

CARTE DES BLANCS

	75.cl	37,5 cl	NOTRE AVIS.
• Les Champagnes :			
Champagne J amart	48,00 €		Agréable & frais.
Champagne Billecart Salmon	65,00 €		Subtil & harmonieux
Champagne Billecart Salmon « cuvée Sous Bois »	95,00€		Exceptionnel.
Champagne T hienot en ½ bouteille	27,00 €		Une bonne idée.
Champagne T hienot en Rosé.	75,00 €		Un Must.
• Les Blancs du Berry :			
AOC Valençay domaine V aillant B oissier (Sauvignon/Chardonnay)	20,00 €		Goûteux.
AOC Quincy Domaine V illain (Sauvignon).	22,00 €	12,50 €	Musical.
AOC Quincy Domaine T remblay J ean T atin (Sauvignon V Vignes).	29,00		Suave.
AOC Reuilly Domaine M abillot en Blanc (Sauvignon).	25,00 €		Minéral & rond.
AOC Reuilly Domaine J amain en Blanc (Sauvignon / fût de chêne).	32,00 €		Surprenant.
AOC Menetou Salon Domaine C havet (Sauvignon).	25,00 €	14,00 €	Généreux.
AOC Menetou Salon Domaine G ilbert « BIO » (sauvignon).	32,00 €		Beau travail.
AOC Sancerre Domaine R everdy (Sauvignon).	30,00 €	17,00 €	Un peu minéral.
AOC Sancerre Domaine R everdy (Sauvignon Vieilles vignes).	36,00 €		Plus structuré.
• Un Blanc de Bourgogne :			
AOC Hautes-Côtes-de-Beaune D enis C aré (Chardonnay)	45,00 €		Beurré & Long.
• Un Blanc du Jura :			
AOC jura P ierre- R ichard (Savagnin et Chardonnay)	34,00		Vin initiatique.
• Un Blanc de Collioure :			
AOC Collioure « P adreils » (Grenache blanc et gris, Vermentino & Roussane).	30,00 €		Force & arôme.

ET SI VOUS VIVIEZ UNE EXPERIENCE APERITIVE ORIGINALE ?

Pour 4 ou 5 personnes : 50.€

Une bouteille de Sancerre Vieilles Vignes de chez Reverdy accompagnée de fromages du pays !

L'idée c'est de redonner au fromage une place de choix dans un repas.

Donc pourquoi pas à l'apéritif ? !

La ferme jouhanneau de Poumoué et la ferme Goyard de Saint Priest la Marche, nous procurent respectivement des fromages de chèvre et de vache d'une qualité gustative exceptionnelle. Souligner leur caractère avec ce sauvignon issu des vieilles vignes de Sancerre de chez Reverdy, « La Montée de Bouffant », dont le bouquet est fruité exotique floral et presque vanillé, vous procurera, je crois, un souvenir impérissable !

Françoise & Pierre-Marie Audebert



CARTE DES ROSES

• Les Rosés du Berry :			
AOC Chateameillant Domaine B ituriges.	24,50 €		Aromatique & frais.
AOC Reuilly Domaine M abillot en Rosé (Pinot gris).	25,00 €	13,00 €	Equilibré & gouteux.

CARTE DES ROUGES

75.cl 37.5 cl

NOTRE AVIS.

• Les Rouges du Berry :

AOC Valençay V aillant B oissier en Rouge (Gamay).	20,00 €	
AOC Chateaumeillant Domaine R oux (Pinot / Gamay).	24,50 €	13.00 €
AOC Chateaumeillant Domaine P icot (Gamay).	24,50 €	
AOC Reuilly Domaine M abillot en Rouge (Pinot).	25,00 €	13.00 €
AOC Reuilly Domaine J amain (Pinot & fût de chêne).	32,00 €	
AOC Menetou Salon Domaine C havet (Pinot)	28.00 €	15.00 €
AOC Menetou Salon Domaine G ilbert « BIO » (Pinot).	32,00 €	
AOC Sancerre Domaine R eверdy (Pinot).	30,00 €	17,00 €
AOC Sancerre Domaine R eверdy (Pinot V vignes).	36,00 €	

Parfum délicat.
Belle structure en bouche.
Peu se boire un peu frais.
Du fruit & de la structure.
Structuré & boisé.
Le pinot avant tout.
Légèreté & finesse.
Fruité & délicat.
Plus gras & plus structuré.

• Les Rouges de la Vallée de la Loire :

AOC Bourgueil B ouvet L adubay « Cuvée Jean Carmet ».	24,00 €	14,00 €
AOC Chinon Domaine Olga R affault (Cabernet-franc)	30.00 €	16.50 €
AOC St Nicolas de Bourgueil A udebert (Cabernet-franc).	24,00 €	15.00 €
AOC Saumur Champigny F illiatreau (Cabernet-franc V V).	29,50 €	16,00 €

Joyeux...
Charpenté.
Tannique & souple à la fois.
Puissant & long en bouche.

• Un rouge du Jura :

AOC jura P ierre- R ichard (Trousseau)	34.00 €	
--	---------	--

Surprenant & frais.

• Un rouge du Beaujolais :

AOC Morgon domaine Louis Latour (gamay).	32,00 €	
--	---------	--

Fruité, rond & équilibré.

• Un cru de Bourgogne :

AOC Chassagne Montrachet Domaine L angoureaux (Pinot)	55.00	
--	-------	--

Elégant & aromatique.

• Les rouges des Côtes du Rhône :

Côtes du Rhône D elas « St Esprit » (Syrah, Grenach)	19,50 €	
AOC Saint Joseph D elas Domaine Les C halleys (Syrah).	38.00 €	
AOC Crozes Hermitage Domaine L aurent C ombier.	39,00 €	

Fruit & puissance.
Epicé, minéral & complexe.
Voir ci-dessous.

• Les rouges du Bordelais :

AOC Graves H auts- G ravières (Merlot, Cabernet-Sauvignon)	28,00 €	
AOC Montagne St Emilion Domaine des R ochers (Merlot)	28.00 €	
AOC St-Emilion C roix des M enuts (Cabernet-Franc Merlot)	35,00 €	
AOC Pessac Léognan N audin- L archey.(Cab-franc & sauvignon, Merlot)	38,00 €	19,50 €
AOC Médoc H aut de P oujeaux.(Cab-franc- sauvignon, Merlot petit verdo)	38,00 €	

Fruits rouges & épices.
Puissant, rond & épicé.
Tannique mais soyeux.
Souple, tannique & fumé.
Assemblage dense & riche.



Si vous cherchez l'étonnement voici notre sélection du moment !

- Les Menetou Salon Bio de chez Gilbert,
- les vins du Jura de chez Pierre-Richard,
- le Crozes Hermitage de chez Combier recommandé par Eric Raffault

Françoise & Pierre-Marie Audebert