

BORDEAUX ROUGE

Médoc, Haut-Médoc, Moulis en Médoc et Côtes de Bordeaux (AOC)

<i>Château Patache d'Aux. 2016</i> *****	49,00€
<small>En bouche</small> : Fruits noirs, légèrement torréfié et boisé. <small>Longueur</small> : ***	
<i>Demoiselle de Sociando Mallet. 2016</i> *****	59,00€
<small>En bouche</small> : Fruits noirs, fruits rouges, petites notes boisées et épicées. <small>Longueur</small> : ****	
<i>Château Sociando Mallet. 2016</i> *****	80,00€
<small>Note</small> : 92-94 R.P. <small>En bouche</small> : Fruits noirs, gourmand et légèrement épicé. <small>Longueur</small> : ****	
<i>Chapelle Potensac. 2018</i> ***	55,00€
<small>En bouche</small> : Fruits noirs, boisé et subtilement épicé. <small>Longueur</small> : ****	

Pessac-Léognan (AOC)

<i>Lagrave de Latour-Martillac 2019</i> *****	49,00€
<small>En bouche</small> : fruits noirs, légèrement truffé, séduisant et doux. <small>Longueur</small> : ****	
<i>Château Haut-Bergey. Cuvée Paul 2019</i> *****	49,00€
<small>En bouche</small> : Frais et tendu aux notes de fruits rouges et florales. <small>Longueur</small> : ***	
<i>Château Carbonnieux. 2019</i> *****	79,00€
<small>Note</small> : 91 R.P. <small>En bouche</small> : Petits fruits rouges, petits fruits noirs et légèrement floral. <small>Longueur</small> : ****	
<i>Le Dauphin d'Olivier. 2016</i> *****	55,00€
<small>En bouche</small> : Fruits rouges, notes soyeuses et légèrement fumées	

Pauillac (AOC)

<i>Château Pichon Comtesse Réserve. 2018</i> *****	149,00€
<small>Note</small> : 92 R.P. <small>En bouche</small> : Fruits noirs, légères notes poivrées et végétales. <small>Longueur</small> : ****	
<i>La Fleur de Pedesclaux 2019</i> *****	74,00€
<small>Note</small> : 88-90 R.P. <small>En bouche</small> : Fruité, bouquet de saveurs tout en fraîcheur. <small>Longueur</small> : ****	

Saint-Julien (AOC)

<i>Château Ducru-Beaucaillou 2016</i> *****	320,00€
<small>Note</small> : 96-98. <small>En bouche</small> : Fruits noirs sauvages, fruits rouges, tout en pleine fraîcheur et une note boisée. <small>Longueur</small> : ****	
<i>La Croix Ducru-Beaucaillou. 2018</i> *****	145,00€
<small>Note</small> : 92 R.P. <small>En bouche</small> : Notes de fruits noirs mûrs, laissant apparaître une fraîcheur de notes végétales. <small>Longueur</small> : ****	
<i>Château Gruaud Larose. 2014</i> ***	105,00€
<small>Note</small> : 90 R.P. <small>En bouche</small> : Puissance et précision se retrouvent en harmonie dans ce cocktail de fruits rouges et fruits noirs. <small>Longueur</small> : ****	

Saint-Estèphe (AOC)

<i>Château Ormes de Pez. 2019</i> *****	62,00€
<small>Note</small> : 91 R.P. <small>En bouche</small> : Petits fruits noirs sauvages avec la fraîcheur du réglisse. <small>Longueur</small> : ****	
<i>Château Lilian Ladouys. 2019</i> *****	80,00€
<small>Note</small> : 91 R.P. <small>En bouche</small> : Savoureuses et profondes avec des notes truffées et végétales. <small>Longueur</small> : ****	
<i>Château Lafon-Rochet. 2014</i> ***	109,00€
<small>Note</small> : 90 R.P. <small>En bouche</small> : Fruits rouges et noirs présent et persistant en tendresse, un boisé raffiné. <small>Longueur</small> : ****	
<i>Château Capet-Guillier. 2016</i> *****	120,00€
<small>Note</small> : 93 R.P. <small>En bouche</small> : Souple et fruitée, tannins ronds et suave. <small>Longueur</small> : ****	

Pommerol (AOC)

<i>Clos de l'Eglise. 2009</i> *****	299,00€
<small>Note</small> : 98 R.P. <small>En bouche</small> : Fruits rouges et fruits noirs, gourmand avec des notes de réglisse, cacao et épicé. <small>Longueur</small> : ****	

Margaux (AOC)

<i>Château Durfort-Viviens. 2019</i> ***	210,00€
<small>En bouche</small> : Fruité aux nuances de mûres et d'épices. <small>Longueur</small> : ***	

Saint-Émilion Grand Cru (AOC)

<i>Château Barde Haut. 2009</i> *****	99,00€
<small>Note : 93-95 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs bien mûres avec une note de tabac. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Le clos de La Gaffelière. 2014</i> *****	57,00€
<small>Note : 92 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs croquants, fruits rouges sauvages avec de légères notes florales. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Les Charmes de Grand Corbin. 2016</i> *****	55,00€
<small>Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges frais, petits fruits noirs et gourmand. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Dassault. 2018</i> *****	130,00€
<small>Note : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges frais un peu jeunes, légèrement boisé et épicé. <u>Longueur</u> : ***</small>	

BORDEAUX BLANC

<i>Le « Y » du Château d'Yquem. 2016</i> *****	190,00€
<small>Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : Sec, fruité et une note subtile de sucrosité. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Latgrave de Latour-Martillac 2021</i>	49,00€
<small><u>En bouche</u> : Vin rond et charnu avec des notes fruitées. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Carbonnieux. 2021</i> ****	79,00€
<small>Note : 90-91 R.P. <u>En bouche</u> : Fuité, floral avec quelques notes agrumes. <u>Longueur</u> : ***</small>	

VAL DE LOIRE ROUGE

<i>Domaine Durand. Sancerre. 2021</i> ****(AOC)	38,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits rouges soyeux et généreux avec une note épicée. <u>Longueur</u> : **</small>	
<i>Domaine Les Varinelles « Saumur Champigny ». 2010</i> ****	79,00€
<small><u>En bouche</u> : Frais, une belle maturité, puissance de fruits rouges et petits fruits noirs. <u>Longueur</u> : ***</small>	

VAL DE LOIRE BLANC

<i>Domaine de la grande Chauvière. Coteaux du Layon. 2021</i> ****(AOC)	35,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits confits, miel et une légère note de torréfaction. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Domaine André Dezat & fils. Pouilly-Fumé. 2022</i> ****(AOC)	42,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruité et floral avec une note minérale. <u>Longueur</u> : **</small>	
<i>Domaine Durand. Sancerre. 2022</i> ****(AOC)	38,00€
<small><u>En bouche</u> : Vin blanc frais, légèrement floral et minéral et de petites notes acidulées. <u>Longueur</u> : **</small>	
<i>Domaine Durand. Ménéton-Salon. 2021</i> ****(AOC)	36,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits exotiques, de fines notes d'agrumes et une légère acidité. <u>Longueur</u> : **</small>	
<i>Domaine Ladoucette. Pouilly-Fumé « Grand Millésime ». 2017</i> ****	62,00€
<small><u>En bouche</u> : Complexe élégant et riche, note de litchi et mangue. <u>Longueur</u> : ****</small>	

ALSACE BLANC

<i>Gustave Lorentz. Riesling. 2021</i> ****(AOC)	34,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche et jaune, avec une note mielleuse en fin de bouche. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Gustave Lorentz. Pinot blanc. 2022</i> ****(AOC)	37,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, avec une belle fraîcheur. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Gustave Lorentz. Riesling Grand Cru 1.23 "addict". 2010</i> *****(AOC)	165,00€
<small><u>En bouche</u> : Vin à grande structure, ample et profond, délicatesse minérale aux arômes de torréfaction. <u>Longueur</u> : ***</small>	


VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

<i>Domaine Clusel Rouge Serine. 2021</i> ****(AOC) <u>En bouche</u> : Cuvée gourmande, fruitée et épicée avec un bon équilibre. <u>Longueur</u> : ****	42,00€
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ». 2020</i> ****(AOP) <u>En bouche</u> : Fruits noirs veloutés, poivré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	33,00€
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Fées Brunes ». 2021</i> ****(AOP) <u>En bouche</u> : Petits fruits rouges et noirs, légèrement boisé et herbacé. <u>Longueur</u> : ***	49,00€
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Hermitage « Le Rouet ». 2019</i> ****(AOP) <u>Note</u> : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, légèrement épicé et boisé. <u>Longueur</u> : ****	74,00€
<i>Domaine Ogier. Côtes du Rhône « Plan de Dieu les Templiers ». 2021</i> *** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs, notes de fruits rouges sauvages avec un boisé assez prononcé. <u>Longueur</u> : ****	38,00€
<i>Domaine Ogier. Châteauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ». 2020</i> **** (AOC) <u>Note</u> : 92-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, griotte et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ***	69,00€
<i>Xavier Vignon « Cuvée Anonyme » 2016</i> *** (AOC) <u>Note</u> : 95 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, torréfiés, amples et élégants. <u>Longueur</u> : ***	89,00€
<i>Xavier Vignon « Cuvée S.M. »</i> *** (AOC) <u>Note</u> : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs mûrs, notes de fruits rouges, légèrement boisé et poivré. <u>Longueur</u> : ****	45,00€

VALLÉE DU RHÔNE BLANC

<i>Domaine M.Chapoutier. Condrieu « Invitare ». 2021</i> ****(AOP) <u>En bouche</u> : Fruits exotiques et florale. <u>Longueur</u> : ****	69,00€
<i>Domaine M.Chapoutiers. Luberon « La Ciboise ». 2021</i> ****(AOP) <u>En bouche</u> : Fruits exotiques, finesse et légère minéralité en fin de bouche. <u>Longueur</u> : **	31,00€
<i>Domaine Ogier. Châteauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ». 2021</i> ****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, agrumes avec des notes minérales et fumées. <u>Longueur</u> : ****	69,00€
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ». 2021</i> ****(AOP) <u>En bouche</u> : Gourmand, rond et fileurs blanches. <u>Longueur</u> : ***	33,00€
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Gravières ». 2021</i> ****(AOP) <u>En bouche</u> : Floral, agrumes équilibré et vif. <u>Longueur</u> : ***	49,00€

ROUSSILLON ROUGE

<i>Hervé Bizeul « Le Clos des Fées ». 2011</i> ****(AOP)  <u>Note</u> : 95 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, notes d'épices, de réglisse et florale. <u>Longueur</u> : ****	110,00€
---	---------

ROUSSILLON BLANC

<i>Hervé Bizeul « Vieilles Vignes ». 2019</i> ****(IGP) <u>Note</u> : 92 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, florale avec des notes fraîches et minérales. <u>Longueur</u> : ***	54,00€
<i>Hervé Bizeul « Un Faune et son Fivre ». 2015</i> ****(IGP). <u>Note</u> : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits blancs mûrs, florale et de petites notes mielleuses et boisées. <u>Longueur</u> : ***	115,00€

BOURGOGNE ROUGE

<i>Domaine Doussot-Rollet. Corton Périeres Grand cru. 2020</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Ample aux notes de fruits noirs, évoluant vers le sous-bois. <u>Longueur</u> : ****	159,00€
<i>Domaine d'Ardhuy. Pernand-Vergelesses « Les Boutières ». 2020</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : fruits des bois, moyennement boisé. <u>Longueur</u> : **	59,00€
<i>Domaine Ardhuys. Vosne-Romanée 1^{er} Cru « Les Chaumes ». 2018</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs et rouges mûrs, légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	149,00€
<i>Domaine Ardhuys. Corton Grand Cru « Le Clos du Roi ». 2018</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs, rouges et à coques, un vin boisé. <u>Longueur</u> : ***	133,00€
<i>Domaine Ardhuys. Clos de Vougeot Grand Cru « Maupertui ». 2018</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Petits fruits rouges, légères notes de tabac et de café. <u>Longueur</u> : ***	233,00€
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Pommard « Les Vaumuriens ». 2017</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits rouges, fruits noirs et boisé. <u>Longueur</u> : ***	59,00€
<i>Domaine Jean Fery. Charme Chambertin Grand cru 2018</i> ***** (AOP) <u>En bouche</u> : Un bouquet élégant de griotte et de cassis. <u>Longueur</u> : **	222,00€
<i>Domaine de la Folie. Rully « Clos de Bellecroix ». 2021</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs frais, floral et légèrement terreux. <u>Longueur</u> : **	59,00€
<i>Domaine Grivot-Goisot. Côtes d'Auxerre. 2021</i> ***** (AOP) <u>En bouche</u> : Fruits noirs avec une note boisé. <u>Longueur</u> : **	37,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Hautes-Côtes-De-Beaune « Dame nature ». 2021</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Riche et rond, notes de fruits rouges. <u>Longueur</u> : ***	46,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Clos de la comme dessus ». 2017</i> ***** (AOP) <u>En bouche</u> : Fruits rouges, fin et souple. <u>Longueur</u> : ***	59,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges 1^{er} Cru « La Fuissière ». 2019</i> ***** <u>En bouche</u> : Petits fruits rouges et fruits noirs, légèrement boisé et épicé. <u>Longueur</u> : **	55,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges 1^{er} cru « Clos Roussots ». 2018</i> ***** (AOP) <u>En bouche</u> : Beau cru Charnu, ample et ferme aux arômes de petits fruits rouges et sous bois. <u>Longueur</u> : **	55,00€
<i>Domaine Faiveley. Chambolle-Musigny. 2019</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs, légèrement épicé avec des notes boisées. <u>Longueur</u> : ***	89,00€
<i>Domaine Faiveley. Vosne-Romanée. 2019</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs, notes grillées. <u>Longueur</u> : ***	112,00€
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Pruliers ». 2015</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Vin avec une belle rondeur aux notes de fruits rouges frais. <u>Longueur</u> : ****	147,00€
<i>Domaine Faiveley. Corton Grand Cru « Clos des Corton » Monopole. 2014</i> ***** (AOC) <u>Note</u> : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, rond, puissant et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****	300,00€
<i>Domaine Faiveley. Mercurey 1^{er} Cru « Clos des myglands » 2020</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits rouges sauvages, petits fruits noirs, un vin soyeux et léger. <u>Longueur</u> : **	69,00€
<i>Domaine Faiveley. Charmes Chambertin Grand Cru. 2012</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Petits fruits rouges croquants, floral et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****	289,00€
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Les Cazetiers ». 2017</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits rouges frais, notes d'épices boisée et fumée. <u>Longueur</u> : ****	132,00€
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Lavaux saint Jacques ». 2017</i> ***** (AOC) <u>Note</u> : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, fruits sauvages, légèrement boisé et minéral. <u>Longueur</u> : ****	152,00€
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Damodés ». 2017</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs, épices, des notes grillées et torréfiées. <u>Longueur</u> : ***	135,00€
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Porêts St Georges ». 2017</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs, ample et rond avec des notes boisées. <u>Longueur</u> : ***	133,00€
<i>Domaine Faiveley. Musigny Grand Cru. 2016</i> *****	1990,00€

BOURGOGNE BLANC

<i>Domaine Ardhuys. Ladoix 1^{er} Cru « Le Rognet ». 2020</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, fruits exotiques, de petites notes agrumes et vanille. <u>Longueur</u> : **	67,00€
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Meursault « Les Millérans ». 2021</i> ***** (AOC) <u>En bouche</u> : Minéral, notes d'agrumes et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : **	64,00€
<i>Domaine Grivot Goisot. Côtes d'Auxerre. 2022</i> **** <u>En bouche</u> : Fruité, légère puissance et acidité. <u>Longueur</u> : *	37,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu ». 2020</i> **** (AOC) <u>En bouche</u> : Agrumes mûrs et fleurs blanches. <u>Longueur</u> : ***	69,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume ». 2021</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruité, floral, épicé, frais et minéral. <u>Longueur</u> : ***	69,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Montée de tonnerre » 2021</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruité, floral, épicé, frais et minéral. <u>Longueur</u> : ***	75,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 2021</i> **** (AOC) <u>En bouche</u> : Ample, tendu et vif aux arômes agrumes et fleurs blanches. <u>Longueur</u> : ***	49,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis Tête d'Or. 2021</i> **** (AOC) <u>En bouche</u> : Notes vanillé, minérales et agrumes. <u>Longueur</u> : ***	59,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis Grand Cru « Les Preuses ». 2020</i> **** (AOC) <u>En bouche</u> : Notes d'agrumes aux arômes minéraux et iodés. <u>Longueur</u> : ***	140,00€
<i>Domaine Faiveley. Meursault 1^{er} cru Blagny 2019</i> *****(AOC) <u>Note</u> : 91 R.P <u>En bouche</u> : Beurré et minérales aux notes d'agrumes et citron <u>Longueur</u> : ***	140,00€
<i>Domaine Faiveley. Meursault 1^{er} Charmes 2018</i> **** (AOC) <u>En bouche</u> : Riche et dense aux arômes de fruits à chairs blanches <u>Longueur</u> : ***	170,00€
<i>Domaine Faiveley. Rully « Les villeranges » 2020</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Arôme de fruits mûrs et de notes boisées. <u>Longueur</u> : **	54,00€
<i>Domaine Faiveley. Mercurey. « Clos Rochettes » 2020</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruité, floral, frais et harmonieux. <u>Longueur</u> : **	59,00€
<i>Domaine Faiveley. Montagny. 2020</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Floral et minéral avec une longueur persistante <u>Longueur</u> : ***	53,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Clos des hâtes ». 2021</i> **** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruité, floral avec une note minérale. <u>Longueur</u> : **	59,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Meursault « Les narvaux ». 2021</i> **** (AOC) <u>En bouche</u> : Fruité, minéral et frais. <u>Longueur</u> : **	75,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Corton-Charlemagne Grand Cru. 2019</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits à chair jaune, amande, miel et boisé. <u>Longueur</u> : ***	288,00€

LES ROSÉS

<i>Château Minuty « Rose et Or » 2022 (AOP Côtes de Provence)</i>	59,00€
<i>Léa Rocks Méditerranée 2022 IGP</i>	36,00€

LES CHAMPAGNES

Gosset

<i>Célébris Rosé</i>	168,00€
----------------------	---------

Jean-Noël Haton

<i>Haton Rosé</i>	59,00€
-------------------	--------

Palmer

<i>Brut Réserve</i>	69,00€
<i>Extra Réserve</i>	89,00€
<i>Rosé</i>	89,00€
<i>Blanc de blancs</i>	99,00€
<i>Blanc de noirs</i>	99,00€
<i>Magnum millésimé 1998</i>	289,00€

Les orphelines

<i>Armand De Brignac Blanc de blancs</i>	990,00€
<i>Dom Pérignon Vintage 2008</i>	389,00€
<i>Jacquart Alpha Rosé 2012</i>	155,00€
<i>Gosset Célébris Brut</i>	150,00€

VIN AU VERRE (12cl)

<i>Rouge</i>	5,90€
<i>Blanc</i>	5,90€
<i>Rosé</i>	5,90€
<i>Vin du jour</i>	7,90€
<i>Sélection du Chef</i>	10,90€

VIN EN CARAFE (50cl)

<i>Rouge</i>	17,90€
<i>Blanc</i>	17,90€
<i>Rosé</i>	17,90€

LES SPIRITUEUX

WHISKY & BOURBON

<i>Bellevoys</i> (Fini en fût de Sauternes) (4cl)	10,50€
<i>Jura 1988</i> (4cl)	69,00€
<i>Ben Riach 33 ans</i> (4cl)	67,00€
<i>Dewart's 25 ans</i> (4cl)	25,00€

COGNAC

<i>Rémy Martin « Louis XIII »</i> (1cl)	45,00€
<i>Rémy Martin « XO »</i> (4cl)	18,50€
<i>Cognac VS</i> (4cl)	9,00€
<i>Maison Frapin « Millésime 1992 »</i> (4cl)	18,00€

VODKA

<i>Grey Goose</i> (4cl)	11,90€
<i>Colbate</i> (4cl)	10,50€

RHUM

<i>Zacapa « Centenario 23 ans »</i> (4cl)	10,50€
<i>Diplomatico</i> (4cl)	11,00€
<i>Don Papa</i> (4cl)	10,50€

CALVADOS

<i>Maison Daufresne « La Blanche »</i> (4cl)	9,00€
<i>Manoir D'apreval « Cuvée Victor 30 ans »</i> (4cl)	18,50€
<i>Roger groult « Âge d'or »</i> (4cl)	22,50€
<i>Maison Morin « 15 ans d'âge »</i> (4cl)	14,50€
<i>Domaine La Flaquerie « Millésime 1985 »</i> (4cl)	19,50€

Petites explications pour lire la carte :

R.P = Nous avons exclusivement pris les notes de Robert Parker (*quand nous les avons trouvés*)

* = Moyen

** = Correct

*** = Bon

**** = Très bon

***** = Exceptionnel

(*****) = *Superlatif*



= À commander 24h à l'avance



= Vin Bio



= Vin Biodynamique

« Le vin est un lubrifiant social » de Jean Clavel

« On ne peut avoir de culture gastronomique sans vin » Julia Child

« Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses » Jancis Robinson

« Quand le vin est tiré, il faut le boire, surtout s'il est bon » Marcel Pagnol

« Le vin peut-être à bon droit considéré comme la plus saine, la plus hygiénique des boissons. » Louis Pasteur

« A quoi reconnaît-on un bon restaurant ? Les verres à vin y sont plus grands que les verres à eau » Frédéric Beigbeder

« Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle. » Alexandre Dumas

« Tout homme intelligent commande un vin qui plaît aux femmes. » Miguel Torres

**VINS CONVENTIONNELS
ET RAISONNÉS**

Herbicides,
pesticides et
autres produits
chimiques
autorisés dans la
vigne

Près de **50**
intrants autorisés
pendant la
vinification

300 types de
levures autorisées

Taux maximal de
Soufre est de
150mg/L dans le
rouge et 200mg/L
dans le blanc



**VINS
BIOLOGIQUES**

Engrais et produits
chimiques
interdits dans la
vigne

38 intrants
autorisés

Réduction de
l'utilisation de
sulfites

Taux maximal de
Soufre est de
100mg/L dans le
rouge et 150mg/L
dans le blanc



**VINS
BIODYNAMIQUES**

Pas de produits
chimiques
on cherche à
intensifier la vie
du sol
naturellement

5 intrants
autorisés

Collage et
filtration
autorisés

Taux maximal de
Soufre est de
70mg/L dans le
rouge et 90mg/L
dans le blanc



**VINS
MÉTHODE NATURE**

Techniques
non-
interventionnistes

Seul le soufre est
autorisé en très
faible quantité

Aucune
intervention
technique qui
risquerait de
perturber les
levures

Taux maximal de
Soufre est de
30mg/L dans le
rouge et le blanc



**APPROCHES ENVIRONNEMENTALES
GLOBALES :**



Abacchus