



| CARTE DES VINS |

*“Bonne cuisine et bon vin,
c'est le paradis sur Terre.”*

Henri IV

Ma carte des vins, je l'ai faite au gré de moments de partage avec ces vigneronns de cœur, à la croisée de nos différents chemins, par connaissance ou par hasard.

J'ai sélectionné ces vins, que ce soit dans notre magnifique terroir Beaujolais, mais aussi en allant pousser le chemin à la découverte d'autres terres viticoles. Ici et là, l'amour du métier et du travail bien fait est transmis, pour la plupart, de génération en génération.

De mon côté, j'ai eu la chance d'avoir des parents vigneronns en or qui m'ont inculqué la richesse du travail de la terre jusqu'au verre. Depuis toute petite, j'ai vu toute l'énergie et les efforts nécessaires pour que l'or au creux de la main d'un vigneron transforme chaque grappe de raisin en trésor. **Tout naturellement, à mon tour de vous faire partager cette sélection de trésors et de vous tendre le verre.**

Mon plus grand bonheur est d'ouvrir une bouteille pour partager un moment unique avec ceux que j'aime, oublier le temps qui passe pour apprécier ce temps présent si précieux de convivialité qui solidifie nos vies.

Valérie Dorme

Les Vins Blancs

• BEAUJOLAIS 75 cl •

Beaujolais Blanc « Domaine du Petit Pérou » 26 €

Beaujolais Blanc Cuvée Fleurs Blanches
« Domaine Frédéric Trichard » 26 €

• MÂCONNAIS 75 cl •

Mâcon-Vergisson « Domaine Bourdon et Fils » 28 €

Mâcon-Villages « Domaine Corsin » 32 €

Mâcon-Fuissé « P. Ferraud & Fils » 36 €

Saint-Véran « Domaine Chavet & Fils » 29 €

Saint-Véran « Domaine Nadine Ferrand » 39 €

Viré-Clessé « Domaine Michel » 36 €

Pouilly-Fuissé « Domaine Bourdon & Fils » 34 €

Pouilly-Fuissé « Georges Dubœuf » 46 €

Pouilly-Fuissé « Domaine Nadine Ferrand » 46 €

• BOURGOGNE 75 cl •

Givry Blanc Cuvée Amélie « Domaine Besson » 52 €

• PAYS DE LA LOIRE 75 cl •

Pouilly Fumé Tradition
« Domaine Severin Chollet » BIO 39 €

• ALSACE 75 cl •

Pinot gris "Domaine Christian Tappe et Fils » 29 €

Gewurztraminer Jardin des Oiseaux
« Domaine Christian Tappe et Fils » 34 €

• VIN DE FRANCE 75 cl •

Les Demoiselles de Néty
« Domaine Frédéric Trichard » 27 €

Les Vins Rosés 75 cl

Beaujolais-Villages rosé
« Domaine des Nugues » Gilles Gelin 24 €

Côtes de Provence Note Bleue « Maîtres
Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez » 29 €

Côtes de Provence Cuvée Château
« Château des Marres » 26 €

Côtes de Provence Cuvée Prestige
« Château des Marres » 36 €

Les Vins Rouges

• NOS CRUS DU BEAUJOLAIS 75 cl •

LES INCONTOURNABLES DU BEAUJOLAIS

Beaujolais Vieilles Vignes
« Domaine J. Boulon » 18 €

Régnié « Domaine du Chai des Canuts »
Denis & Valérie Matray 29 €

Régnié « Cuvée confiance »
Christophe Savoye 28 €

Côte de Brouilly « Domaine Frédéric Trichard » 26 €

Brouilly « Domaine Gilles et Annie Coperet » 26 €

Brouilly « Domaine Perrine Trichard » 26 €

Brouilly Vieilles Vignes « Domaine Dubost » 32 €

Chiroubles Cuvée Loïc « Christophe Savoye » 29 €

Chiroubles Cuvée Tradition
« Domaine Cheysson » 28 €

Chiroubles La Précieuse Vieilles vignes
« Domaine Cheysson » 32 €

Chiroubles La Secrète « Domaine Cheysson » 48 €

Morgon « Domaine J. Boulon » 22 €

Morgon Les Délys « Jean-Pierre Large » 26 €

Morgon « Domaine Gilles et Annie Coperet » 26 €

Morgon Vieilles Vignes « Domaine du Petit Pérou » 28 €

Morgon Côte du Py « Domaine de Robert »
Patrick Brunet 27 €

Morgon Côte du Py « Domaine Jean Foillard » 45 €

Morgon Le P'tit Max « Domaine Guy Breton » 48 €

Saint-Amour « Domaine des Pierres »
Jean-François Trichard 28 €

Saint-Amour « Domaine du mas des Tines »
Jérémie Giloux 29 €

Chénas Vieilles Vignes
« Domaine Paul Maupetit » 26 €

Juliéna « Domaine des Pierres »
Jean-François Trichard 27 €

Fleurie Les Roches
« Domaine Gilles et Annie Coperet » 26 €

Fleurie Tradition « Domaine de Robert »
Patrick Brunet 26 €

Fleurie 1930 Lucie « Domaine de Robert »
Patrick Brunet 36 €

Moulin-à-Vent « Georges Dubœuf » 34 €

Moulin-à-Vent Les Burdelines
« Domaine Jean-Paul Dubost » 36 €

Moulin-à-Vent « La dynastie des Ferraud » 48 €

• BOURGOGNE 75 cl •

Bourgogne Pinot noir « Domaine Triboulet »	28 €
Bourgogne Pinot noir « Domaine Merlin »	39 €
Mercurey « Les Terroirs » Fabrice Masse	55 €
Givry 1 ^{er} cru Les Grands-Prétans « Domaine Besson »	62 €

• VALLÉE DU RHÔNE 75 cl •

Côtes du Rhône « Brunel de la Gardine »	28 €
Cairanne vieilles vignes « Domaine Jubain »	32 €
Rasteau « Château de la Gardine »	39 €
Vacqueyras « Brunel de la Gardine »	42 €
Lirac « Cuvée confidentielle Château Saint Roch »	48 €
Crozes-Hermitage « Brunel de la Gardine »	49 €
Saint-Joseph Authentique « Domaine Farjon »	34 €
Saint-Joseph « Domaine Christophe Pichon »	48 €
Châteauneuf-du-Pape « Château de la Gardine »	89 €
Côte-Rôtie Promesse « Domaine Christophe Pichon »	89 €

• LANGUEDOC 75 cl •

Languedoc Latitude Les vigneron du Pic « Hommes & Terres du Sud »	25 €
Pic Saint Loup « Saint Hubert » Les vigneron du Cellier du Pic	35 €

• VIN DE FRANCE 75 cl •

Elle et Lui « Domaine des Nuges »	38 €
-----------------------------------	------

Vins en pot 46 cl

Mâcon-Villages Cave de Lugny	14 €
Cru du moment	14 €

Vins au verre 12 cl

Mâcon-Villages Cave de Lugny	6 €
Cru du moment	6 €

LES 3 COULEURS

en Coup de 

Vin blanc 

Les Demoiselles de Nétty


Domaine Frédéric Trichard

Vin de France

Très parfumé et subtil, ce vin de grande qualité, issu du cépage Viognier, est d'une finesse extrême.

Une belle découverte à partager.

27 €

Vin rosé 


Cuvée Château

Château des Marres

AOP Côtes de Provence

Né sur la route des plages entre St-Tropez et Ramatuelle, ce vin est vendangé et trié de nuit. Il développe toute sa gourmandise et son équilibre par son éclat de fraîcheur. Du bonheur ensoleillé!

26 €

Vin rouge 

Elle et Lui

Domaine des Nuges

Vin de France

Unique en son genre : une fusion exquise totalement inédite entre la Syrah (Elle) qui apporte toute sa structure et son parfum et le Gamay (Lui) qui vient ajouter toute la finesse de son fruit. Un vin de plaisir signé par l'œil visionnaire de Gilles Gelin.

Du jamais vu !

38 €

Vous ne finissez pas votre bouteille de vin ?

Emportez-la !



Crémant & Champagne

75 cl

Crémant de Bourgogne Cave de Lugny	28 €
Champagne Insaisissable Blancs de Blancs Xavier Lorient	65 €
Champagne Taittinger	89 €

Apéritifs

Apéritif maison 12 cl	8 €
Spritz 16 cl	10 €
Kir 12 cl	6 €
Communard 12 cl	6 €
Américano 10 cl	9 €
Martini rouge 4 cl	6 €
Martini blanc 4 cl	6 €
Suze 4 cl	6 €
Campari 4 cl	6 €
Whisky Jameson 4 cl	7 €
Whisky Jack Daniels 4 cl	9 €
Ricard 2 cl	4 €
Pastis 51 2 cl	4 €
Bière blonde d'Abbaye Grimbergen 33 cl	5.50 €
Bière artisanale blonde Charliendine 33 cl	6 €

Digestifs

Get 31 ou Get 27 4 cl	6 €
Eau-de-vie de poire 4 cl	9 €
Rhum Diplomatico 4 cl	9 €
Menthe poivrée « Jacoulot » 4 cl	8 €
Lemon « Jacoulot » 4 cl	8 €
Abricot « Jacoulot » 4 cl	9 €
Marc de Bourgogne « Jacoulot » 4 cl	9 €

Sans alcool

Sirop à l'eau 20 cl	3 €
Diabolo 20 cl	4.50 €
Jus de fruits 25 cl	4.50 €
Perrier 33 cl	4.50 €
Coca-Cola 33 cl	4.50 €
Orangina 25 cl	4.50 €

Eaux minérales

Evian 1 l	6 €
San Pellegrino 1 l	6 €
Chateldon 75 cl	6 €

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné « Malongo »	2.50 €
Thé ou Infusion	4 €



*Rien n'égale la joie de l'homme qui boit,
si ce n'est la joie du vin d'être bu.*

Charles Beaudelaire