

Les Vins Rouges

75 cl

Pays d'Oc IGP, Domaine de Mas « Poisson Rouge » 17€
Couleur grenat, reflets violines, arôme de fruits frais, tanins doux et souple, corps structuré.



Appellation Côtes du Rhône, Famille Sadel 27€
Le vin fruité avec les arômes gourmands des fruits rouges. Bien structuré avec beaucoup de rondeur sur des tanins fondus.



St Emilion AOC Château Belle Assise Coureau 30€
Nez boisé de vanille, de sous-bois avec une petite pointe de cuir. Attaque souple, avec des tannins bien intégrés, une concentration moyenne, une finale charnue.

Bourgogne haute cotes de nuits Domaine Cornu 35€
Un beau nez de fruits, griottes et airelles, soutenu par un boisé discret, bouche soyeuse, d'une belle tenue.

Sancerre AOC Mellot 41€
Robe grenat soutenue. Nez de baies rouges, de cerise. Attaque fraîche, profil longiligne, tannins très soyeux. Élégant et racé.



Saint Joseph AOC E.Guigal 45€
Nez de fruits noirs et d'épices. Plein en bouche, avec des notes poivrées qui lui apportent de la fraîcheur.

Chorey-Les-Beaune AOP Dominique Laurent 55€
D'une robe assez soutenue, le nez est intense, marqué par un beau bois très racé, tabac blond, cèdre et épices douces, sur un fond de baies sauvages.

St Julien AOC Les Fiefs de Lagrange **60€**
Beau second vin, à la robe sombre. Nez fruité, avec de fines notes boisées de cèdre. Bouche très fruitée, aux tannins souples. Belle sapidité finale.

Margaux AOC Baron de Brane **75€**
Rond et plein, avec des tannins soyeux et tendres, enrobés par les fruits (mûre) et des notes florales toutes en élégance. Jolie fraîcheur en fin de bouche.

gevrety chambertin **95€**
Soyeux et racé, très élégant, au nez de fraise, de framboise et de violette.

Pauillac AOC Réserve de la Comtesse **131€**
Joli nez de cassis, notes boisées de cèdre et de tabac anglais. Harmonieux, aux tannins bien enrobés. Beaucoup de charme, de rondeur et de sensualité.

Château Smith Haut Lafitte Grand cru classé, Pessac-Léognan AOP **220€**
Nez complexe et racé, fruits mûrs et frais à a fois, très joli boisé, touches de réglisse et de truffe, un véritable foisonnement d'arômes. Bouche d'une grande saveur épicée aux tanins fermes, mais mûrs, finissant dans la rondeur. Beaucoup de matière et un très bel effet stylistique, entre expression du fruit et nuances boisées. Un vin qui ira loin par sa fraîcheur et sa tension.



Les Vins Blancs

75 cl



IGP Côtes de Gascogne, Elixir de JOY Moelleux **25€**

Une merveille d'équilibre entre fraîcheur et sucrosité, contrasté, élégant et frais, au nez joliment exotique.



Appellation Côtes du Rhône, Famille Sadel **27€**

Grenache Blanc, au nez de fruits exotiques.

Pouilly-Fumé Domaine Roger Pabiot et Fils, Coteau des girarmes **37€**

Aromatique, souple, subtiles notes de fleurs blanches, légères notes d'agrumes et de pierre à fusil, Minérale, corps structuré avec une bonne intensité, bonne persistance.



Sancerre AOC Mellot **41€**

Atypique, au nez d'aubépine et de fruits secs, d'ananas rôti, ample et plein en bouche. Un style oxydatif.



Puligny-Montrachet AOC Vieilles Vignes, Vincent Girardin **135€**

Un vin minéral assez puissant qui reflète toute l'authenticité d'un terroir préservé ! Une acidité bien intégrée, une finale douce

Les Vins Rosés

75cl



Minuty Prestige AOC

35€

D'un rose très pâle, riche et velouté, d'une fraîcheur aérienne, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Miraval Côtes de Provence Rosé (1,5L)

80€

Aérien, tout en équilibre, il allie subtilement une grande fraîcheur et une belle complexité, et développe des notes salines et minérales. Sa finale, longue et intense, est la signature d'un rosé à l'élégance incomparable: Miraval.



Notre Sélection de vin au verre du moment

12 cl

8€

Le Pot du moment

50 cl

22€

Le Cidre



Cidre Cuvée Saint Georges 2016, Manoir D'Apreval

22€

Les 8 variété qui composent cette cuvée apportent un parfait équilibre d'une belle rondeur, charpentée et fruitée. Ce cidre se déguste en apéritif, sur des volailles, viandes blanches et fromages et plus traditionnellement avec les tartes et crêpes.

Les Champagnes Brut et Rosés

Guilleminot Brut

50€

L'assemblage est composé d'environ 80 % de vins issus de la vendange et 20 % de l'année de vins de réserve. Sa robe est limpide et brillante et laisse apparaître de légers reflets or. Le premier nez très expressif, typique du cépage Pinot Noir laisse apparaître des notes légèrement florales. La bouche est ample et ronde tout en conservant un caractère expressif.

Guilleminot Rosé

55€

Il se compose de différentes cuvées, les plus fruitées et les plus légères. Sa robe est limpide et de couleur vive et flatteuse. Le nez discret laisse apparaître des arômes de fraise et de framboise. La bouche est marquée par une bonne attaque et surtout beaucoup de rondeur.

*** * ***

Laurent Perrier Brut

100€

Le Brut L-P de la maison Laurent-Perrier étale toute la fraîcheur, l'élégance et l'équilibre d'un brut sans année. Marqué par une dominante de chardonnay cette cuvée offre un nez délicat et complexe. Plus de 55 crus entrent dans la composition de ce champagne brut, assemblage auquel la maison Laurent-Perrier marie 10 à 20% de vins de réserve venant des récoltes précédentes afin de préserver et de perpétuer le style maison.

Laurent Perrier Rosé**125€**

Le Brut Rosé est la cuvée la plus emblématique de la maison. C'est l'un des très rares champagnes rosés élaborés en utilisant la technique de la saignée, c'est-à-dire en laissant les raisins donner naturellement au champagne sa couleur et ses arômes. Les premières notes laissent découvrir un champagne frais, aux arômes de fraise, de groseille, et de framboise. Sur le palais, c'est une cuvée fruitée, vive, et légèrement acidulée qui s'offre à la dégustation. Les notes de petits fruits rouges sont très présentes, et très gourmandes.

* * *

Champagne Cristal Roederer – « LE VIN DU TSAR**475€**

Bouquet intense, riche et sucré, aux notes de fruits blancs qui évolue vers des tonalités plus confites. Bouche ample et crémeuse qui révèle une incroyable concentration de fruits juteux : pêche jaune, abricot, mangue...



Eaux micro-filtrées

Eau plate ou gazeuse (50cl)	3€
Eau plate ou gazeuse (75cl)	5€

Les Jus de Fruits et Nectars Bio 25cl – 6€

Jus de Fraise
Jus de Tomates
Jus de Pomme
Jus de Melon

Les Softs – 5€

Coca Cola	25cl
Coca zéro	25cl
Fuze Tea pêche	25cl
Fanta Orange	33cl
Sprite	33cl
Fever-Tree Tonic Water	20cl
Fever-Tree Ginger Ale	20cl

Notre Sélection d'Apéritifs

Les Bières Biologiques 33 cl

Full Moon Funky Lama (IBU)	4%	7€
Bad Ginger	5,5%	7€
LOVE (IPA)	5,9%	7€

Coupe de Champagne Guillemint	Brut 14€ / Rosé 15€	
Kir Vin Blanc Maison		9€
Kir Royal		15€
Pommeau de Normandie		8€
Ricard		8€
Américano Maison		14€
Martini Blanc ou Rouge		8€
Campari		8€
Porto Rouge		8€
Suze		8€
Le cocktail Normand (crème de cassis, cidre, calvados)		10€
Disaronno (amaretto)		12€
Spritz maison (vin blanc, campari, champagne, eau gazeuse)		15€

Les Eaux de Vie et Spiritueux 4 cl

J & B	9€
Aberlour 12 ans	10€
Jack Daniel's N°7	10€
Monkey shoulder	12€
Gin Gordon's	9€
Gin Bombay Original	12€
Gin Hendrik's	15€
Vodka Absolut	10€
Vodka Grey Goose	15€
Rhum Clement Blanc	10€
Rhum Ambré Havana Club	10€
Tequila José Cuervo Especial Reposado	12€

Les digestifs

Get 27	8€
Get 31	8€
Bailey's	11€
Armagnac Château Laubade	13€

Les Calvados Du Manoir D'Apreval

Calvados Pays d'Auge « Réserve » + de 4 ans	14€
Calvados Pays d'Auge « Grande Réserve » + de 10 ans	17€
Calvados Pays d'Auge « XO » + de 18 ans	20€