
La Tablée Carte des Vins

Certains de nos vins sont déclinés au verre ou en carafe de 50cl.

La Savoie AOC



Blancs

Verre	Carafe	Bouteille
12,5cl	50cl	75cl

Apremont - Pierre Boniface
"Les Rocailles de Pierre"

4,50€	15€	21€
-------	-----	-----

Légèrement pétillant à l'attaque puis rond en bouche aux arômes de poires et de fruits.

Roussette Vendange - "Madame de M"

24€

Vin blanc doux en bouche et fruité.

Chignin Bergeron 
André et Michel Quénard

5,20€	19€	27€
-------	-----	-----

Prince des blancs de Savoie à la couleur jaune or.

Rouges

Cru Chignin Gamay - André et Michel Quénard

20€

Vin rouge léger aux arômes de fruits rouges.

Mondeuse Tradition 
André et Michel Quénard


5€	17€	25€
----	-----	-----

Cépage typique de la Savoie produisant des rouges tanniques et charpentés.

Mondeuse Arbin - André et Michel Quénard
"Terres Brunes" - Médaille d'Argent 2015

29€

Souple et frais, au nez de cerise et petites baies sauvages, légèrement poivrée.

Rosé de Savoie - André et Michel Quénard 
Trophée Or 2015

4,80€	16€	23€
-------	-----	-----

Rosé fruité et gourmand, assez rond en bouche.

La Loire AOC



Blancs

Courrain - Château de Presle
Sauvignon

Notes d'agrumes légères et fraîches.

Verre	Carafe	Bouteille
12,5cl	50cl	75cl

5,00€	16€	25€
-------	-----	-----

Lancerre AOC - Domaine des Clairneaux

Vin minéral avec une belle rondeur en milieu de bouche sur un final bien frais.

35€

Rouges

Saumur AOC - Château Fouquet

Superbe robe rouge intense, vin élégant et fruité.

5,50€	18€	26€
-------	-----	-----

Saint-Nicolas de Bourgueil - La Cour de mon Père

Un nez de petits fruits rouges. Bouche un peu tannique, tout en douceur.

28€

La Vallée du Rhône AOC



Blancs

Côtes du Rhône AOC Réserve Perrin

Amplés et plein en bouches, arômes d'abricots, pointe grillée et une finale d'anis

5€	16€	25€
----	-----	-----

Condrieu, Vins de Vienne - Cuilleron, Gaillard, Villard

Intense et explosif au nez de pêches, violettes et de roses, onctueux et long en bouche.

55€

Rouges

Côtes du Rhône AOP - Noël Briday

Finesse et plaisir, arômes de framboise et cerise noire

4,80€	15€	22€
-------	-----	-----

Beaumes de Venise - Domaine Pierre Rougon

Joli nez de fruits rouges et noirs aux notes épicées. Bouche ronde et pleine

5,80€	21€	28€
-------	-----	-----

Saint-Joseph AOC - Réserve Marcilly

Robe rubis intense aux notes de fruits rouges et d'épices.

36€

Côte Rôtie AOC - "Brune et Blonde" - Domaine Guigal

Tanins délicats et arômes légèrement fruités et épicés.

85€

Le Grand Sud AOC



Blancs

Verre	Carafe	Bouteille
12,5cl	50cl	75cl

Pic Saint-Loup - Mas de l'Oncle "Désert plaisir" 5€ 16€ 25€

Nez intense d'agrumes et fruits jaunes.

Rouges

Les Chemins de Bassac  4,50€ 15€ 21€

Vin de Pays des Côtes de Thongue

Vin bio, souple et soyeux, au nez de baies rouges, de cerise fraîche et de sauge.

Pic Saint-Loup - Mas de l'Oncle "Élégance" 27€

Souple et velouté, nez de fruits noirs. Gelée de cassis et torréfaction.

Terrasses du Larzac - Mollard et Fillon  32€
"Cuvée Sainte-Apolline"

Robe noire aux reflets violine. Notes boisées de vanille et d'épices.

Tanins soyeux en bouche avec une belle fraîcheur et un joli fruit.

Rosés

Petit Chaumont, Gris de Gris 4,60€ 15€ 21€

Vin des Sables de Camargue

Tonique et ample, porté sur les fruits rouges et les épices

Côtes de Provence AOC - Sainte-Marie Cuvée tradition 27€

Rosé très clair, nez de fruits murs et touches d'épices discrètes

Château La Coste - Coteaux d'Aix-En-Provence 30€

"Cuvée Belluque"

Dominante de fruits blancs et notes florales, gras et rond, finale fraîche et longue

Magnum 60€



Les Bordeaux AOC



Blancs

Château Gantonnet

Pêches blanches, d'agrumes et fruits exotiques.

Verre
12,5cl

Carafe
50cl

Bouteille
75cl

4,80€

17€

22€

Rouges

Côtes de Bourg - Château Escalette

Vin harmonieux, fruit franc sans aucune lourdeur.

5,50€

18€

24€

Saint-Émilion "Grand cru Château Bellerose Figeac"

Puissant et rond à la fois, vin fruité et élégant.

38€

Margaux - Domaine Paveil de Luze

Nez de fruits noirs, mûre et cassis. Bouche élégante, belle concentration et tanins souples et soyeux.

55€

Saint-Julien - Clos des Marquis

Très jolie robe rouge, vin souple et fruité.

85€

La Bourgogne AOC



Blancs

Bourgogne Aligoté - Sylvain Dussort

Nez de noisette, bouche fraîche et citronnée.

5,50€

18€

24€

Rully - Domaine de Belleville "La Créé"

Fraîcheur gourmande avec des notes citronnées évoquant le pain grillé

36€

Montagny 1^{er} Cru Clos Chaudron - Michel Picard 

Fruité et minéral, très jolie longueur en bouche au note de fruits et fleurs blanches

42€

Rouges


Mercurey - Domaine André Ducal

Vin fruité, léger et gourmand

5,80€

22€

28€

Marsannay Vieilles Vignes "Dominique Laurent" 

À la fois structuré, frais et très gourmand, au nez de fruits rouges

38€

Pommard AOC les Trois Follots - Prunier-Bonheur 

Dense plein et charnu, au nez de baies rouges et boisé

60€

Vin moelleux

IGP Côtes de Gascogne - Elixir de Joy
Gros Manseng AR

Equilibre surprenant entre sucre et fraîcheur. Moelleux au nez, exotique.

Verre	Carafe	Bouteille
12,5cl	50cl	75cl

5€	18€	25€
----	-----	-----

Les Champagnes AOP

Champagne Deutz - Brut Classic

Savoureux et gourmand, champagne dans la fraîcheur, équilibré et aromatique, avec un joli nez d'agrumes et d'aubépine.

Champagne Deutz Rosé

Coupe	Bouteille	Magnum
10cl	75cl	150cl

9€	60€	85€
----	-----	-----

75€

Afin de vous permettre de bénéficier pleinement du plaisir de choisir votre vin, nous vous invitons à l'emporter avec vous en fin de repas.