

Carte Des Vins*

FINES BULLES

	Coupe 16cl	Bouteille 75cl
<u>CHAMPAGNE</u>		
Champagne Brut, Blanc de Noirs «Grande Réserve» Gremillet Un champagne gourmand, friand par ses arômes beurrés, briochés et miellés tout en restant équilibré grâce à la finesse de ses bulles.	9,00 €	55,00 €
Champagne Brut, «Expression Organic» Alexandre Bonnet  Une très belle harmonie pour ce champagne à la robe jaune dorée. Un nez de fruits mûrs, et de très fines bulles pour une bouche élégante.	12,00 €	75,00 €
Champagne Brut, «Réserve» Taittinger Un champagne qui se caractérise par sa vivacité et sa fraîcheur, offrant une délicate bouche fruitée et une subtile note miellée.	10,00 €	65,00 €
Champagne Brut Nature, Pur Chardonnay «Authigene» Millésimé 2013 Boude-Baudin Un bel équilibre aromatique pour ce champagne aux notes florales, citronnées, contrebalancé par des arômes de viennoiseries. Une fraîcheur prédominante en bouche, se terminant sur une finale riche et longue.		65,00 €
Champagne Brut Rosé, Boude-Baudin Harmonie et équilibre absolus entre l'acidité naturelle présente du raisin et la douceur apportée par les arômes de petits fruits rouges frais.		55,00 €
<u>VALLÉE DE LA LOIRE</u>		
AOC Crémant de Loire, Blanc de Blancs Millésimé 2013 Bouvet Ladubay Pour ce blanc de blancs, la bulle abondante est d'une extrême finesse. L'arôme beurré s'équilibre parfaitement avec la fraîcheur des agrumes.	7,50 €	35,00 €
AOP Crémant de Loire, Brut Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert Des bulles présentes et régulières pour ce crémant Signature qui révèle une belle fraîcheur en bouche.	6,00 €	25,00 €
AOC Saumur, Extra Brut «Zéro» Millésimé 2016 Bouvet Ladubay Un nez légèrement boisé dû à l'élevage en fût de chêne pour ce vin d'exception, allant sur une bouche fraîche et très subtile grâce à l'ultime finesse de ses bulles.		42,00 €
AOC Saumur, Brut Rosé «Trésor Rosé» Bouvet Ladubay Au nez, des notes florales, de fruits rouges finissant sur des notes gourmandes, briochées et vanillées. Une bouche raffinée, douce qui exprime des notes anisées mais aussi boisées qui rappellent son élevage en fût de chêne.	7,50 €	40,00 €

*Tous les vins inscrits sur la carte sont susceptibles de contenir des sulfites.

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

VDF, Chenin Chardonnay Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert

Un vin qui se révèle très gourmand, prédominé par des arômes de fleurs blanches, mais aussi de notes briochées.

Un très bel équilibre, pour une bouche ample et légère.

12cl 5,00 €

75cl 25,00 €

AOP Coteaux du Layon, Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert

Une explosion aromatique émane du verre : abricot, pêche, ananas confit, nuances vanillées et toastées dûes à l'élevage en fût. En bouche, un bel équilibre pour ce vin, qui est tout aussi riche et ample.

12cl 5,00 €

75cl 30,00 €

AOC Anjou blanc, Château de Passavant

Belle fraîcheur pour ce 100% Chenin, récolté manuellement et à maturité avancée. Ce vin blanc est ample mais aussi très aromatique offrant une longue finale.

12cl 6,00 €

75cl 30,00 €

VDF, Sauvignon «Penser Nature» Olivier Lecomte

Ce vin blanc sec rafraîchissant possède une très belle fraîcheur, et des notes fruitées.

75cl 28,00 €

AOP Savennières, «Éclat de Shiste» Château de Bellevue

Un nez complexe, dévoilant aussi bien de délicats arômes de pêches, de subtiles notes de chêne de par son élevage en fût neuf, mais aussi des arômes de cailloux très prononcés. La bouche se veut minérale mais aussi structurée par une touche de tanins apportée par le bois.

75cl 45,00 €

AOP Pouilly Fumé, «Les Mariniers» Joseph Mellot

Nez de fleurs blanches, de végétal restant sur la gourmandise avec des arômes d'agrumes, et de citrons confits. Une bouche marquée sur la minéralité, sur la fraîcheur mais aussi sur des notes fruitées pour un vin tout en finesse.

75cl 40,00 €

VINS ROSÉS

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Rosé de Loire, Château de Passavant

Un vin sec, léger, qui se révèle friand de par sa bouche fruitée, où l'acidité est absente laissant place à des arômes de fruits rouges.

12cl 5,00 €

75cl 25,00 €

AOP Rosé d'Anjou, Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert

Un nez très expressif allant sur les fruits rouges, comme la framboise et la fraise, relevé par de subtiles notes de poivres, offrant un vin friand à la bouche très ronde.

12cl 5,00 €

75cl 25,00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'OC, «Gris Blanc» Gérard Bertrand

Salin, minéral et savoureux, sont les aspects qui définissent ce rosé digeste et équilibré. Une bouche nette, vineuse et tranchée, finement poivrée.

75cl 35,00 €

PROVENCE

AOP Côtes de Provence, «M» Minuty

Fraîcheur, finesse et équilibre acidulé sont les caractéristiques principales de ce vin.

75cl 40,00 €

CORSE

IGP Ile de Beauté, San Pieru

Une robe rose très pâle, pour un vin gourmand, légèrement floral tout en fraîcheur, avec une finale très subtilement épicée.

12cl 5,00 €

75cl 25,00 €

VINS ROUGES

Verre 12cl Bouteille 75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Anjou rouge, 5,00€ 25,00€

Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert

Une intense expression aromatique avec la présence de notes de fruits rouges et de notes épicées. La bouche se montre à la fois structurée, ronde et élégante.

AOP Anjou Villages, 5,00€ 25,00€

Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert

Fruits confits noirs et compotée de fruits rouges laissant place à une belle longueur en bouche pour ce vin puissant et charpenté.

AOC Anjou Villages, 35,00€

«Origine» Château de Passavant  

Un vin puissant, charpenté, mais aussi structuré gardant un bel équilibre entre les tanins et l'alcool offrant une bouche régulière.

VDF, 5,00€ 28,00€

Grolleau noir «Penser Nature» Olivier Lecomte  

Une robe rouge profonde, pour ce vin tout en souplesse qui est légèrement épicé et poivré.

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, 30,00€

«Cuvée Domaine» Domaine de la Cabernelle 

Un vin élégant qui se résume par une délicate fraîcheur et une gourmandise fruitée tel un bonbon juteux.

BOURGOGNE

AOP Hautes Côtes de Nuits, 7,50€ 40,00€

«Les Dames Huguettes» Nuiton Beaujoy

Un nez délicat avec de discrètes notes de cassis et de violette qui laissent place à un vin puissant et fin, résumant la typicité de son terroir.

AOP Bourgogne Pinot Noir, 40,00€

Domaine Faiveley

Une fascinante robe transparente rouge rubis, pour une bouche toute en finesse où les doux tanins s'équilibrent parfaitement avec le corps et le fruité de ce vin.

BEAUJOLAIS

AOC Moulin à Vent, 8,00€ 47,00€

«Vieilles Vignes» Domaine de la Tour du Bief

Finesse et harmonie pour ce vin, qui offre une bouche structurée, fraîche et une longueur allant sur le fruit et les épices.

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes Hermitage, 38,00€

Domaine Pradelle

Robe soutenue pour ce 100% Syrah, avec une bouche marquée par des fruits rouges noirs, par des notes poivrées, réglissées, mais aussi par la grande présence de tendres tanins.

AOC Côtes du Rhône, 32,00€

E. Guigal

Un agréable équilibre entre les tanins fondus, les fruits et l'intensité aromatique présents en bouche, pour ce vin généreux et complet.

AOC Beaume de Venise, 34,00€

«Le Paradou» Domaine Jaboulet

Des notes de fruits noirs et d'épices prononcées au nez et qui perdurent en bouche, pour un vin puissant et riche en tanins.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc, «Marius» M. Chapoutier

5,00 €

28,00 €

Des arômes de fruits rouges, comme la framboise et la mûre, se font sentir et perdurent en bouche. Des notes acidulées amènent de la fraîcheur pour une finale agréable.

AOP Pic Saint Loup,

39,00 €

«Moja Negra» Coste-Ubesse

L'aspect velours de la Syrah, les arômes de réglisse et de fruits rouges sont accentués par une touche de Grenache qui apporte à ce vin une note de pruneau.

AOP Côtes du Roussillon,

32,00 €

«Tradition» Domaine de Piquemal

Un vin souple, gourmand, un nez fruité qui s'oriente sur des notes de fruits noirs, tels que la mûre et la myrtille. Il est subtilement épicé et offre une bouche poivrée et des tanins soyeux.

AOP Corbières,

39,00 €

«Cuvée Aurélien» Domaine de Longueroché

Un millésime dynamique, puissant avec une bouche charnue et riche en tanins, offrant une finale de fruits rouges compotés.

AOP Côtes de Thongue, Domaine de Coussan

30,00 €

Une robe rubis intense, un nez puissant d'épices, de cacao et de cassis et une bouche charnue aux notes d'olives noires pour un bel équilibre.

BORDEAUX

AOC Medoc Cru Bourgeois, Château du Perier

39,00 €

Un nez boisé, grillé et lardé. Des arômes que l'on retrouve en bouche avec des tanins stimulants pour un vin très équilibré.

AOC Saint Emilion Grand Cru, «L'Hirondelle de Faugères» Château Faugères

8,00 €

45,00 €

Un nez expressif, dévoilant un bouquet de fruits rouges bien mûrs et d'épices, relevé par une touche de vanille. La bouche se veut fruitée, soutenue de tanins fondus pour un vin souple et rond.

CHILI

DO Maipo Valley Chile, «Mappu Reserva Carmenere» Baron Philippe de Rothschild

35,00 €

Le cépage Carmenere s'exprime ici avec des arômes de fruits rouges comme la groseille, mais aussi avec des notes de prune noire et de cacao, offrant un vin ample et léger.

ITALIE

IGT Veneto, «Gran Passione Rosso» Casa vinicola Botter Fossalta di Piave

6,00 €

34,00 €

Un vin très structuré quant à son taux d'alcool élevé qui est équilibré entre ses doux tanins et son acidité. Élevé en fût de chêne, le bois apporte en bouche des notes épicées et vanillées.

