

# La Tablée

## Carte Des Vins

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

### La Savoie



#### Blancs

	Bouteille 75cl	Carafe 50cl	Verre 12,5cl
Roussette de Savoie Château Monterminod	29 <sup>00€</sup>		
<i>Puissant en bouche, aux arômes de fruits blancs et agrumes</i>			
Chardonnay de Savoie.....	25 <sup>00€</sup>	17 <sup>00€</sup>	5 <sup>00€</sup>
<i>Vin doux en bouche et fruité.</i>			
Apremont Haute Sélection .....	22 <sup>00€</sup>	16 <sup>00€</sup>	4 <sup>80€</sup>
<i>Légèrement pétillant à l'attaque puis rond en bouche aux arômes de poires et de fruits.</i>			

#### Rouges

Mondeuse Arbin - Graine de terroir .....	29 <sup>00€</sup>		
<i>Souple et frais, au nez de cerise et petites baies sauvages, légèrement poivrée.</i>			
Pinot Chautagne "Vieilles vignes"	25 <sup>00€</sup>	17 <sup>00€</sup>	5 <sup>00€</sup>
<i>Cépage typique de la Savoie produisant des rouges tanniques et charpentés.</i>			
Gamay Chautagne - Fleur de Gamay .....	21 <sup>00€</sup>		
<i>Vin rouge léger aux arômes de fruits rouges.</i>			

#### Rosé

Rosé de Savoie pure	23 <sup>00€</sup>	16 <sup>00€</sup>	4 <sup>80€</sup>
<i>Rosé fruité et gourmand, assez rond en bouche.</i>			

# La Loire AOC



## Blancs

	Bouteille 75cl	Carafe 50cl	Verre 12,5cl
Menetou Salon Domaine Cherrier  .....	30,00€		
Lancerre Domaine Cherrier .....	27,00€	18,00€	5,80€

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

Notes d'agrumes légères et fraîches.

## Rouges

Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Chouet .....	29,00€		
Saumur AOC - Château Fouquet .....	26,00€	18,00€	5,50€

Un nez de petits fruits rouges.

Bouche un peu tannique, tout en douceur.

Superbe robe rouge intense, vin élégant et fruité.

# La Vallée du Rhône AOC



## Blancs

	Bouteille 75cl	Carafe 50cl	Verre 12,5cl
Crozes-Hermitage Signature Domaine Michelas Saint-Jemms  .....	35,00€		

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

## Rouges

Côte Rôtie AOC "Brune et Blonde" Domaine Guigal .....	90,00€		
Crozes-Hermitage Signature Domaine Michelas Saint-Jemms .....	40,00€		

Tanins délicats et arômes légèrement fruités et épicés.

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

Beaumes de Venise Domaine Pierre Rougon  .....	28,00€	21,00€	5,80€
--	--------	--------	-------

Joli nez de fruits rouges et noirs aux notes épicées.

Bouche ronde et pleine

Côtes du Rhône Massif d'Uchaux AOC Domaine la Renjarde .....	25,00€	16,00€	5,00€
---	--------	--------	-------

Finesse et plaisir, arômes de framboise et cerise noire

La Tablée

# Le Grand Sud AOC



## Blancs

Bouteille 75cl    Carafe 50cl    Verre 12,5cl

Pic Saint-Loup  
Mas de l'Oncle "Désert plaisir" ..... 25,00€ ... 16,00€ ... 5,00€  
*Nez intense d'agrumes et fruits jaunés.*

## Rouges

Cerrasses du Larzac Mollard et Fillon  
"Cuvée Sainte-Apolline" ♥ ..... 32,00€

*Robe noire aux reflets violine.*

*Notes boisées de vanille et d'épices. Tanins soyeux en bouche avec une belle fraîcheur et un joli fruit.*

Saint-Chinian Anarchiste  
Domaine Landeyran ..... 30,00€

*Souple et velouté, nez de fruits noirs.*

*Gelée de cassis et torréfaction.*

Little Garance  
IGP Coteaux du Pont du Gard  ..... 22,00€ ... 16,00€ ... 5,00€

*Nez intense de petites baies rouges, chair fruitée et fraîcheur gourmande.*

## Rosés

Rosé de la Baie de St-Tropez  
Domaine La Rouillère ..... 27,00€

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

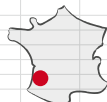
Château Tour St-Anne (Provence) ..... 21,00€ ... 15,00€ ... 4,60€

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

Château La Coste  
Coteaux d'Aix-En-Provence  
"Cuvée Bellugue" ..... 60,00€ ... 30,00€

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

# Les Bordeaux AOC



## Blancs

	Bouteille 75cl	Carafe 50cl	Verre 12,5cl
Château Gantonnet .....	22,00€	17,00€	4,80€

*Pêches blanches, d'agrumes et fruits exotiques.*

## Rouges

Saint-Julien - Clos des Marquis.....	85,00€
--------------------------------------	--------

*Très jolie robe rouge, vin souple et fruité.*

Saint-Estephe Château la Commanderie Cru Bourgeois .....	63,00€
---	--------

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

Saint-Émilion Grand cru Château Fleur Penin.....	44,00€
---	--------

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

Bordeaux Châteaux Penin .....	25,00€	18,00€	5,50€
-------------------------------	--------	--------	-------

*Vin harmonieux, fruit franc sans aucune lourdeur.*

# La Bourgogne AOC



## Blancs

	Bouteille 75cl	Carafe 50cl	Verre 12,5cl
Chassagne Montrachet Domaine Bachelet.....	60,00€		

*Robe pourpre, fruits noirs, épices légers.*

Saint-Véran Domaine de la Feuillarde ♥ ..	34,00€
---	--------

*Or, reflets verts pêche blanche et agrumes*

Montagny AOC Millebois Buxy.....	25,00€	18,00€	5,50€
----------------------------------	--------	--------	-------

*Nez de noisette, bouche fraîche et citronnée.*

## Rouges

Nuit Saint-Georges - Jean Chauvenet ♥ .....	65,00€
---	--------

*Robe grenache, fruits rouges, épicé*

Hautes Côtes de Beaune Mont Baltoir ♥ .....	38,00€
--	--------

*Robe noire, mûre, épicé*

Bourgogne Epineuil AOC Pinot noir .....	28,00€	22,00€	5,80€
---	--------	--------	-------

*Vin fruité, léger et gourmand*

La Tablée

# Vin Moelleux

IGP Côtes de Gascogne

Elixir de Joy - Gros Manseng AR..... 25<sup>.00€</sup> ... 18<sup>.00€</sup> ... 5<sup>.00€</sup>

Equilibre surprenant entre sucre et fraîcheur.

Moelleux au nez, exotique.

Bouteille 75cl    Carafe 50cl    Verre 12,5cl

# Les Champagnes AOC

Champagne Deutz - Brut Classic..... 100<sup>.00€</sup> .. 70<sup>.00€</sup> ... 10<sup>.00€</sup>

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

Champagne Deutz Rosé..... 90<sup>.00€</sup>

Champagne Amour de Deutz..... 150<sup>.00€</sup>

Magnum 150cl    Bouteille 75cl    Coupe 10cl

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.