



CARTE DES BLANCS

	75.cl	37,5 cl	NOTRE AVIS
• Les Champagnes :			
Champagne J amart	50,00 €		Agréable & frais
Champagne B illecart Salmon	65,00 €		Subtil & harmonieux
Champagne B illecart Salmon « cuvée Sous Bois »	95,00 €		Exceptionnel
Champagne T hienot en ½ bouteille	29,00 €		Une bonne idée
• Les Blancs du Berry :			
AOC Valençay domaine V aillant B oissier (Sauvignon/Chardonnay)	20,00 €		Goûteux
AOC Quincy Domaine V illalin (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 €	13,00€	Minéral & rond
AOC Reuilly Domaine J amain en Blanc (Sauvignon / fût de chêne)	32,00 €		Surprenant
AOC Menetou Salon Domaine C habet (Sauvignon)	25,00 €	14,00 €	Généreux
AOC Menetou Salon Domaine G ilbert « BIO » (sauvignon)	34,50 €		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

CARTE DES ROSES

• Les Rosés du Berry :			
AOC Chateaufeillant 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 €		Parfum délicat
AOC Chateameillant Domaine R oux (Pinot / Gamay)	24,50 €	13.00 €	Belle structure en bouche
AOC Reuilly Domaine M abillot en Rouge (Pinot)	25,00 €		Du fruit & de la structure
AOC Menetou Salon Domaine C havet (Pinot)	28.00 €	15.00 €	Le pinot avant tout
AOC Menetou Salon Domaine G ilbert « BIO » (Pinot)	34,50 €		Légèreté & finesse
AOC Sancerre Domaine R everdy (Pinot)	30,00 €		Fruité & délicat
AOC Sancerre Domaine R everdy (Pinot V vignes)	36,00 €		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 €	Joyeux
AOC Chinon Domaine Olga R affault (Cabernet-franc)	30.00 €	16.50 €	Charpenté
AOC St Nicolas de Bourgueil A udebert (Cabernet-franc)	24,00 €	15.00 €	Tannique & souple à la fois
AOC Saumur Champigny F illiatreau (Cabernet-franc)	33,50 €		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 €		Fruit & puissance
AOC Saint Joseph D elas Domaine Les C halley (Syrah)	38.00 €		Epicé, minéral & complexe
AOC Crozes Hermitage Domaine L Laurent C ombier	39,00 €		Voir ci-dessous

• Les Rouges du Bordelais :

AOC Graves H autes- G ravières (Merlot, Cabernet-Sauvignon)	28,00 €		Fruits rouges & épices
AOC Pomerol Château Beausejour de Bonalgué mdc	60.00€		Mérite du vieillissement
AOC St-Emilion C roix des M enuts (Cabernet-Franc Merlot)	35,00 €		Tannique mais soyeux
AOC Pessac Léognan N audin- L archey (Cab-franc & sauvignon, Merlot)	38,00 €	19,50 €	Souple, tannique & fumé
AOC Médoc H aut de P oujeaux (Cab-franc- sauvignon, Merlot petit verdo)	42,00 €		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