

LA CARTE DES VINS

LE VIGNOBLE DAVID & DUVALLET

Le Domaine familial situé au coeur du vignoble du muscadet à Vallet, fût créé en 1927 par Pierre DAVID. C'est en 2011 que Stéphane DAVID (4^{ème} génération) reprend le domaine, accompagné de Sébastien Duvallet. En 2014 le Domaine est certifié « Haute Valeur Environnementale », les vignes sont conduites dans le respect de l'environnement et des Terroirs. La pratique est basée sur l'observation de la vigne, mettant en place une démarche agro environnementale. Le Domaine est reconnu pour son « Clos du Ferré » l'expression du Terroir. Les Vignes sont âgées en moyennes de 30 ans.

VINS BLANCS - LES MUSCADETS DE SEVRE & MAINE

-

« Les Barboires » 100% melon de Bourgogne 25 €

Au nez : fruité et finesse

En bouche : Finesse, beaucoup de fraîcheur et souplesse

« Dékalé » 100% malo-lactique 23 €

Au nez : Exubérant et amandes grillées

En bouche : L'attaque chaude et grasse, sur des notes grillées, beurrées, une finale caramélisée

LES VINS ROUGES

SUD-OUEST

FRONTON - Domaine Roumagnac 22 €

Négrette, Syrah, Cabernet. L'expression est intense : les fruits rouges frais (groseille et cassis) se mêlent avec délice à la réglisse. Un vin fruité, gourmand, complexe, équilibré et avec un certain fond.

GAILLAC - **BIO** - Château de SAURS « Réserve Eliézer » 30 €

Braucol, Duras, Syrah, Cabernet Sauvignon. Elevé 12 mois en fûts de chêne, ce vin coloré et fruité dont les tanins fins et soyeux sont relevés par une légère note épicée.

MADIRAN - Château Laffitte-Teston « Vieilles Vignes » 29 €

100 %Tannat. Très belle attaque en bouche, charnu, généreux, gras. Très bonne fin de bouche.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

PAYS D'OC - Anne de Joyeuse « Gargantuavis 24 €

Négrette, Syrah, Cabernet. L'expression est intense : les fruits rouges frais (groseille et cassis) se mêlent avec délice à la réglisse. Un vin fruité, gourmand, complexe, équilibré et avec un certain fond.

CORBIÈRES - **BIO** - Château Montfin « Vincent » 28,50 €

Grenache, Carignan, Syrah. Jolie robe rubis foncé, nez éclatant et frais, fruits rouges (groseille, framboise) et une délicate note de coriandre, bouche gourmande et enrobée d'une douce sucrosité.

CORBIÈRES - Château Haut Gléon 35 €

Syrah, Grenache, Carignan. Grande complexité au nez avec des arômes de fruits noirs, d'épices, de poivre et de cacao. Bouche généreuse, intense et structurée.

CÔTES DE THONGUE - Domaine du Moulin de Lène « Romanus » 23,50 €

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Arômes puissants de fruits noirs et fruits rouges. Jolie texture des tanins où l'on retrouve des notes épicées. Bouche complexe soulignée par une touche balsamique. Finale aux notes de poivre gris et mentholée.

PIC SAINT-LOUP - Puech-Haut

42 €

Syrah, Grenache et Mourvèdre. Rouge Complexe, tannique et racé, puissant au goût. Au nez Arômes de framboise noire, de cassis et d'épices torréfiées. En bouche qui oscille entre la puissance corsée et la douceur des fruits. Finale tout en élégance.

COLLIOURE - Domaine la Tour Vieille « La Pinède »

32 €

Grenache gris et blanc élevage en demi-muid. Bouche : à la fois vive et ronde avec des arômes de fruits à chair jaune (pêche, nectarine) de pomelos et de notes toastées, boisées. Finale longue.

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHÔNE - BIO - Paul Jaboulet Ainé « Parallèle 45 »

27 €

Grenache, Syrah. Rouge léger et fruité. Robe pourpre intense avec une belle brillance. Un nez élégant et aromatique de fruits rouges mêlés d'épices. Belle structure en bouche sur des tanins ronds, finale épicée.

VAL DE LOIRE

SAUMUR - Domaine Moly « La Nomade »

35 €

Un cabernet franc avec de l'épaule et un joli charnu. C'est dense et plein, sphérique, avec gros fruit très plaisant qui reste frais et tire plutôt sur le rouge que sur le noir avec tout de même une pointe de cassis. L'équilibre est très beau, avec un alcool parfaitement cadré.

SANCERRE - BIO - François Crochet « Sancerre »

52 €

Pinot Noir. Très belle expression florale et éclatante du pinot noir sancerrois. D'une très belle concentration de matière et de saveurs, étirée jusqu'à une finale élancée et puissante.

LES VINS ROSÉS

PROVENCE - **BIO** - Charme des demoiselles 50 cl. 19 € 75 cl. 25 €

VAR - Divine Restanque 26 €

LANGUEDOC - Côtes de Thongues 23 €

Vin léger 10° - Frais, léger, gourmand avec une belle aromatique en bouche, beaucoup de fraîcheur.
Nez charmeur aux notes de petits fruits rouges (groseille, framboise).

LES VINS BLANCS

SUD-OUEST

CÔTES DE GASCOGNE - Domaine Chiroulet « La Côte d'Heux » 26 €

Gros Manseng élevage en barriques sur lies, un vin puissant et expressif qui peut accompagner tout un repas.

CÔTES DE GASCOGNE - Dom. Chiroulet « Soleil d'automne » BLANC DOUX 22 €

Gros et Petit manseng. L'alliance des notes de fruits frais et de fruits secs légèrement miellés, avec une finale acidulée, sans lourdeur sucrée, offre à ce vin complexité, fraîcheur et équilibre.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CORBIÈRES - **BIO** - Château Montfin « Sur Pilotis » 26 €

Grenache Blanc, Roussanne, Vermentino.. La bouche est fraîche en attaque mais avec du gras, un joli fruit, une finale longue avec une petite pointe tannique.

CORBIÈRES - **BIO** - Château Montfin « St Jacques » 32 €

Vin blanc subtil, ample et floral. Nez expressif et subtil note d'épice et grillées. Belle fraîcheur en bouche, ample et velouté. Finale soutenu et chaleureuse.

CORBIÈRES - Château Haut Gléon 38 €

Belle robe dorée. Nez élégant de poire auquel s'ajoutent des notes vanillées. Superbe minéralité en bouche, gage d'un équilibre rarement atteint en Languedoc. Longue persistance aromatique dominée par la fraîcheur et la finesse.

COLLIOURE - Domaine la Tour Vieille « Les Canadells » 35 €

Grenache gris et blanc, roussane et macabeu. Ces derniers lui apportent la vivacité. Les Canadells proposent un nez fruité, des arômes de pêche et fruits blancs allié à une bouche dynamique et équilibrée.

CÔTES DE THONGUE - Domaine du Moulin de Lène « Justine » 23 €

Chardonnay, Petit Manseng, Muscat petit grain. Vin soyeux et riche en arômes. Frais, il séduit à l'apéritif et s'accorde parfaitement aux poissons, coquillages et viande blanches.

VAL DE LOIRE

SANCERRE - **BIO - Domaine Fouassier « Les Grands Champs » 40 €**

Sauvignon Blanc. Bouche sphérique à la matière opulente, équilibrée et tendue par une superbe acidité. L'ensemble est long complexe et terriblement gourmand.

POUILLY-FUMÉ - Domaine des mariniers 39 €

100 % Sauvignon Blanc. Nez fin aux notes de zeste d'agrumes et fruits de la passion. L'attaque en bouche est fraîche et délicate, des notes minérales exprimant un bon équilibre.

BOURGOGNE

CHABLIS PREMIER CRU - Albert BICHOT « Les Vaucopins » 52 €

Chardonnay. Son nez est expressif et relativement puissant, tout en minéralité. Des notes de caramel au lait se mêlent à un boisé fin et élégant. En bouche, une impression de sucrosité apparaît : fruits confits, abricot, coing. Cette belle matière étoffée laisse place à une finale ample et finement acidulée.

MEURSAULT - Albert BICHOT 66 €

Chardonnay. Arômes de pêche blanche auréolés de parfums d'aubépine. Pleine et équilibrée sur un fruit de belle maturité, cette cuvée au profil généreux offre un jus empli de saveurs et de précision, à l'élevage précis et aux fines notes grillées et vanillées.

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

RHUMS - 4 cl.

PANAMA - « Ron 1914 » 15-22 ans 12 €

Rhum de Mélasse : Bouche ronde et soyeuse. Notes d'agrumes, poivre, café et caramel.

TRINIDAD & TOBAGO - « Zaya Gran Reserva » 12 €

Rhum issu de mélasse fermentée. Une palette aromatique exotique.

PÉROU - « Ron Cartavio » Solera 12 ans 10 €

Rhum de Mélasse : Vieilli en fût de Bourbon et cherry. Notes de caramel, noix, bananes et épices.

PÉROU - « Ron Cartavio » XO 18 ans 15 €

Rhum de Mélasse : Bouche ronde et sophistiquée, notes d'épices, fruits secs, vanille et chocolat.

Fin de bouche longue, persistante et douce.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE - « Bacoo » 11 ans 10 €

Pur jus de canne à sucre. Une grande finesse aux notes gourmandes.

SALVADOR - « Ron Colon » 55,5% 9 €

Rhum délicat et fruité.

CANARIES - « Ron Aldea » 2015 Single Cane 8 €

Fruité et frais en bouche.

CANARIES - « Rum Explorer » 8 €

Rhum doux et souple.

CARAÏBES - « Kraken Black Spiced » 8 €

Rhum de Mélasse, ambré et épicé. Note de vanille, girofle et cannelle.

MARTINIQUE - « Trois Rivières » 8 €

Rhum blanc. Un nez de sucre chaud, banane et lait de coco.

AUSTRALIE - « Rum Explorer » 4 ans 8 €

Une palette aromatique complexe, un côté ample et soyeux.

GUYANE - « Rum Explorer » 2 ans 8 €
Notes aromatiques fruitées, donnant un rhum soyeux.

WHISKIES - 4 cl.

ÉCOSSE - The Ultimate « Linkwood 2009 » SPEYSIDE SINGLE MALT 10 €
Notes d'herbes, beurre et fruits. En bouche, poivre, ananas sucré.

ÉCOSSE - « Glencadam 2011 » 8 ans 10 €
Single Malt classique et équilibré qui fait preuve de douceur.

ÉCOSSE - « Caol Ila 2012 » 8 ans Islay Single Malt 12 €
Whisky aux saveurs séduisantes de fumée.

ÉCOSSE - « Bunnahabhain 2013 » Islay Single Malt 12 €
Whisky intense et riche.

ÉCOSSE - « Duncan's Highlads 12 ans » R. spéciale Blended Malt Scotch 9 €
Whisky tourbé, onctueux, suave et subtilement fumé.

ÉCOSSE - « Duncan's 8 ans » Blended Scotch 8 €
Nez : orge maltée, vanille. Bouche suave, fruits secs, toasté.

JAPON - « Nobushi » Blended 3 à 4 ans 10 €
Notes de fleurs, fruits frais, épices.

FRANCE - « Heroise - le classique » 10 €
Whisky français pâtissier audacieux. Notes pâtissières et gourmandes.

IRLANDE - « Oloroso Sherry Cask » 10 €
Assemblage de whisky de malt et de grain. Whisky chaleureux et fruité.

IRLANDE - « Laphroaig » Quarter Cask Islay single malt 9 €
Nez tourbé, fût de chêne. Bouche ronde et fruitée, caramel.

IRLANDE - « Cardhu 12 ans » Speyside single malt 7 €
Notes de fruits murs, chocolat, cannelle. Nez doux, soyeux, miel.

DIGESTIFS

ARMAGNAC - Maison Darroze 12 ans	8 €
ARMAGNAC - Maison Darroze 20 ans	10 €
ARMAGNAC - Maison Darroze 30 ans	12 €
COGNAC - Elegantissime	15 €
COGNAC - Napoléon	8,50 €
CALVADOS - Château du Breuil	7 €
EAU DE VIE - Mirabelle	6 €
RHUMS ARRANGÉS	4,50 €