

Carte Des Vins*

FINES BULLES

Coupe 16cl Bouteille 75cl

CHAMPAGNE

Champagne Brut, «Classic» Deutz Frais, fruité, soyeux.		75,00 €
Champagne Blanc de Blancs, Deutz Aromatique, floral, minéral.		95,00 €
Champagne Brut, «Réserve» Taittinger Vif, frais, fruité.	12,00 €	75,00 €
Champagne Brut Rosé, Boude-Baudin Ample, velouté, équilibré.		60,00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Crémant de Loire, Brut Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert Frais, fruité, gourmand.	6,50 €	35,00 €
AOP Crémant de Loire, Extra Brut «Cuvée Quadrille» Langlois Château Onctueux, équilibré, rond.		42,00 €
AOP Crémant de Loire, Brut Rosé Langlois Château Frais, fruité, élégant.	6,50 €	35,00 €

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

VINS BLANCS

VINS ROSÉS

VALLÉE DE LA LOIRE

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

Gourmand, équilibré, floral.

12cl 6,00 €

75cl 30,00 €

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

Riche, ample, aromatique.

12cl 6,00 €

75cl 32,00 €

AOC Anjou blanc,
Château de Passavant  

Frais, rond, fruité.

12cl 6,00 €

75cl 32,00 €

AOP Savennières,
«Éclat de Shiste»
Château de Bellevue

Minéral, structuré, boisé.

12cl 8,00 €

75cl 45,00 €

AOP Pouilly Fumé,
«Les Mariniers» Joseph Mellot

Fruité, minéral, frais.

75cl 40,00 €

BOURGOGNE

AOP Chablis,
«Envers de Valmur» Domaine des
Malandes 

Expressif, frais, minéral.

12cl 8,00 €

75cl 45,00 €

BORDEAUX

AOP Pessac Leognan,
«L'abeille de Fieuzal» Château de Fieuzal

Frais, intense, fruité

12cl 10,00 €

75cl 55,00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

AOC Rosé de Loire,
Château de Passavant  

Sec, léger, friand.

12cl 5,50 €

75cl 30,00 €

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

Rond, fruité, gourmand.

12cl 5,50 €

75cl 28,00 €

AOP Reuilly,
Domaine Cordaillat

Frais, rond, fruité.

75cl 30,00 €

PROVENCE

AOP Côtes de Provence,
«M» Minuty

Frais, rond, fruité.

75cl 40,00 €

CORSE

IGP Ile de Beauté,
San Pieru

Fraîcheur, floral, épicé.

12cl 6,00 €

75cl 30,00 €



VINS ROUGES

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
<u>VALLÉE DE LA LOIRE</u>		
AOP Anjou rouge, Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert Rond, fruité, élégant.	5,50 €	28,00 €
AOP Anjou Villages, Cuvée Spéciale «Gupta's» Fabrice Guibert Puissant, fruité, charpenté.	6,00 €	32,00 €
AOP Saumur Champigny, Domaine Pierre Adrien Vadé 	6,30 €	35,00 €
Juteux, gourmand, fruité.		
AOP Chinon, «Les Gravinières» Domaine Jourdan 		35,00 €
Gourmand, équilibré, aromatique.		
AOP Menetou Salon, Domaine Eric Louis		35,00 €
Tendre, friand, poivré.		
<u>BOURGOGNE</u>		
AOP Hautes Côtes de Nuits, «Les Dames Huguettes» Nuiton Beaunoy	7,50 €	40,00 €
Puissant, finesse, structuré.		
AOP Nuits Saint Georges, Domaine Faiveley		65,00 €
Persistant, délicat, boisé.		
<u>VALLÉE DU RHÔNE</u>		
AOP Crozes Hermitage, Domaine Pradelle	8,00 €	
Poivré, réglissé, tannique.		
AOC Beaume de Venise, «Le Paradou» Domaine Jaboulet		34,00 €
Tannique, puissant, épicé.		
AOP Vacqueyras, «Les Cypres» Domaine Jaboulet		35,00 €
Puissant, aromatique, rond.		
AOP Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes	10,00 €	55,00 €
Fraîcheur, épicé, persistant.		

Verre 12cl

Bouteille 75cl

LANGUEDOC-ROUSSILLON

**AOP Pic Saint Loup,
«Moja Negra» Coste-Ubesse**

Intense, épicé, rond.

8,00€

39,00€

**AOP Fitou,
«La Tire» Jeff Carrel **

Frais, fruité, charnu.

30,00€

**AOP Côtes du Roussillon,
«Authentique» Domaine Lafage**

Equilibré, gourmand, charnu.

30,00€

**AOC Corbières,
Château Bel Evêque**

Gras, tannique, dense.

40,00€

BORDEAUX

**AOP Pessac Leognan,
Château Espiot **

Fruité, boisé, léger

55,00€

**AOP Saint-Emilion Gran Cru,
«Clos de la Gaffelière» Château de la Gaffelière**

Structuré, puissant, gourmand.

10,00€

60,00€

CORSE

**AOP Sartène,
Domaine Sant Armettu **

Complexe, suave, épicé.

8,00€

40,00€

CHILI

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

Ample, léger, poivré.

35,00€

ARGENTINE

**Mendoza,
«Antisto Mendoza» Georges Vigouroux**

Fruité, rond, souple.

6,00€

35,00€

