour la qualité de son monocépage impressionnant par sa complexité. Harmonie en bouche entre puissance vigoureuse et douceur tactile. Persistance longue, riche en fraîcheur.

(Romorantin)

**A.O.P Pouilly Fumé :**

**Domaine Tabordet « Les Petites Aubues »\* 2022**

**48€**

(Sauvignon)

**A.O.P Sancerre :**

**Domaine Reverdy « Terre de Maimbrey » 2022**

**45€**

(Sauvignon)

**Domaine Vacheron « Les Romains »\* 2021**

**89€**

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur un terroir de silex ; un vin riche, puissant et élégant. L'un des plus grands vins de l'appellation. Arômes d'agrumes et de pêche caramélisée avec de la minéralité, rondeur et légère salinité.

(Sauvignon)

**A.O.P Saint Pourçain :**

**Domaine Laurent « Puy Real »\* 2020**

**30€**

(Chardonnay/Tressalier)

**Bourgogne :**

(Chardonnay)

**L'Yonne :**

**A.O.P Chablis :**

**Domaine Collet 2022**

**40€**

**Domaine Thomas Pico « Pattes Loup »\* 2020**

**65€**

**Côte de Beaune :**

**A.O.C Saint Romain :**

**Domaine Buisson « Sous la Velle » \* 2020**

**84€**

**A.O.P Meursault :**

**Domaine Fichet « Les Gruyaches » 2020**

**120€**

**A.O.P Puligny-Montrachet :**

**Domaine Génot Boulanger « Les Nosroyes » \* 2020**

**165€**

**Mâconnais :**

**A.O.P Pouilly Fuissé :**

**Domaine Saumaize-Michelin « Tilliers » 2022**

**57€**

**Rhône :**

## Septentrional

### A.O.P Crozes Hermitage :

**Domaine Combiar « Cuvée L »\***  
(Marsanne)

**39€**

### A.O.P Saint Joseph :

**Domaine du Monteillet 2020**  
(Marsanne/Roussane)

**55€**

### A.O.P Condrieu :

**Domaine Jamet « Vernillon » 2019\***  
(Viognier)

**135€**

## Méridional

### A.O.P Côtes du Rhône :

**Domaine Marcel Richaud « Cairanne »\* 2022**

**45€**

### A.O.P Chateauneuf du Pape :

**Domaine La Ferme du Mont « Vendange » 2021**  
(Grenache Blanc/Roussane/Bourboulenc et Clairette)

**79€**

## Alsace :

### A.O.C Alsace :

**Domaine Léon Boesch « La Cabane »\* 2022**  
(Pinot Blanc)

**30€**

### A.O.P Gewürztraminer :

**Domaine Burckel Jung\***

**35€**

### A.O.P Riesling :

**Domaine Vignoble des 3 Terres « Grand Cru Pfersigberg »\* 2017**

**72€**

Le Grand Cru Pfersigberg s'étend sur 75 hectares (communes de Wettolsheim et Eguisheim) à environ 300 m d'altitude, exposés Sud et Sud-Est. Terroir d'exception parmi les sols à forte teneur en calcaire, il apporte l'expression unique du lieu, notes de citron, d'épices blanches. Les amers nobles et structurants amènent une belle acidité. Riesling de grande facture.

## Jura :

### A.O.P Arbois :

**Domaine de la Pinte « Savagnin »\* 2019**

**54€**

## Provence :



**I.G.P Alpilles :**

**Domaine Hauvette « Dolia »\* 2017**

**87€**

Boire les vins de Dominique Hauvette, c'est goûter à la passion d'une femme libre pour ce petit coin de paradis provençal et partager ses idéaux d'harmonie avec la nature. Ses vins sont incroyablement racés, d'une magistrale précision, habités par les paysages qui les ont vu naître. Au fil des ans, la grande dame de Saint-Rémy a poussé son intime compréhension de ces terroirs du Nord des Alpilles à un niveau inégalé de finesse et précision. Dolia offre un profil incroyablement complexe et étagé, d'une grande harmonie, imprégné par le sol et la nature ; il déploie ses ailes de géant, combinant intensité aromatique, puissance fuselée et une fascinante vibration minérale et épicée en bouche.

(Marsanne/Roussane/Clairette)

**Languedoc Roussillon :**

**I.G.P Pays de l'Hérault :**

**Domaine Magellan « Fruit Défendu »\* 2022**

**28€**

(Colombard/Grenache Blanc/Muscat)

**A.O.P Limoux :**

**Domaine Etienne Fort « Samo » 2018**

**39€**

(Mauzac)

**A.O.P Corbières :**

**Domaine Maxime Magnon « La Bégou »\* 2022**

**60€**

Assemblage de grenache gris (60%) et blanc qui s'émancipent à 200 mètres d'altitude, vinification sans soufre, élevage en fûts bourguignons de 6 à 8 vins. A l'oeil : belle robe éclatante, jaune or. Au nez : note de fruits blancs (poire), florales et une minéralité sans faille. En bouche : persistance minérale, légère salinité. Blanc d'une intensité incroyable.

**A.O.P Côtes du Roussillon :**

**Domaine Mas Becha « Classique »\* 2021**

**29€**

(Grenache Blanc/Vermentino)

**A.O.P Collioure :**

**Domaine de la Rectorie « Argile Blanc »\* 2021**

**59€**

(Grenache Gris)

**VDF :**

**Domaine de la Tour vieille « Memoire d'Automnes » 50cl**

**39€**

**Vin blanc oxydatif sec en élevage d'abandon 6 ans, type rancio sec**

(Grenache Gris/Grenache Blanc)

**I.G.P Côtes catalanes :**

**Domaine Le Soula Marc Walford\* 2018**

**59€**

(Sauvignon Blanc/Vermentino/Grenache Blanc/Macabeu)

## Espagne :

### DO Rueda :

**Bodega Menade « Nosso » \* 2021**

**35€**

(Verdeja)

### DO Rias Baixas :

**Bodega Castro Bey « Sin Palabras » 2023**

**30€**

(Albarino)

### DO Priorat :

**Bodega Atavus « Iura » 2019**

**45€**

(Macabeu/Grenache Blanc/Pedro Ximenez)

### Sin DO/Xeres :

**Bodegas Cota 45 « Ube Maina » 2017**

**76€**

Ramiro Ibanez est ce vigneron hors pair qui se cache derrière la Bodegas Cota 45. Installé à Jerez, région mythique du sud de l'Espagne, il met en lumière la beauté de ses terroirs. Le nom du domaine fait référence aux 45 mètres au-dessus du niveau de la mer, le point où il considère que l'on peut trouver les meilleurs sols d'albariza (variété de calcaire), terroir idéal pour le palomino. Il vinifie chaque terroir séparément en boîtes de manzanilla de plus que 100 ans.

(Palomino d'une seule parcelle appelée "Viña La Charanga" )

**Pays Basque :****Iparralde (Basse Navarre, Labourd) :**

**Domaine Egiategia « Dena Dela »** 28€  
 Vinification partiellement sous marine dans la baie de Saint Jean de Luz.  
 (Grenache de négoce)

**A.O.P Irouléguay :**

**Cave d'Irouléguay « Omenaldi » 2019** 39€  
 (Tannat 75%/Cabernet Franc)

**Domaine Etxondoa « Xut »\* 2022** 45€  
 (Tannat 70%/Cabernet Franc)

**Domaine Goienetxea « Xingolei »\* 2021** 54€  
 Vin élégant, faible extraction, vignoble sur grès.  
 (Tannat 50%/Cabernet Franc)

**Domaine Etxondoa « Domaine »\* 2020** 63€  
 Sélection parcellaire 100% Tannat sur grès rouges, parcelle la plus pentue (55% de déclivité) et caillouteuse qui produit des Tannats plus murs et concentrés. Vinification avec 2/3 de grappes entières pour le côté « croquant », frais et des notes aromatiques tourbées, torrifiées. Cuvaion de 42 jours. Extraction douce, infusion lente = recherche de concentration en préservant l'équilibre, l'énergie avec des tanins fins. Élevage 18 mois en fûts bourguignons pour une évolution douce, assouplir la structure tannique. Conservation 12 mois en bouteilles afin que le vin « digère » son élevage.

**Hegoalde (Navarre, Alava) :****DO Navarre :**

**Bodega Azul Y Garanza « Fiesta de Azul »\* 2021** 27€  
 (Tempranillo/Grenache)

**Bodega Bardea Etxaldea « Mugeta »\* 2021** 36€  
 (80% Tempranillo/Merlot)

**Bodega Mendiko « Ikimilikiliklik »\* 2020** 42€  
 (50% Grenache Noir/Cabernet Sauvignon/Syrah)

**DO Rioja Alavesa :**

**Bodega Gil Berzal « Pequeñas Parcelas »\* 2019** 36€  
 (100% Tempranillo)

**Bodaga Biurko « Gran Reserva »\* 2011** 49€  
 (100% Tempranillo)

**Bodega Gil Berzal « 1er Cru Recoveco San Julian »\* 2020** **60€**  
(100% Tempranillo)

**Bodega Olivier Rivière « Las Vinas de Eusebio »\* 2016** **84€**  
Originaire de Cognac, Olivier Rivière se forme dans des domaines réputés : Domaine Leroy à Vosne Romanée avec Lalou Bize-Leroy (Romanée Conti), chez Elian Da Ros emblématique des Côtes du Marmandais, Telmo Rodriguez. Loin du style de la Rioja, il imprime son style : vignes de secteurs froids (pour la finesse et l'élégance), récolte à juste maturité, pas trop d'extraction, élevage en grand contenant (pour ne pas marquer les vins). Il devient rapidement vigneron de référence.  
(100% Tempranillo)

### **Sud Ouest :**

#### **A.O.P Côtes du Marmandais :**

**Domaine Elian Da Ros « Abouriou »\* 2021** **39€**  
(90% Abouriou)

**Domaine Elian Da Ros « Chante Coucou »\* 2010** **70€**  
(Merlot/Cabernet Sauvignon/Malbec/Syrah)

**Domaine Elian Da Ros « Clos Bacquey »\***  
(Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Abouriou)

**2018** **60€**

**2008** **120€**

#### **A.O.P Cahors :**

**Domaine Cosse Maisonneuve « Le Petit Sid »\* 2019** **39€**  
(Malbec)

#### **A.O.P Gaillac :**

**Domaine Philémon « Duras »\* 2022** **28€**  
(Duras)

#### **A.O.P Madiran :**

**Doamine Labranche Laffont « Vieilles Vignes »\* 2020** **39€**  
(Tannat)

### **Bordeaux :**

### **Rive Gauche :**

#### **A.O.P Medoc :**

##### **Château L'Argenteyre 2014**

(Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot)

29€

#### **A.O.P Pessac-Leognan :**

##### **Château Lafargue 2018**

(Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot)

46€

#### **A.O.P Saint Estèphe :**

##### **Château Cos Labory 2012**

(60% Cabernet Sauvignon/Merlot)

72€

#### **A.O.P Margaux :**

##### **Clos du Jaugueyron\* 2016**

(70% Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc)

125€

### **Rive Droite :**

#### **A.O.P Bordeaux Supérieur :**

##### **Château Saint Marie « Vieilles Vignes » 2022**

(85% Merlot)

29€

#### **A.O.P Saint Emilion Grand Cru :**

##### **Château Queyron Pindefleurs\* 2015**

(85% Merlot)

48€

#### **A.O.P Lalande de Pomerol :**

##### **Domaine de Viaud « Marius Bielle » 2008**

(100% Merlot)

65€

#### **A.O.P Pomerol :**

##### **Château Bellegrave\* 2012**

(85% Merlot/Cabernet Franc)

79€

### **Loire :**

#### **I.G.P Val de Loire :**

##### **Domaine de Paonnerie « Simplement Gamay »\* 2019**

(Gamay)

39€

#### **A.O.P Saumur Champigny :**

##### **Domaine La Folie Lucé « Autrement »\* 2013**

(Cabernet Franc)

49€

#### **A.O.P Chinon :**

##### **Domaine Gasnier « Pierres Chaudes »\* 2022**

(Cabernet Franc)

39€

**Domaine Philippe Alliet « Côteau de Noiré » 2021** **60€**  
Sans doute la plus grande cuvée de Chinon à l'heure actuelle, avec la Croix Boisée de Bernard Baudry.  
(Cabernet Franc)

**A.O.P Cheverny :**

**Domaine Des Huards « L'envol »\* 2020** **41€**  
(Pinot Noir/Gamay)

**A.O.P Sancerre :**

**Domaine Reverdy « Terre de Maimbray »\* 2020** **45€**  
(Pinot Noir)

**Domaine Vacheron « Belle Dame »\* 2020** **96€**

Cuvée parcellaire, sans doute une des plus grandes cuvées de Sancerre Rouge. Plantée sur un sol riche en silex, les vieilles vignes donnent un jus ample et racé où les notes de fruits bien mûres se mêlent aux saveurs épicées.  
(Pinot Noir)

**A.O.P Saint Pourçain :**

**Domaine Laurent « Puy Real »\* 2020** **29€**  
(Gamay/Pinot Noir)

**Jura :**

**I.G.P Arbois :**

**Domaine de la Pinte « Le Capitaine »\* 2020** **45€**

Le Jura, écrin de la vigne et du vin, est un joyau où se nichent l'inattendu et le remarquable au détour de lacs cristallins, de fraîches cascades et de reliefs aux panoramas de carte postale. Hivers rigoureux et températures clémentes de la belle saison s'y conjuguent aux sols argilo-calcaires riches en fossiles marins, procurant aux vins une minéralité incomparable. Un vin typique : arômes puissants de fruits rouges ; matière complexe et généreuse. Puissance épicée du Poulsard.  
(Poulsard/Pinot Noir)

**Bourgogne :**

**(100% Pinot Noir)**

**Yonne :**

**A.O.P Côtes d'Auxerre :**

**Domaine JL et JC Bersan 2022** **42€**

**Côte de Nuits :**

**A.O.P Marsannay :**

**Domaine Jean Fournier « Saint Urbain »\* 2021** **69€**

**A.O.P Gevrey Chambertin :**

**Domaine Harmand-Geoffroy « Vieilles Vignes » 2017** **99€**

18

**A.O.P Nuits Saint Georges :**

**Domaine Jean Féry « Les Damodes »\* 2020** **119€**

**A.O.P Chambolle Musigny :**  
**Domaine Génot Boulanger\* 2013** 135€

**Côte de Beaune :**

**A.O.P Aloxe- Corton :**  
**Domaine Larue « Vieilles Vignes » 2021** 64€

**A.O.P Beaune 1er Cru :**  
**Domaine JM Giboulot « Clos du Roi »\* 2021** 84€

**A.O.P Pommard :**

**Domaine Fanny Sabre\* 2022** 79€

**Domaine Génot Boulanger « Vieilles Vignes »\* 2017** 99€

**A.O.P Corton Grand Cru :**  
**Domaine Génot Boulanger « Les Combes »\* 2015** 169€

**Côte Chalonnaise :**

**A.O.P Mercurey 1er Cru :**  
**Doamine Génot Boulanger « Sazenay »\* 2020** 65€

**Beaujolais :**

**A.O.P Moulin à Vent :**  
**Domaine Lucien Lardy « Les Thorins » 2022** 49€

Cette cuvée bien équilibrée incarne l'union entre l'authenticité du terroir et le talent du vigneron. Bouquet de fruits généreux et nuances épicées qui se dévoilent en élégance. En bouche, cette cuvée se distingue par sa finesse tannique, offrant une expérience raffinée.

(Gamay)

**Le Rhône :**

**Septentrional :**

**A.O.P Crozes Hermitage :**  
**Domaine Cuilleron « Labaya » 2021** 49€  
(Syrah)

**A.O.P Saint Joseph :**  
**Domaine de L'Iserand François Malsert\* 2021** 60€  
(Syrah)

**A.O.P Côte-Rôtie :**  
**Domaine Jasmin « La Giroflarie » 2021** 95€  
(95% Syrah/Viognier)

**Domaine Stephan « Côteaux de Bassenon »\* 2018 144€**

Derrière chaque grand domaine se cache un grand vigneron. JM Stephan fait sans concession, partie de cette catégorie. Côte-Rôtie d'exception issu d'une parcelle exposée plein sud. De l'épice, de la complexité, une profondeur insondable. Vin de haute volée. Barriqué 24 mois.  
(40% Syrah/40% Serine/Viognier)

**Méridional :**

**A.O.P Côte du Rhône :**

**Domaine Gramenon « Poignée de Raisin »\* 2023 42€**  
(90% Grenache)

**A.O.P Château Neuf Du Pape :**

**Domaine Villeneuve\* 2017 84€**  
(70% Grenache/15% Mourvèdre/Syrah/Cinsault/Clairette)

**A.O.P Ventoux :**

**Château Landra «P'tit Landra »\* 2022 35€**  
(Cinsault/Grenache Noir/Syrah)

**A.O.P Costières de Nîmes :**

**Château de Nages « JT »\* 2013 52€**  
(95% Syrah/Grenache/Carignan)

**Languedoc Roussillon :**

**Pyrénées Orientales :**

**A.O.P Côtes du Roussillon :**

**Domaine Mas Becha « Classique »\* 2021 29€**  
(60% Syrah/Grenache Noir/Mourvèdre)

**I.G.P Côtes Catalanes :**

**Domaine Le Soula Marc Walford \* 2015 58€**  
(Grenache Noir/Carignan/Syrah)

**Aude :**

**A.O.P Minervois :**

**Domaine Sibille « Terre de Grès » \*2021 29€**  
(Syrah/Grenache/Carignan)

**A.O.P Corbières :**

**Domaine Maxime Magnon « Rozeta » \*2021 54€**

Rozeta permet de redécouvrir les vins des Corbières sous un jour gourmand. Fruité éclatant et bouche tout en finesse et élégance. Un vin naturel mûr et délicatement épicé. Maxime travaille ses sols à dominante d'argilo-calcaires et de schistes à la main et au chenillard, sans produits phytosanitaires et laisse le bétail pâturer l'hiver pour favoriser la vie microbienne.  
(Grenache Noir/Carignan)

**Hérault :**



**A.O.P Pays de l'Hérault :**

**Domaine Magellan « Fruit Défendu » 2022** **29€**

**A.O.P Pic Saint Loup :**

**Domaine de L'Hortus « La Grande Cuvée » 2020** **60€**

(Mourvèdre/Grenache/Syrah)

**A.O.P Terrasses du Larzac :**

**Mas Cal Demoura « Combariolles » \*2019** **65€**

(5 Cépages Régionaux Barriqué)

**A.O.P Côteaux du Languedoc :**

**Domaine Peyre Rose « Clos Syrah Léone » 2008** **144€**

L'histoire unique de Peyre Rose commence lorsque Marlène Soria se fait remarquer par Robert Parker. Depuis le domaine est devenu incontournable dans la région. Chez elle, la patience est de mise, avec des élevages très longs, peu marqués. Les rouges ont de l'énergie, de la tension et beaucoup de charpente. Ils nécessitent du temps pour apaiser leur fougue juvénile. Ils expriment un formidable paradoxe entre aromatique parfumée, délicate et abondance de muscle.

(Grenache Noir/Carignan)

**Gard :**

**V.D.P. :**

**Roc d'Anglade 2021**

**77€**

L'objectif est d'exprimer une identité, par une écoute du végétal et un respect de la vie dans sa diversité, en partageant grâce au vin ce que Baudelaire appelait "un chant plein de lumière et de fraternité".

(50% Carignan/20% Mourvèdre/20% Grenache/Syrah/Cinsault)

**Provence :**

**A.O.P Les Beaux De Provence :**

**Domaine Hauvette « Cornaline » \* 2018**

**85€**

(Grenache/Cabernet Franc)

**A.O.P Bandol :**

**Domaine Tempier\* 2021**

**75€**

Elevage 18 mois en foudre.

(75% Mourvèdre)

## Espagne :

### DO Ribeira Sacra :

**Dominio Do Bibei « Lacima » 2019**

**79€**

(90% Mencía)

### DO Ribeiro :

**Domaine de Bernardo Estevez « Chanselus Castes »\* 2019**

**60€**

Bernardo Estevez, élabore parmi les meilleurs vins de l'appellation Ribeiro. Petite et pittoresque région située en Galice, au renouveau qualitatif indéniable, qui fut un des 3 grands terroirs de la péninsule Ibérique avec la Rioja et Jerez. Il suit la philosophie de Massanobu Fukuoka. Ne pas forcer la nature pour donner plus. Pas de labours, gestion de la surface foliaire sans rognage ni effeuillage, abondements de plantes issues de forêts avoisinantes, sans herbicides, insecticides...

(Brancellao/Caino Tinto/Mencía/Souson/Tinta Amarela)

### DO Torro :

**Compagnie Telmo Rodriguez « Gago »\* 2019**

**35€**

(Tinto de Torro)

### Do Ribeira Del Duero :

**Compagnie Telmo Rodriguez « Matallana »\* 2018**

**78€**

(100% Tinto Fino)

**Dominio De Pingus « Psi »\* 2021**

**69€**

(Tempranillo)

**Tempos Vega Sicilia Alion 2019**

**155€**

(Tempranillo)

### DO Priorat :

**Bodega Meritxell Palleja « Nita »\* 2021**

**33€**

(45% Grenache/35% Carignan/Syrah/Cabernet Sauvignon)

**Bodega Meritxell Palleja « Magran »\* 2017**

**60€**

(100% Grenache)

## **Les Vins Rosés :**

Vins au verre

5-7€

### **Provence :**

**A.O.P Côtes de Provence Sainte Victoire :**

**Château Grand Boise \*2022**

**39€**

### **Sud Ouest :**

**V.D.F.:**

**Domaine Egiategia « Dena Dela »**

**29€**

Vinification partiellement sous marine à Socoa.

(Ekigaina/Arinarnoa)

**A.O.P Irouleguy :**

**Domaine Arretxea 2022**

**31€**

(Tannat 70% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon 15%)

## **Vins Doux – Moelleux**

**Vins au verre**

**5-7€**

### **Blanc :**

#### **A.O.P Jurançon :**

**Cave de Gan « Influence»**

**27€**

(Gros Manseng, 65g de sucre résiduel)

#### **V.D.F.:**

**Château de Nages « Gourmandi »\***

**29€**

Vrai vin de plaisir, cette cuvée s'est affranchie des carcans. Elle est d'un degré modéré (10% vol.), fermentée en levures indigènes avec utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, en Vin De France pour une plus grande liberté. Véritable gourmandise à l'équilibre aérien, sa fermentation interrompue lui laisse un peu de sucre résiduel et une grande vivacité. (Viognier/Roussanne/Colombard, 50g de sucre résiduel)

#### **A.O.P Sauternes :**

**Château Haut-Bergeron 2019**

**60€**

(Sémillon/Sauvignon, 140g de sucre résiduel)

### **Rouges :**

#### **I.G.P Banyuls :**

**Domaine La Tour Vieille « Rimage Mise Tardive »\***

**42€**

Rimage fait référence à la vinification spécifique utilisée pour ce Banyuls, uniquement de cépages traditionnels de la région : le Grenache Noir, récolté à parfaite maturité, conférant des arômes et saveurs intenses. « Mise tardive » indique que le vin est mis en bouteille plusieurs années après, permettant ainsi un vieillissement supplémentaire en fût de chêne.

## **Whiskies Français et Basque**

**The Unique « Michel Couvreur »** 11€  
(Blend, 4 ans en fût chêne, parfum iodé, soupçon d'amande 44°vol)

**Candid « Michel Couvreur »** 15€  
(Blend, fût xérès, rondeur, caractère profond, tourbé 49°vol)

**Agot** 11€  
(Single malt, whisky basque, orge 100% navarrais, fût de rioja 46,5°vol)

## **Eaux de Vie**

**Bas Armagnac « Domaine de Boingnières » 1986** (100% Folle blanche) 15€

**Armagnac « Daniel Bordignon » 1979** (Ugni-blanc, Baco, Colombard) 12€

**Cognac Hardy « Noces d'Argent »** 42°vol 15€

**Framboise à l'armagnac « Maison Sebi »** 9€

**Pineau 30-40ans « Domaine Guillon-Painturaud »** 12€

**Poire William « Brana »** 12 €

## **Rhums**

**VXO 7 ans du Guyana** 12€  
(Bouche légèrement sucrée, arômes de chocolat à l'orange, gingembre, cake et mélasse)

**ReimonenQ, Cuvée Prestige 9 ans** 15€  
(Rhum agricole de Guadeloupe, distillation colonne, rond, profond, notes gourmandes de café et amande, sur fond tonka et tabac blond)

## **Liqueurs**

**Patxaran** (anis et prunelle sauvage 25°vol) 8€

**Menta** (menthe fraîche poivré 15°vol) 8€

**Limoncello Maison** (citron bio de Valencia) 8€

**Orangello « Humberto Martinez »** 8€

**Framboise « Brana »** 9€

## ***Eaux Minérales***

**Ogeu (Eau des Pyrénées) Plate ou Gazeuse** 5,5€

## ***Boissons Chaudes***

**Café** (Expresso 100% arabica BIO Nekemte Éthiopie en agroforesterie) 3€

**Déca** 3€

**Noisette** 3,5€

**Double Expresso** 4,5€

**Cappuccino/Café Crème** 5€

**Irish coffee** : nous préférons l'**Expresso Martini à la Blanche d'Aramagnac** 10€

**Thé Vert Bio « Senpere 1609 » Collection Euskaren** 6€

A base de thé vert , de fruits et d'herbes. Entre équilibre citronné et douceur de la datte. L'année 1609 marqua tristement l'histoire du Labourd : celle où se déroula un procès de sorcellerie inédit ! L'usage de plantes médicinales servant à apaiser le corps et l'esprit auraient aussi contribué à stigmatiser leurs utilisatrices.

**Infusion Bio « Zugarramurdi 1610 » Collection Euskaren** 6€

Sa recette est à base de feuilles et de plantes auxquelles on prête des vertus bienfaitantes. Des arômes subtils de pamplemousse et de groseille.

**Infusion Bio « Verveine » Collection Euskaren** 6€