



## CHAMPAGNES ET BULLES

**Champagne Bruno Paillard Brut "Première cuvée"** 60€

*22% Pinot Meunier, 33% Chardonnay et 45% Pinot Noir. Assemblage des cépages les plus nobles. Le mois de dégorgement est indiqué sur chacun des flacons.  
Lauréat Guide Hachette 2003/2004*

**Champagne Colin Brut Cuvée Alliance** 52€

*80% Chardonnay, 10% Pinot noir, 10% Pinot Meunier. Bulles légères et fines.  
Nez floral et complexe.*

**Saumur Blanc Brut (méthode traditionnelle)** 25€

*100% Chenin blanc, bouche fraîche et vive, au nez typique floral du Chenin.*

**Cabernet Perlant "Habit Pourpre" Rouge pétillant** 30€

*100% Cabernet Franc, Nez de fruits rouges, cassis et framboise. Rafraîchissant à l'apéritif, parfait avec dessert chocolaté ou aux fruits.*

## VINS BLANCS

**Alsace - Pinot Gris 2004 (Ph. Blanck & Fils)** 35€

*Intensité aromatique agréable, notes florales et bouche légère. Élu (2003) 1/2 22€  
Domaine de l'année dans Fleurus des vins 2006.*

**Alsace - Riesling Brandluft 2004 (E. Boeckel)** 25€

*Lauréat guide Hachette 1997/1998/2001/2003. 100% Riesling, vins sec et typé, 50cl 20€  
fruité et gras.*

**Alsace - Gewurztraminer 2004 (Ph. Blank & Fils)** 36€

*Robe soutenue, jaune or. Un vin racé et élégant doté d'un bel équilibre.*

**Loire - Muscadet Domaine de Landreau 2005 (Maison Drouet)** 25€

*Lauréat ou Médaille d'or Paris et Mâcon. 100% Melon de Bourgogne, fruité, léger. 1/2 15€*

**Loire - Sauvignon 2005 « Domaine de la Charmoise » (H. Marionnet)** 26€

*Lauréat Guide Hachette 2000/02/04/06. 100% Sauvignon, feux d'artifice d'arômes, nez fumé et fruité. Apéritif, crustacés et poissons.*

**Loire - Sancerre "Chemin de Marloup" 2005 (Jean Paul Picard)** 35€

*Lauréat Hachette 2006. 100% Sauvignon, Couleur or pâle, nez aromatique. Vin 1/2 22€  
sec, rond avec un équilibre surprenant.*

**Bordeaux - Château du juge 2005 (Pierre Dupleich)** 22€

*60% Sauvignon, 40% Sémillon. Jolie robe, pailler claire, dorée aux reflets  4,50€  
or-vert, bien cristalline. Epicé et minéral. Lauréat Guide Hachette 2000/2002/2003/2007*

**Bordeaux - Château Reynon 2005 (Denis Dubourdieu)** 32€

*80% Sauvignon, 20% Sémillon. Vin sec puissant, savoureux et complexe, arômes de pamplemousse et pêche blanche. Lauréat guide Hachette 2000/2001/2004*



## VINS BLANCS (suite)

**Graves - Clos Floridène 2005 (Denis Dubourdieu) 42€**

*50% Sémillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle. Saveurs puissantes et fraîches du fruit dans tout son éclat, densité et structure d'un grand Graves. Coup de cœur Guide Hachette 1998/2000/04/06/07*

**Bourgogne - Chardonnay Vieilles Vignes « Les Murelles » 2004 28€**

**(Roux Père et fils) 100% Chardonnay, couleur or, arômes riches et floraux rappelant la noisette et le miel.**

**Bourgogne - Rully Blanc 1er Cru "Les Cloux" 2004 48€**

**(Domaine Vincent Girardin) 100% Chardonnay, robe jaune pâle. Bouquet sublime avec des notes de citronnelle, de miel et de fleurs blanches.**

**Côtes du Rhône - Cuvée Prestige 2005 (Roger Perrin) 26€**

*Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Viognier. Lauréat guide Hachette 2003/2004*

**Espagne - Ovation superior Rueda 2005 (Bodega Vina Bajoz) 23€**

*100% Verdejo, nez intense avec des tons fruités de poires, fruits tropicaux et pomme verte.*

**Australie - Chardonnay 2004 (Seppelt Moyston) 26€**

*100% chardonnay. Arômes de fruits tropicaux, pêches et melon.*

**Chili - Sauvignon 2005 (Montgras Colchagua Valley) 22€**

*100% Sauvignon. Arômes de citron, groseilles et de fruits tropicaux en finale. Léger et rafraichissant. Best Chilean producer 2002*

**Afrique du Sud - Chenin 2005 (Oude Kaap) 25€**

*100% Chenin. Nez de citron vert et de pamplemousse, bel équilibre entre fraîcheur et fruité.*

## VINS ROUGES

**Bordeaux - Château des Tuquets 2004 (Vignobles Laville) 23 €**

*(Médaille d'or au concours des grands vins de France 94/96/2000) 40% Merlot, 40% Cabernet sauvignon, 20% Cabernet Franc. Bouche ronde, Charnue et souple.*



5 €

**Haut Médoc - Château Patache d'Aux 2001 (Domaine Lapalu) 35€**

*Cru Bourgeois Haut Médoc. 60% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. Vin complexe tant au nez qu'en bouche. Lauréat Guide Hachette 95/98/2001 à 2006*

(2002) 50cl

26€

**Bordeaux supérieur - Châteaux Martouret 2002/03 23€**

**(Dominique Lurton) vieilli en fûts de chêne, 75% Merlot, 20% Caberbet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. Belle couleur grenat. Arômes de pruneaux au caramel et à la vanille.**

1/2

13€

*Lauréat guide Hachette 93/94/95/96/2001/07*



## VINS ROUGES (suite)

<b>Bordeaux - Château Reynon 2003 (Denis Dubourdieu)</b>	<b>36€</b>
<i>Premières côtes de Bordeaux. 70% Merlot, 30% Cabernet sauvignon. Couleur profonde, arômes fondus aux nuances de réglisse, cassis et fumée. Lauréat Guide Hachette 1998/2001/03/05/06</i>	
<b>Saint-Émilion Grand Cru—Château L'Apolline 2003 (Genevey)</b>	<b>38€</b>
<i>66% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon. Terroir pierreux et chaud, potentiel qualitatif merveilleux. Ample, chocolaté. Lauréat Guide Hachette 2007</i>	
<b>Saint-Estèphe—Château Petit Bocq 2003 (Gaëtan Lagneau)</b>	<b>52€</b>
<i>Cru Bourgeois Supérieur - 55% Merlot Noir, 43% Cabernet Sauvignon, (2002) 1/2</i>	<b>28€</b>
<i>2% Cabernet Franc. Vendange manuelle, tris successifs, 12 mois d'élevage en barriques françaises. Guide Parker 87/100 Médailles d'or Vinales Intl-Guide Hachette 2005</i>	
<b>Bourgogne - Retour de Flandres 2003 (Maison Régnard)</b>	<b>34€</b>
<i>100% Pinot Noir. Robe sombre rubis, arômes de fruits rouges frais et petite note de réglisse. Propriété depuis 1985 du Baron de Ladoucette</i>	
<b>Loire - Sancerre 2004 "Chemin de Marloup" (JP Picard)</b>	<b>35€</b>
<i>100% Pinot Noir, nez de fruits rouges, souple. Lauréat guide Hachette 2007</i>	<b>22€</b>
<b>Loire - Gamay de Touraine 2005 « Domaine de la Charmoise »</b>	<b>24€</b>
<b>"Vieilles vignes" (Henri Marionnet)</b> <i>100% Gamay, très belle robe et joli nez de fruits rouges velouté. Lauréat Hachette 2003/04/05/06/07</i>	
<b>Beaujolais - Saint-Amour "Clos du Chapitre" Cave Lamartine</b>	<b>30€</b>
<i>Gamay Noir à jus blanc, robe ruby, nez fruité aux arômes de kirsch, cassis. 1/2</i>	<b>18€</b>
<i>Tannins fins. Vin romantique par excellence. Lauréat Guide Hachette 94/96/2003</i>	
<b>Côtes du Rhône - Terre des Truffes 2004 - Terra Ventura (Ventoux)</b>	<b>24€</b>
<i>50% Grenache, 50% Syrah. Nez intense avec des notes de fruits mûrs, arômes de réglisse et de violette. Rondeur et élégance.</i>	
<b>Côtes du Rhône - Crozes Hermitage "Domaine des Chênets" 2004</b>	<b>32€</b>
<i>Syrah. Robe limpide aux reflets violets, arômes de fruits rouges sauvages. Rondeur et souplesse. Lauréat guide Hachette 2005</i>	
<b>Alsace - Pinot Noir 2005 (E. Boeckel)</b>	<b>30€</b>
<i>Frais, nez de fruits rouges.</i>	<b>18€</b>
<b>Espagne - Arco de Curiel 2003 - Ribera Del Duero</b>	<b>26€</b>
<i>Tempranillo, robe rubis intense, arômes de fruits mûrs, notes de pain grillé.</i>	
<b>Corse - Clos Poggiale 2003 Coup de coeur Hachette 2004/06/07</b>	<b>32€</b>
<i>55% Nielluccio, 45% Syrah. Arômes de prunes et de cerises noires associés aux nuances chocolatées.</i>	



## VINS ROUGES (suite)

**Australie - Shiraz 2004 (Seppelt Moyston)** 28€  
*Arômes de fruits rouges, légèrement boisé.*

**Chili - Cabernet Sauvignon Grande Reserva Cochagua Valley 2004 (Montgras)** 25€  
*88% Cabernet sauvignon, 11% syrah, 1% Petit verdot. Puissance, longueur en bouche.*

**Afrique du Sud - Cinsault-Pinotage 2004 (Douglas Green)** 20€  
*Couleur rouge intense lumineuse avec un nez pourpre. Parfum de mûres et épices de vanille.*

## VINS ROSES

**Bordeaux - Rosarum 2004 (Château Petit Bocq-Gaëtan Lagneaux)** 30€  
*55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot. Elaboré à partir de jus de saignée des Meilleures cuves de raisins rouges.*

**Loire - Sancerre AC "Chemin de Marloup" 2005 (J-P Picard)** 35€  
*Pinot noir, Robe rose saumon, belle billance. Nez de fruits exotiques.* 1/2 22€

**Provence - Château La Clapière Cru Classé 2005 (Fabre Cordier)** 25€  
*10% Carignan, 30% Syrah, 30% Grenache, 30% Cinsault. Jolie robe d'un rose soutenu. Nez intense de fraises avec une pointe de notes végétales type garrigues.* 1/2 15€

**Bandol - Domaine de Fond vive 2005** 24€  
*30% Mourvèdre, 30% Cinsault, 40% Grenache. Arômes de pêche et d'abricot. Lauréat Guide Hachette 2006—Médaille d'or Concours Agricole de Paris 2006.*

**Côtes du Rhône - Tavel La Rouvière 2004** 32€  
*50% Grenache, 15% Bourboulenc, 15% Cinsault, 10% Clairette, 10% Mourvèdre. Robe rose framboise, nez de fruits rouges frais. Finale épicée.*

## VINS MAISON

**Bergerac—Château de Panisseau Blanc 2004** 18€  
*90% Sauvignon, 10% Semillon. Aomatique, concentré, explosif et long en bouche.*

**Bergerac—Château de Panisseau Rouge 2003** 18€  
*70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Tri manuel soigné, ce vin ne subit aucune filtration.*

**Bergerac—Château de Panisseau Rosé 2005** 18€  
*Assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.*

## VINS AU VERRE ET EN CARAFE

**Marquis de Belloc (Pays d'Oc)** 50cl 10€  
*Blanc—Vermentino, Muscat, sauvignon. Belle finesse et bien équilibré*

*Rouge—Syrah, Grenache, Cinsault, Merlot. Robe rouge intense.*  3€

*Rosé—Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre. Belle robe rose pâle nacrée. Notes fruitées de framboise. Bouche ronde et fraîche.*  3€

 3€