



CARTE DES BLANCS

75.cl

37,5 cl

NOTRE AVIS

• Les Champagnes :

Champagne Jamart	50,00 €	Agréable & frais
Champagne Billecart Salmon	65,00 €	Subtil & harmonieux
Champagne Billecart Salmon « cuvée Sous Bois »	95,00 €	Exceptionnel
Champagne Thienot en ½ bouteille	29,00 €	Une bonne idée
Champagne Thienot en Rosé.	75,00 €	Un Must

• Les Blancs du Berry :

AOC Valençay domaine Vaillant Boissier (Sauvignon/Chardonnay)	20,00 €	Goûteux
AOC Quincy Domaine Villalin (Sauvignon)	22,00 € 12,50 €	Musical
AOC Quincy Domaine Tremblay Jean Tatin (Sauvignon V Vignes)	29,00	Suave
AOC Reuilly Domaine Mabillot en Blanc (Sauvignon)	25,00 €	Minéral & rond
AOC Reuilly Domaine Jamain en Blanc (Sauvignon / fût de chêne)	32,00 €	Surprenant
AOC Menetou Salon Domaine Chavet (Sauvignon)	25,00 € 14,00 €	Généreux
AOC Menetou Salon Domaine Gilbert « BIO » (sauvignon)	32,00 €	Beau travail
AOC Sancerre Domaine Reverdy (Sauvignon)	30,00 € 17,00 €	Un peu minéral
AOC Sancerre Domaine Reverdy (Sauvignon Vieilles vignes)	36,00 €	Plus structuré

• Un Blanc de Bourgogne :

AOC Hautes-Côtes-de-Beaune Denis Caré (Chardonnay)	45,00 €	Beurré & Long
---	---------	---------------

• Un Blanc du Jura :

AOC jura Pierre-Richard (Savagnin et Chardonnay)	34,00	Vin initiatique
---	-------	-----------------

• Un Blanc de Collioure :

AOC Collioure « Padreils » (Grenache blanc et gris, Vermentino & Roussane).	30,00 €	Force & arôme
--	---------	---------------

ET SI VOUS VIVIEZ UNE EXPERIENCE APERITIVE ORIGINALE ?



L'alliance de la mer et de la montagne

Nous vous proposons donc au tarif de 10.€ :

Un verre de Jura Blanc de chez Pierre Richard

(Un assemblage de Chardonnay et de Savagnin)

Accompagné de 3 huitres de chez J.Ricou

Françoise & Pierre-Marie Audebert

CARTE DES ROSES

• Les Rosés du Berry :

AOC Chateameillant Domaine Bituriges .	24,50 €	Aromatique & frais
AOC Reuilly Domaine Mabillot 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 Chateameillant Domaine R oux (Pinot / Gamay)	24,50 € 13.00 €
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 habet (Pinot)	28.00 € 15.00 €
AOC Menetou Salon Domaine G ilbert « BIO » (Pinot)	32,00 €
AOC Sancerre Domaine R everdy (Pinot)	30,00 € 17,00 €
AOC Sancerre Domaine R everdy (Pinot V vignes)	36,00 €

Parfum délicat
Belle structure en bouche
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)	33,50 € 17,00 €

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 angoureau (Pinot)	55.00
---	-------

Élégant & 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
Épicé, minéral & complexe
Voir ci-dessous

• Les Rouges du Bordelais :

AOC Graves H autes- 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 Combiere recommandé par Eric Raffault

Françoise & Pierre-Marie Audebert