

# Menu Automne

---

2024

---

Ouvert

Du mardi au mercredi de 9h à 23h00

Du jeudi au samedi de 9h à Minuit

Le Dimanche de 9h00 à 15h00

**Fermé le Dimanche soir et le Lundi toute la journée**

**Tél. 02 52 75 75 75 . [accueil@guptas.fr](mailto:accueil@guptas.fr) . [www.guptas.fr](http://www.guptas.fr)**

# Collations salées

9,50€ les 100g

- TERRINE DE CANARD AU LARD FUMÉE
- RILLETTES DE BOEUF AU CURRY
- RILLETTES PUR PORC

Produit par Respect Gourmand, une conserverie artisanale installée à Chemillé-en-Anjou. Elle propose des produits locaux et naturels. C'est un projet local respectueux et un bocal qui déborde d'idée

## Caviar de neuvic

Boite de caviar servie sur de la glace pilée accompagnée de blinis.

---

10 g Baeri nano signature	25,00 €
50 g Œuf de saumon de Neuvic	15,00 €
90 g Rilette d'esturgeon à la truffe d'été en pot	15,00 €

**Caviar de Neuvic est le producteur français de caviar du XXIème siècle. Installé sur les bords de L'Isle, Caviar de Neuvic élève ses esturgeons dans le plus grand respect de l'environnement. Laurent Deverlanges conjugue ainsi une passion pour lapisciculture et un projet d'entreprise exigeant et innovant.**

# Planches à partager

EN SEMAINE : LE SOIR UNIQUEMENT

LE WEEK-END : MIDI & SOIR

## **LA CHARCUTERIE DU ROI :**

20,00 €

Spianata picante, Serrano grande réserve, Lomo Ibérique séché, Chorizo, Pancetta, Pecorino truffé servis avec bonbon de beurre, cornichons, oignon au balsamique et salade.

## **L'ALLIANCE:**

22,00 €

Saucisson sec, saucisson à l'ail fumé, terrine de lapin aux noisettes, terrine de canard aux deux foies, Langres fermier, Gouda affiné, Tomme Angevine servi avec pâte de coing, fruits secs, bonbon de beurre, cornichon et confiture du moment.

## **LA VEGGIE:**

19,00 €

Boulette de Soja, tomate et basilic, samoussas de légumes au curry, boulette de pois chiche bio, falafels fèves, boulette de courgettes et menthe, houmous, servi avec salade, artichauts marinés, oignon confit, sauce piquante et moutarde au miel.

## **LA BELLA ITALIA :**

22,00 €

Porchetta di montagna grillée, aiguillette de poulet panée au parmesan, Burratina et son pesto, Mortadelle truffée, Arancini tomate fromage, Beignet de fleur de courgettes en tempura, sauce tomates servi avec salade, bonbon de beurre, cornichons, oignon au balsamique, artichauts à l'huile, gressins et focaccia.



# Menu

Au fil des saisons et du marché,  
notre Chef vous concocte un nouveau menu

---

## LE MIDI EN SEMAINE

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 18,00€

Entrée - Plat - Dessert 22,00€

---

## SOIR ET WEEK END ET JOURS FÉRIÉS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 28,00€

Entrée - Plat - Dessert 35,00€

**Prix net**

# Menu Enfant

---

Steak **ou** poisson pané

Garniture pomme duchesse **ou** accompagnement du jour

Coupe deux boules au choix

12,50 €

**Prix net**

# Entrées

## **RAVIOLES BUTTERNUT**

courge fumée, straciatella et graines de courges.  
Bouillon d'une soupe de poisson safranée  
(Une attention végétarienne est possible)

## **FRITES D'OREILLES DE COCHON DE VENDÉE**

sauce gribiche à la coriandre  
et estragon

## **COURGE « DÉLICATA » ROQUEFORT**

Poires, lardons, cumin et ricotta,  
comme une crème brûlée.  
Coulis de potimarron, croûtons  
et copeaux de jambon séché

## **SAINT JACQUES FUMÉE ET MARINÉE**

Pickles de girolles, voile miel et noisettes,  
écume de courge, navets et topinambours glacés

# Plats

## **CROQUETTE D'ÉPAULE D'AGNEAU AU SATAY**

Jus réduit, purée de carottes à la graisse de canard,  
polenta croustillante au chipotle fumé et parmiggiano, champignons

## **PERSILLE DE BASSE COTE BLACK ANGUS CONFITE**

Praliné moutarde, carbonara de courge spaghetti, poêlée champêtre

## **FILET DE ROUGET SNACKÉ**

Beurre blanc butternut et fenouil gingembre,  
potimarron et courge musquée braisées au jus d'orange, éclats de marrons confits

## **FILET DE POULET DU MAINE ET LOIRE FARCI**

aux noisettes, foies de volailles, roquette, jus aux écrevisses,  
purée de pomme de terre au beurre d'échalote

# Desserts

## **« EN PLEINE FORÊT »**

Sponge cake thé matcha, glace cèpes, meringue,  
enoki mariné au cacao, crumble chocolat noisettes,  
ganache noisettes montée à la crème de marrons

## **FRAÎCHEUR POMME GRANNY SMITH – CÉLERI VERT**

Sirop à l'hibiscus et citron vert, écume kalamansi gingembre, sorbet agrumes cactus

## **CRAQUANT COOKIE**

Caramel beurre salé, ganache montée gianduja et éclats de macadamia

## **ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS**

Sainte maure de Touraine  
Curé nantais  
Ardoise d'Anjou

# Coupes glacées

À LA CARTE

<b>DAME BLANCHE :</b> 2 boules de crème glacée Vanille bourbon, chantilly et nappage chocolat.	8,80 €
<b>FRAISE MELBA :</b> 1 boule de sorbet Fraise senga, 1 boule de crème glacée Vanille bourbon, chantilly, coulis de fraise.	8,80 €
<b>CHOCOLAT LIÉGOIS :</b> 2 boules de crème glacée chocolat noir Suisse avec morceaux, 1 boule de Vanille bourbon, chantilly, carré de chocolat intense et nappage chocolat.	9,30 €
<b>LA GOURMANDE :</b> 1 boule de crème glacée Caramel salé au beurre de baratte de Guérande, 2 boules de crème glacée Vanille Bourbon, caramel coulant, cacahuètes caramélisées, chantilly.	11,00 €
<b>COLONEL :</b> 2 boules de sorbet Lemon curd, Vodka Absolut	9,50 €

\* Nos glaces sont fabriquées par un artisan glacier de la gamme « MA TRÈS BONNE GLACE »

## Coupe or 23 carats

23,00 €

---

**3 Boules au choix  
Coulis au choix  
Feuille d'or 23 carats**

# Boules de glace

FABRICATION ARTISANALE FRANÇAISE\*

---

1 Boule	3,90 €
2 Boules	6,00 €
Supplément chantilly	1,50 €

\* Nos glaces sont fabriquées par un artisan glacier de la gamme «MA TRÈS BONNE GLACE »

## CRÈMES GLACÉES :

Vanille bourbon  
Caramel salé au beurre de barattede  
Guérande  
Yaourt de Saint Malo  
Madeleine  
Tiramisu  
Chocolat noir Suisse avec morceaux  
Pistache

## SORBETS :

Fraise senga sengana  
Citron vert du mexique  
Coco  
Lemon curd

# Cocktails

CRÉATION 11,00 €

---

## **BACCARAT - 16 cl**

*Effeverscent - Doux - Floral*

Crémant de Loire, liqueur Saint Germain, sirop de violette

## **NOTRE MAÏ TAÏ - 16 cl**

*Frais - Fruité - Doux*

Rhum Bacardi 4 ans, Rhum Agricole, Cointreau Noir, jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron vert

## **ANJOU ROYAL - 16 cl**

*Effervescent - Local - Festif*

Crémant de Loire "Gupta's", Cointreau, Chambord, miel

## **LE GUPTA'S - 9 cl**

*Puissant - Rond - de caractère*

Whisky Monkey Shoulder, Cointreau, liqueur Cherry, Martini Riserva Rubino

## Golden Espresso 23 carats

25,00 € . 10 cl

---

*Onctueux* - *Expressif* - *Patissier*  
Vodka Grey Goose, Sirop de vanille,  
Liqueur Kamok, espresso, **Paillettes d'or**

# Cocktails

CLASSIQUES 10,00 €

---

## **MOJITO - 16 cl**

*Doux - Frais - Léger*

Rhum Bacardi 4 ans, cassonade, citron vert, menthe, Perrier

## **MARGARITA - 9 cl**

*Frais - Puissant - Fruité*

Tequila Silver Patron, Cointreau, jus de citron vert

## **MOSCOW MULE - 16 cl**

*Effervescent - Epicé - Frais*

Vodka Grey Goose, citron vert, ginger beer

## **SPRITZ - 16 cl**

*Désaltérant - Effervescent - Frais*

Cointreau **ou** St Germain **ou** Martini Fiero **ou** Apérol Crémant de Loire cuvée Gupta's, Perrier

## **NEGRONI - 9 cl**

*Amer - Puissant - Sec*

Martini Bitter, Martini riserva rubino, Gin Bombay Sapphire

# Mocktails

8,00 €

---

## **GREEN DETOX - 16 cl**

*Frais - Fruité - Doux*

Concombre, pomme, citron jaune, gingembre, menthe

## **VIRGIN MOJITO - 16 cl**

*Frais - Doux - Léger*

Sirop de citron blanc, citron vert, menthe, cassonade, Perrier

## **VANILLA PINK - 16 cl**

*Fruité - Doux - Rond*

Jus de fraise, nectar d'abricot, sirop de vanille

## **VIRGIN SPRITZ-16 cl**

*Amer- Effervescent - Frais*

Martini vibrante, Hysope citron de Sicile, Badoit

# Digestifs

---

<b>MENTHE PASTILLE 4CL</b>	7,50 €
<b>GET 27 4CL</b>	7,50 €
<b>LIMONCELLO 4CL</b>	7,50 €
<b>EAU DE VIE DE FRAMBOISE 4CL</b>	7,50 €
<b>BAILEY'S 4CL</b>	7,50 €
<b>AMARETTO 4CL</b>	7,50 €
<b>COGNAC AMANDES GIFFARD 4CL</b>	7,50 €
<b>COINTREAU ORIGINAL 4CL</b>	7,50 €
<b>COINTREAU NOIR 4CL</b>	9,00 €

# Apéritifs

---

<b>LILLET BLANC 6cl</b>	5,00 €
<b>MARTINI ROUGE, BLANC OU FIERO 6cl</b>	5,50 €
<b>PORTO ROUGE OU BLANC 6cl</b>	5,50 €
<b>GUIGNOLET 6cl</b>	5,50 €
<b>CAMPARI 4cl</b>	5,00 €
<b>SUZE 4cl</b>	5,00 €
<b>PASTIS 51 4cl</b>	5,00 €
<b>PASTIS BARDOUIN 4cl</b>	5,00 €
<b>KIR PÉTILLANT 12cl</b>	7,00 €
<b>KIR VIN BLANC 12cl</b>	5,50 €
<b>MARTINI RUBINO 6cl</b>	6,50 €
<b>MARTINI RISERVA BITTER 6cl</b>	5,50 €

# Jus et Nectars de Fruits

---

## **MENEAU BIO 25 CL . SERVI EN BOUTEILLE**

Les jus de fruits Meneau contiennent vitamines, antioxydants, fibres et minéraux d'origine 100% agriculture biologique.

**LES JUS** 4,50 €

Carotte & Orange

Banane & Fraise

## **GRANINI 20 CL . SERVI AU VERRE**

**LES JUS** 3,70 €

Orange **ou** Pomme **ou** Tomate

**LES NECTARS** 3,70 €

Ananas **ou** Exotique **ou** Abricot

**BOISSON AUX FRUITS** (Teneur en fruits) 3,70€

Fraise (27%) **ou** Mangue (30%)

# Boissons Fraîches

---

**COCA COLA, COCA-COLA SANS SUCRES 33CL** 4,00€

**LIMONADE 33CL** 4,50 €

**DIABOLO SIROP 25CL** 3,50 €

**SIROP À L'EAU 25CL** 2,50 €

**TONIC HYSOPE 20CL**  4,00 €

**PERRIER 33CL** 3,70 €

**SUPPLÉMENT SIROP \*** 0,20 €

\* Classique **ou** Concombre **ou** Citron

# Eaux Minérales

---

**VOSS PLATE OU VOSS NATURELLEMENT GAZEUSE 80CL / 37,5CL** 7,00 € / 5,00 €

L'eau de Norvège Voss est parmi les eaux les plus pures au monde.

La bouteille cylindrique Voss a été dessinée par un des designers de Calvin Klein et de Ralph Lauren.

**THONON PLATE OU PERRIER FINES BULLES 75CL** 6,00 €

Eaux de France. L'une tire sa source des Alpes l'autre du Gard.

# Bières

PRESSION

---

	25CL	33CL	50CL
<b>BIÈRE GUPTA'S CARLSBERG</b> Blonde légère du Danemark, alliant douceur et amertume aux légères notes fruitées de pomme et de pamplemousse.	4,50 €	5,50 €	7,50 €
<b>LA BÊTE BLANCHE</b> Blanche légère du nord de la France. Rafrâchissante avec un bel équilibre aux notes d'agrumes et saveur herbacée.	5,00 €	6,00 €	8,00 €
<b>LA SÉLECTION DU GUPTA'S</b> Tous les mois une nouvelle bière sélectionnée par nos soins, demandez-nous celle du moment.	5,00 €	6,00 €	8,00 €

BOUTEILLE 33CL

---

<b>LA PIAUTRE BLONDE 5°</b> Blonde légère de la région. Ronde et suave, elle révèle un caractère floral généreux.	6,00 €
<b>PIAUTRE AMBRÉE 6°</b> Ambrée intense provenant de Bordeaux. Légèrement corsée aux arômes de pain grillé et de caramel brun.	6,00 €
<b>DELIRIUM RED 8°</b> Rouge belge fruitée de caractère, douceur et amertume avec des notes puissantes de fruits rouges et de cerise.	6,50 €
<b>PAIX DIEU TRIPLE 10°</b> Triple d'abbaye Belge de caractère prononcé. Saveurs douces aux notes fruitées de coriandre et d'épices.	7,00 €
<b>MAREDSOUS BLONDE 6°</b> Blonde d'abbaye belge pale ale. Biscuitée, gourmande et fruitée avec une légère amertume.	6,00 €
<b>MÉLLUSINE LOVE &amp; FLOWERS 4,2°</b> Blanche légère de Vendée. Robe blanche limpide très fine avec des notes légèrement acidulées, florales et printanières.	7,00 €

# Boissons Chaudes

## CAFÉ

---

### Lavazza Gold Sélection

Le Lavazza Gold Selection est un délicieux mélange de 80% Arabica et 20% Robusta. Il se reconnaît à son corps caractéristique et à sa crème veloutée. Laissez vos sens être stimulés par des notes de vanille et de chocolat au lait. Le goût particulièrement doux est créé par un mélange de grains brésiliens, colombiens et javanais. Cette combinaison fait de Lavazza Gold Sélection un café raffiné au goût plein : l'équilibre parfait entre le sucré et l'amer.

<b>RISTRETTO</b>	2,90 €
<b>EXPRESSO</b>	2,90 €
<b>EXPRESSO DÉCAFÉINÉ</b>	2,90 €
<b>NOISETTE</b>	2,90 €
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3,90 €
<b>CAFÉ CRÈME</b>	4,30 €
<b>CAPPUCCINO</b>	4,70 €
<b>LATTE MACCHIATO</b>	4,70 €
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	5,70 €
<b>CAFÉ FRAPPÉ (SIROP DE VANILLE, LAIT, EXPRESSO)</b>	4,50 €
<b>SUPPLÉMENT LAIT</b>	0,20 €

## Golden Viennois 23 carats

23,00 €

---

Chocolat chaud et chantilly onctueuse  
accompagné de **Paillettes d'or 23 carats**

# Boissons Chaudes

## CHOCOLAT

---

<b>CHOCOLAT</b>	4,50 €
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	5,70 €

---

INFUSION . 4,50 €

---

### **AQUAROSA BIO**

Hibiscus et fruits rouges bio. Fière de sa robe rosée, AquaRosa n'a que faire des stéréotypes. Bouillonnante d'enthousiasme, elle affiche un caractère bien trempé et ne manque vraiment pas de piquant.

### **BE COOL**

Profitez d'un moment de calme et de sérénité avec Be Cool, un mélange sans théine associant la verveine, la réglisse et la menthe poivrée.

### **VERVEINE MENTHE POIVRÉE**

Détendez-vous grâce à l'infusion verveine qui possède des vertus médicinales antitussives et sédatives du système nerveux central. Elle peut aussi être bue en cas de troubles digestifs, vertiges, palpitations et insomnie.

### **CAMOMILLE**

Tout comme le tilleul, la camomille est une plante aux bienfaits multiples. Appréciée pour ses vertus antiinflammatoires, antibactériennes et cicatrisantes, cette tisane est 100% relaxante.

## Thé Royal

Emperor's tea India . 75,00 € . Pour 3 ou 4 personnes

---

Le **thé darjeeling Emperor's** inspire le bien-être de l'esprit & du corps à travers l'art simple du thé, une muse parfaite, ce thé blanc est fabriqué à partir des premiers bourgeons sélectionnés et cueillis à la main à une altitude de plus de **1500 mètres**, son goût sublime et inégalé, sa complexité & ses notes douces en font un thé d'exception. Production totale à l'année entre **4 et 5 kg maximum**. Connus pour aider à guérir une quinzaine de maladies. Il fait partis des thés les plus **rare**s et **cher** au monde.

**THÉ BLANC ALAIN DUCASSE**

Une recette raffinée de thé blanc bio de qualité sublimée par des notes subtiles de rose et de framboise. A l'occasion de ses 150 ans, Kusmi Tea s'associe à Alain Ducasse pour la création de son premier thé blanc.

**THÉ BLANC ANASTASIA BIO**

White Anastasia se révèle pure et légère comme le thé blanc, délicate comme la fleur d'oranger, zestée et lumineuse comme la bergamote et le citron qui viennent couronner ce mélange infiniment raffiné.

**THÉ VERT MENTHE**

Laissez-vous emporter par la fraîcheur de ce thé vert à la menthe qui va vous faire voyager. Incontournable au Moyen-Orient et en Afrique du Nord, cette boisson désaltérante utilise le traditionnel thé vert Gunpowder dont les feuilles sont roulées en forme de billes.

**THÉ VERT BB DETOX**

Une recette rafraîchissante aux notes acidulées de pamplemousse sur une base de maté, thé vert, rooibos et guarana. Accordez-vous un moment de fraîcheur et laissez-vous envoûter par ce thé detox finement acidulé.

**THÉ VERT GINGEMBRE CITRON**

Laissez-vous surprendre par le thé vert gingembre-citron bio qui allie les notes acidulées du citron à celles légèrement épicées du gingembre.

**THÉ VERT AU JASMIN**

Craquez pour ce thé vert parfumé au jasmin, un des grands classiques dont on ne se lasse jamais ! Les feuilles de ce thé vert sont séchées directement au contact de pétales de jasmin ce qui explique la délicatesse de la recette.

**THÉ NOIR CEYLAN BIO**

Issu d'une plantation réputée pour ses longues feuilles, le thé noir Ceylan Orange Pekoe (O.P.) développe en bouche un arôme rond et chocolaté.

**THÉ NOIR DARJEELING N°37 BIO**

Considéré comme le champagne des thés noirs, ce thé originaire d'Inde mêle une discrète amertume à des notes très légèrement épicées.

**THÉ NOIR 4 FRUITS ROUGES**

Cette recette est un équilibre parfait entre l'amertume naturelle du thé noir et les parfums légèrement acidulés de la framboise, de la fraise, de la groseille et de la cerise.

**THÉ NOIR EARL GREY**

Une recette bio incontournable alliant la puissance du thé noir aux notes acidulées de la bergamote... Un grand classique, qui se déguste aussi avec du lait !

**THÉ NOIR KASHMIR TCHAI**

Figurant parmi les plus anciennes recettes de la maison, le Kashmir Tchai est un mélange de différentes épices dont la cardamome, la cannelle, le gingembre et le clou de girofle.

**THÉ NOIR SWEET LOVE**

Laissez-vous envoûter par ce délicieux mélange épicé. Véritable invitation à l'éveil des sens, Sweet Love associe le thé noir aux notes d'épices, de réglisse et de poivre rose.

**THÉ NOIR PRINCE VLADIMIR**

Créé en 1888 en hommage à Vladimir le Grand, Grand-Prince de Kiev, il mêle avec audace la rondeur de la vanille aux notes subtiles et fruitées du pamplemousse, de l'orange et du citron vert.

**SUPPLÉMENT LAIT**

0,20 €

# Spiritueux

## WHISKY

### ANGLETERRE

**Adnams Single Malt 4cl** 13,00 €

Nez : Complexe - Abricot, épices, minéral  
Bouche : Suave - Miel, raisins confits, épices  
Finale : Longue - Épices, girofle, caramel

### BOURBON

**Bourbon Four Roses 4cl** 7,00 €

Nez : Très doux - Caramel, miel, fruits jaunes  
Bouche : Ronde - Sirop d'érable, épices, vanille  
Finale : Courte et épicée

**Bulleit 4cl** 8,00 €

Nez : Doux - Vanille, épices, praline  
Bouche : Délicate - Miel, vanille  
Finale : Complexe et persistante - Fruit, caramel

**American Eagle 4 ans 4cl** 8,50 €

Nez : Frais - Orange amère, vanille, noix de coco  
Bouche : Fruitée et ronde - Boisée, vanille, orange  
Finale : Longue et épicée - Crème pâtissière, poivré

**Maker's Mark 4cl** 8,50 €

Nez : Ample - Réglisse, boisé, vanille  
Bouche : Sèche - Fruits secs, prune  
Finale : Longue - Pêche

**Woodford Reserve 4cl** 9,00 €

Nez : Toasté - Fruits secs, cacao, oranges  
Bouche : Riche et moelleuse - Agrumes, cannelle, cacao  
Finale : Longue et soyeuse

### FRANCE

**Evadé Single Malt 4cl** 11,00 €

Nez : Gourmand - Fruits secs, chocolat noir  
Bouche : Riche - Caramel, érable, muscade  
Finale : Longue et persistante - Caramel et bois

**Rozelieures Origine 4cl** 11,00 €

Nez : Frais et malté  
Bouche : Fruitée - Noix, cuir  
Finale : Longue et épicée

**Guillon Cuvée 42 4cl** 11,00 €

Nez : Légèrement fumé - Fruits mûrs  
Bouche : Légère et fine - Florale, boisée  
Finale : Élégante et florale

**Évadé Red Wine 4cl** 15,00 €

**Cask Finish**

Nez : Fruité et rond - Pêches, abricot  
Bouche : Soyeuse et tannique - Pêches jaunes, Feuilles de thé  
Finale : Persistante et sèche - Fruitée

**Guillon Cuvée 46 4cl** 13,00 €

Nez : Epicé - curry doux  
Bouche : Ronde - Fruits rouges, caramel  
Finale : Longue et ronde

**Guillon Sauternes Finish 4cl** 17,00 €

Nez : Très floral - fruits confits  
Bouche : Riche - Fruits confits, pain d'épices  
Finale : Très souple et assez longue

**Guillon Tourbé 4cl** 19,00 €

Nez : Fumé et boisé  
Bouche : Boisée - Champignons, fumée  
Finale : Bonne longueur et assez sèche

**Guillon Cuvée Alpha 4cl** 30,00 €

Nez : Riche et fleuri  
Bouche : Boisée - Légèrement épicée, fruit  
Finale : Assez longue et douce

### INDE

**Paul John Edited 4cl** 13,00 €

Nez : Puissant - Tourbé, miel, cacao, café  
Bouche : Intense - Fumée, chocolat, menthe  
Finale : Longue et élégante - Epices, tourbe

### IRISH

**Sexton Single Malt 4cl** 12,00 €

Nez : Noix, chocolat noir, épicé, fruité  
Bouche : Équilibrée - Chêne grillé, fruits secs  
Finale : Boisée et douce

**Connemara Original 4cl** 12,00 €

Nez : Élégant et parfumé - Malt, réglisse, fumé  
Bouche : Onctueuse - Fidèle au nez  
Finale : Assez longue et tourbée

**The Pogues Single Malt 4cl** 13,00 €

Nez : Gourmand - Céréales, noisette, caramel  
Bouche : Douce - Cannelle, céréales, cacao  
Finale : Douce et profonde

## WHISKY

### JAPON

#### **Tokinoka 4cl**

11,00 €

Nez : Fruits tropicaux, chêne grillé  
Bouche : Riche et boisée - Agrumes, épices  
Finale : Douce - Vanille, bois grillé

#### **Akashi Blended 4cl**

13,00 €

Nez : Riche et profond - Chêne, vanille  
Bouche : Ronde et douce - Epices, bois  
Finale : Délicate - Vanille, chêne

#### **Kirin Signature 4cl**

18,00 €

Nez : Fruité - Poire, ananas, orange  
Bouche : Riche et gourmande - Biscuits, cerise  
Finale : Persistante - Encens noble

#### **Nikka From The Barrel 4cl**

16,00 €

Nez : Fin et complexe - Floral, fruité, épices, cuir  
Bouche : Puissante et ferme - Fruits mûrs, pomme caramélisée, florale  
Finale : Longue - Marine, vanille, boisée

#### **Nobushi Blended 4cl**

15,00 €

Nez : Fleurs, fruits frais, épices  
Bouche : Fruitée et corsée - Epices, caramel, vanille  
Finale : Longue et fruitée - Epices, chêne

#### **Akashi Meisei 4cl**

12,00 €

Nez : Riche - Vanille, chêne  
Bouche : Ronde - Epices douces, boisée  
Finale : Très élégante et boisée

#### **Togouchi 9 ans 4cl**

18,00 €

Nez : Intense - Fruits, épices douces  
Bouche : Fraîche - Epices, agrumes  
Finale : Vive - Légèrement fumée, tourbe

### ECOSSE

#### CAMPBELTON

#### **Glen Scotia Double Cask 4cl**

11,00 €

Nez : Doux - Fruits, sucre roux, pomme, pêche  
Bouche : Douce et persistante - Arômes du nez  
Finale : Profonde et douce

#### SPEYSIDE

#### **Monkey Shoulder 4cl**

8,00 €

Nez : Onctueux et équilibré - Miellé, herbacé  
Bouche : Fine et fruitée - Noix sèche, épices  
Finale : Longue et gourmande - Florale, fruits

#### **Glenlivet Founder's Reserve 4cl**

9,00 €

Nez : Délicat - Agrumes, orange douce  
Bouche : Douce - Zeste d'orange, poire  
Finale : Longue, crémeuse et douce

#### **Glenfiddich 12 ans 4cl**

10,00 €

#### **Sp. Réserve**

Nez : Frais et équilibré - Fruits, poire  
Bouche : Douce - Fruits, caramel  
Finale : Riche et persistante

#### **Knockando 12 ans 4cl**

11,00 €

Nez : Frais et doux - Fruits, amande  
Bouche : Délicate - Fruits, agrumes, céréales  
Finale : Souple et crémeuse - Toffee

#### **Aberlour 12 ans 4cl**

12,00 €

#### **Double Cask**

Nez : Rond et doux - Fruits  
Bouche : Puissante - Cacao, toffee, épices  
Finale : Chaude et puissante - Fumée

#### **Aberlour 12 ans 4cl**

12,00 €

#### **Un-Chillfiltered**

Nez : Equilibré - Chocolat, réglisse, caramel  
Bouche : Puissante - Chocolat, abricot, oranges  
Finale : Ronde et élégante

#### **Cardhu 15 ans 4cl**

15,00 €

Nez : Rond - Fruits et épices  
Bouche : Complexe - Chocolat, crème brûlée  
Finale : Lisse et légère - Chocolat, fumé subtil

#### **Glenallachie 12 ans 4cl**

14,00 €

Nez : Banane flambée, épices, herbe coupée  
Bouche : Douce - Boisée, miel, banane, moka  
Finale : Légère - Chocolat, fruits rouges, boisée

#### **Glenfiddich 15 ans Solera 4cl**

14,00 €

Nez : Fin - Chocolat, tourbe  
Bouche : Onctueuse - Poire, épice, chocolat  
Finale : Chaleureuse - Epices

#### **Glenlivet Captain's Réserve 4cl**

12,00 €

Nez : Timide - Miel, poire, épices  
Bouche : Fruits blancs, miel, épices  
Finale : Légère - Miel, malte, épices, boisée

## WHISKY

<b>Glenlivet 15 ans 4cl</b> <b>French Oak Reserve</b>	17,00 €	<b>Laphroaig 10 ans 4cl</b>	11,00 €
Nez : Élégant et floral - Miel, fruits tropicaux, poire, vanille, chocolat		Nez : Ample - Tourbe, fruits rouges, réglisse	
Bouche : Complexe et douce - Epices, mangue		Bouche : Légère - Arômes du nez	
Finale : Longue et huileuse - Agrumes		Finale : Courte - Malt	
<b>Chivas Regal 18 ans 4cl</b>	17,00 €	<b>Caol Ila 12 ans 4cl</b>	12,00 €
Nez : Complexe - Fruits secs, épices, caramel		Nez : Riche - Tourbe, amande, réglisse, iodé	
Bouche : Savoureuse - Chocolat noir, floral		Bouche : Huileuse et médicinale - Fruits, fumée	
Finale : Persistante et chaleureuse		Finale : Fraîche et florale - Herbacée	
<b>Glenlivet 18 ans 4cl</b>	18,00 €	<b>Big Peat 4cl</b>	15,00 €
Nez : Doux et floral - Epices		Nez : Réglisse, feu de cheminée, clou de girofle	
Bouche : Florale et fruitée		Bouche : Puissante - Tourbe, eucalyptus	
Finale : Longue - Acidulée		Finale : Persistante - Asphalte, végétale	
<b>Old Ballantruan 4cl</b>		<b>Ardbeg 10 ans Ten 4cl</b>	12,00 €
Nez : Puissant et équilibré - Toasté, floral		Nez : Équilibré et profond - Chocolat, fruits confits, tourbe, fumé	
Bouche : Puissante et grasse - Tourbe, malt	14,00 €	Bouche : Vive - Epice, fumée, saline, poire	
Finale : Longue et ronde - Boisée, fumée		Finale : Longue et cendrée - Herbacée	
<b>LOWLAND</b>		<b>Lagavulin 16 ans 4cl</b>	16,00 €
<b>Haig Club 4cl</b>	8,00€	Nez : Puissant - Fumé, tourbe, algues, boisé	
Nez : Gourmand - Caramel, popcorn, zestes de citron, pomme verte		Bouche : Moelleuse et intense - Sel, boisée	
Bouche : Onctueuse - Sirop d'érable, pomme, citron		Finale : Longue et élégante - Algues tourbée, salée	
Finale : Douce et légère - Caramel, vanille		<b>HIGHLANDS</b>	
<b>Auchentoshan 4cl</b>	8,50€	<b>Deveron 10 ans 4cl</b>	8,50 €
<b>American Oak</b>		Nez : Simple - Malt	
Nez : Doux - Noix de coco, vanille bourbon		Bouche : Légère et ample-Arômes du nez	
Bouche : Onctueuse- Epices, pêche blanche		Finale : Longueur moyenne et sèche	
Finale : Longue - Pamplemousse, épices		<b>Jura Journey 4cl</b>	8,00 €
<b>Glenkinchie 12 ans 4cl</b>	11,00€	Nez : Vanille, épices, agrumes	
Nez : Riche et doux - Orge malté, herbacé, fumé		Bouche : Ronde - Cannelle, poire, noix	
Bouche : Sèche et fraîche - Fruits, boisée, orge		Finale : Assez longue et sèche - Boisée, épicée	
Finale : Chaleureuse et sèche - Epices, fumée		<b>Jura 10 ans New 4cl</b>	9,00 €
<b>ISLAY</b>		Nez : Fruits, poivre, chocolat noir	
<b>Islay Mist 4cl</b>	8,00 €	Bouche : Fraîche-Nectarine, gingembre, café	
Nez : Riche - Pomme, raisin, chèvre-feuille		Finale : Assez longue - Raisin, fruits exotiques	
Bouche : Gourmande et boisée - Cigare, poire		<b>Jura Red Wine Cask 4cl</b>	8,50 €
Finale : Persistante - Thé, tabac, boisée, fumée		Nez : Raisins secs, caramel, fruits des bois	
<b>Bowmore Legend 4cl</b>	9,00 €	Bouche : Fraîche - Fraise, framboise, vanille,	
Nez : salin et rond - tourbe, fumé		Finale : Assez longue - Fruits rouges	
Bouche : Ronde - Iodée, tourbe		<b>Loch Lomond 12 ans 4cl</b>	11,00 €
Finale : Moyennement longue - Fumée, boisée		Nez : Frais -Pomme verte, poire, céréales	
<b>Talisker Sky 4cl</b>	9,00 €	Bouche : Douce - Meringue, fruits, biscuit	
Nez : Riche et ample - Iodé		Finale : Persistante - Boisée et tourbée	
Bouche : Intense - Arômes du nez		<b>Old Pulteney 12 ans 4cl</b>	11,00 €
Finale : Assez longue - Epices, iodée, fumée		Nez : Élégant et léger -Fruits, fumé, grillé	
		Bouche : Saline et onctueuse - Orge maltée	
		Finale : Acidulée et florale	

## WHISKY

<b>Dalwhinnie 15 ans 4cl</b> 12,00 € Nez : Ample et vif - Bruyère Bouche : Moelleuse et veloutée - Miel, vanille, agrumes, malt Finale : Persistante - Feu de bois, malt	<b>Kavalan Podium 4cl</b> 18,00 € Nez : Floral, fruits exotiques, épices, boisé Bouche : Gourmande - Mangue et biscuit Finale : Longue et douce - Cacao, épices
<b>Oban 14 ans 4cl</b> 15,00 € Nez : Riche - Agrumes, fruits frais, salé, fumé Bouche : Intense - Fruits, malt, feu de bois Finale : Longue et douce - Iodée	<b>Yushan 4cl Signature Sherry Cask</b> 25,00 € Nez : Franc et complexe - Fruits compotés, fruits secs, chocolat noir Bouche : Intense et gourmande - Brioche, caramel, fumé Finale : Longue - Orange amère, fruits secs
<b><u>TAIWAN</u></b> <b>Yushan Blended Malt 4cl</b> 11,00 € Nez : Frais et équilibré - Céréales grillées, pomme verte, poire Bouche : Ronde et huileuse - Miel, épices douces, caramel, toastée Finale : Sèche et élégante - Epices, vanille, boisée	<b><u>TENNESSEE</u></b> <b>Rye Whiskey Jack Daniel's 4cl</b> 8,50 € Nez : Fruits, baies rouges, épices, boisé Bouche : Ronde et délicate - Arômes du nez Finale : Epicée et poivrée
<b>Yushan 4cl Signature Bourbon Cask</b> 16,00 € Nez : Frais et équilibré - Vanille, miel, fleurs Bouche : Subtile et soyeuse - Vanille, caramel, Finale : Equilibrée - Vanille, malt, mandarine	<b>Jack Daniel's Single Barrel 4cl</b> 8,50 € Nez : Doux - Boisé, légèrement médicinale Bouche : Huileuse - Bois-brûlé Finale : Longue - Boisée
<b>Kavalan Classic Single Malt 4cl</b> 17,00 € Nez : Élégant et séduisant - Miel, fruits tropicaux, poire, vanille, chocolat Bouche : Complexe - Epices, jus de mangue Finale : Longue et huileuse - Agrumes	



# Gupta's

The place to be

# Spiritueux

## RHUM

### LA BARBADE

#### **Bumbu 4cl**

8,00 €

Nez : Caramélisé - Epicé  
Bouche : Léger - Fidèle au nez  
Finale : Epais

### COLOMBIE

#### **Coloma 8 ans 4cl**

10,00 €

Nez : Doux - Vanille, caramel, chocolat au lait  
Bouche : Douce - Fidèle au nez  
Finale : Longue - Caramel, chocolat au lait

#### **Dictador 10 ans Solera 4cl**

11,00 €

Nez : Café torréfié, vanille  
Bouche : Douce - Fidèle au nez  
Finale : Belle longueur - Café

#### **La Hechicera Hors d'Age 4cl**

13,00 €

Nez : Prune, cacao, banane, menthe  
Bouche : Douce et riche - Chocolat noir, cannelle, poivre  
Finale : Persistante - Noisette, vanille, boisée

### CUBA

#### **Havana Vieux 7 ans 4cl**

8,50 €

Nez : Sucré et puissant - Boisé, poivré, floral  
Bouche : Ronde - Caramel, vanille, café  
Finale : Sèche - Sucre, métallique

### GUATEMALA

#### **Zacapa 23 4cl**

16,00 €

Nez : Doux - Caramel, vanille, cacao, chêne fumé  
Bouche : Généreuse - Miel, caramel, café, vanille, épices  
Finale : Assez longue et huileuse - Caramel

### HONDURAS

#### **Pirate's Grog 5 ans 4cl**

9,00 €

Nez : Profond - Banane, vanille, muscade  
Bouche : Riche - Cannelle, chêne, caramel  
Finale : Intense - Toffee, poivre

### ILE MAURICE

10,00 €

#### **Arcane Extraroma 4cl**

Nez : Puissant - Banane flambée, pêche blanche, fruits exotiques, chêne toasté  
Bouche : Suave - Fruits, pain d'épices, crème brûlée, poivre gris  
Finale : Belle longueur - Pâtisserie, boisée

### JAMAÏQUE

#### **Yellow Snake 4cl**

8,50 €

Nez : Fruit, sucre vanillé, épices  
Bouche : Délicate - Poivrée, florale  
Finale : Longue et agréable

### JAPON

#### **Ryoma 7 ans 4cl**

15,00 €

Nez : Complexe - Fruits, floral, vanille, gingembre, caramel  
Bouche : Riche et vive - Fidèle au nez  
Finale : Longue - Beau bouquet

### MARTINIQUE

#### **Dillon Rhum Vieux 4cl**

9,00 €

Nez : Complexe - Chocolat, fruits, vanille  
Bouche : Riche - Banane confite, noix de coco, pruneau, vanille, chocolat  
Finale : Ronde et persistante

#### **HSE Ragtime 4cl**

7,50 €

Nez : Parfumé - Boisé, fruits, fruits secs  
Bouche : Légère - Fruits, poivre, boisée  
Finale : Ronde et tendre - Vanille

#### **3 Rivières VSOP 4cl**

11,00 €

Nez : Complexe - Fruits frais, pain d'épices, tabac blond  
Bouche : Riche - Fruits secs, miel, épices  
Finale : Très longue et aromatique

#### **Clément VO 4cl**

7,50 €

Nez : Intense et aromatique - Epices, fruits  
Bouche : Franche - Epices et boisée  
Finale : Belle longueur - Amandes, boisée

### NICARAGUA

#### **Flor de Cana 4cl**

10,00 €

Nez : Gourmand - Noisette, amande, miel  
Bouche : Equilibrée - Caramel, vanille, cannelle  
Finale : Délicate - Chocolat, épices

## RHUM

### **PANAMA**

#### **Canaoak 4cl**

9,50 €

Nez : Fin et équilibré - Fruits rouges, miel  
Bouche : Gourmande - Épices douces, chêne, fruits exotiques  
Finale : Longue - Canne à sucre, vanille

#### **Malecon 20 ans Rare Proof 4cl**

18,00 €

Nez : Délicat - Boisé, caramel, noisette  
Bouche : Chaleureuse - Fruits mûrs, nougat, vanille, chocolat  
Finale : Puissante et riche

### **PÉROU**

#### **Millonario 10 ans 4cl**

10,00 €

Nez : Parfumé - Orange, thé, vanille  
Bouche : Douce - Miel, fruits secs et confits  
Finale : Riche - Noix, chocolat noir, prune

### **PORTO RICO**

#### **Bacardi Reserva Ocho 4cl**

8,50 €

Nez : Intense - Prune, abricot  
Bouche : Gourmande et fruitée - Fidèle au nez  
Finale : Douce - Muscade, vanille

### **RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**

#### **Yacare Reserva Familiar 4cl**

7,50 €

Nez : Fruits exotiques, pastèque, melon  
Bouche : Ronde - Fruits exotiques, vanille  
Finale : Souple - Fruits, vanille

#### **Barcelo Gran Anero 4cl**

8,00 €

Nez : Caramel, chocolat, vanille, torréfié  
Bouche : Souple et sèche - Chocolat, caramel  
Finale : Assez longue et sèche

#### **Anacaona Grand Cru 4cl**

9,00 €

Nez : Délicat - Fleurs, miel, crème  
Bouche : Élégante et délicate - Miel, épices  
Finale : Longue et chaleureuse.

#### **Présidente Marti Hors d'Age 4cl**

13,00 €

Nez : Complexe - Caramel, fruits secs, encens  
Bouche : Ronde et structurée - Fidèle au nez  
Finale : Persistante et intense

### **SALVADOR**

#### **Cihuatan 8 ans 4cl**

11,00 €

#### **Gran Reserva**

Nez : Gourmand - Vanille, caramel, café, chocolat  
Bouche : Puissante - Vanille, boisée  
Finale : Riche - Epices, fût de Bourbon

### **TRINIDAD & TOBAGO**

#### **Angostura 1919 4cl**

11,00 €

Nez : Doux et gourmand - Vanille, caramel, toffee, végétale, cacao  
Bouche : Ronde - Miel, noisette  
Finale : Apaisante - Tartine grillée

### **VENEZUELA**

#### **Diplomatico Planas 4cl**

10,00 €

Nez : Généreux - Café, noix de coco  
Bouche : Gourmande - Fruits, crème, acide  
Finale : Délicate - Fruits exotiques

#### **Diplomatico 4cl**

12,00 €

#### **Reserva Exclusiva**

Nez : Doux - Fruits cuits, tabac blond, miel  
Bouche : Moelleuse, fruits confits, noix, caramel, épices, légèrement fumée  
Finale : Longue et gourmande, une pointe épicée.

# Spiritueux

## GIN

<b>Tanqueray 4cl</b> Nez : Frais - Genièvre, pin, citron, épices Bouche : Bel équilibre - Fidèle au nez Finale : Longue et équilibrée	9,00 €	<b>Botanist 4cl</b> Nez : Puissant et charmeur - Herbacé Bouche : Corsée - Fruits, épices, florale Finale : Franche et droite	11,00 €
<b>Normindia 4cl</b> Nez : Élégant - Floral, agrumes Bouche : Douce - Agrumes, pomme Finale : Épicée et savoureuse	10,50 €	<b>Nikka Coffey Gin 4cl</b> Nez : Fleur d'oranger, épices, poivre gris, baies roses Bouche : Vive et soyeuse - Epices, agrumes japonais Finale : Fraîche et acidulée - Pomme, orange	12,00 €
<b>Bombay Bramble 4cl</b> Nez : Délicat - Fruits Bouche : Vibrante - Mûre, framboise Finale : Complexe et délicate	10,00 €	<b>Blackwood Vintage Dry Gin 4cl</b> Nez : Doux - Menthe poivrée, lavande Bouche : Ronde - Agrumes, genièvre Finale : Longue et très onctueuse	12,00 €
<b>Bombay Sapphire 4cl</b> Nez : Herbacé - Epices Bouche : Douce et équilibrée - Citron Finale : Courte et intense	9,50 €	<b>Gin Oxley 4cl</b> Nez : Frais et vif - Tarte au citron Bouche : Rond - Agrumes, genièvre Finale : Fraîche - Réglisse	13,00 €
<b>Citadelle 4cl</b> Nez : Précis - Cèdre, citron, fumé Bouche : Généreuse - Epices, agrumes, herbacée Finale : Longueur moyenne et douce	10,00 €	<b><u>DE NOTRE RÉGION</u></b>	
<b>Akori 4cl</b> Nez : Doux - Genièvre, fruits tropicaux, kumquat Bouche : Intense, fruits exotiques, écorce d'orange Finale : Longue et légèrement épicée	11,50 €	<b>501 - Coqlicorne 4cl</b> Nez : Frais et vif - Agrumes, fruité Bouche : Franche - Agrumes, coriandre, genièvre Finale : Ronde - Zeste d'agrumes	11,00 €
<b>Bulldog 4cl</b> Nez : Délicat - Genièvre, lavande Bouche : Ronde - Florale, fruits, balsamique, réglisse Finale : Franche - Épicée, balsamique, florale	10,50 €	<b>OriGin 49 (BIO) - La Piautre 4cl</b> Nez : Frais et fruité - Raisin, coriandre Bouche : Douce - Fruits confits, épices Finale : Fraîche	13,00 €
<b>Generous Bio 4cl</b> Nez : Frais et subtil - Genièvre, citron Bouche : Explosive - Coriandre et combava Finale : Belle sensation de fraîcheur	13,00 €	<b>Immortel (BIO) - Vrignaud 4cl</b> Nez : Floral et fruité Bouche : Rond - Agrumes, genièvre Finale : Fraîche, fruitée	9,00 €
<b>G'Vine Floraison 4cl</b> Nez : Frais - Baies, citron vert, fleurs Bouche : Fraîche - Agrumes, gingembre, réglisse Finale : Très longue - Fleurs, citron, genièvre	12,00 €	<b>1924 - Distiloire (BIO) 4cl</b> Nez : Floral - Zeste de citron, coriandre, camomille Bouche : Veloutée - Angélique, camomille Finale : Persistante - Florale	12,00 €
<b>Hendrick's 4cl</b> Nez : Frais - Agrumes, pétales de rose, concombre Bouche : Fraîche - Concombre, genièvre, chêne, citron Finale : Longue et rafraichissante - Florale	12,00 €		

Chaque gin est servi avec une bouteille de tonic London Essence de votre choix : Indian Classique **ou** Pomelo & Baie rose **ou** Orange sanguine & Sureau **ou** Pamplemousse & Romarin

## **CALVADOS**

### **Du Breuil 4cl**

12,00 €

Nez : Puissant et complexe - Chêne, cèdre, pomme cuite, vanille, abricot

Bouche : Souple - Réglisse, abricot sec, boisée

Finale : Bonne longueur structurée

### **Jean Fillioux Pouyade X 4cl**

12,00 €

Nez : Doux - Fleurs de printemps

Bouche : Délicate - Fruits frais, abricot, reine-claude, raisin, amande

Finale : Longue et boisée

## **ARMAGNAC**

### **Veil Armagnac Sempé V.S.O.P. 4cl**

9,00€

### **Sempé X.O 4cl**

12,00€

### **Remy Martin 4cl**

26,00 €

#### **XO Excellence**

Nez : Parfumé - Floral, fruits confits, épices

Bouche : Veloutée - Fidèle au nez

Finale : Veloutée, riche et persistante

## **COGNAC**

### **Cognac St Merac VSOP 4cl**

8,50 €

Nez : Subtil - Vanille, fruits, fleurs

Bouche : Douce et ronde - Fruits blancs confits, prune

Finale : Longueur moyenne et fruitée

## **LOUIS XIII**

### **DE RÉMY MARTIN**

#### **Cognac Grande Champagne**

**240 € les 4cl ou 70 € le cl**

Nous sommes le seul établissement à Angers à vous proposer la dégustation de ce cognac, assemblage unique de 1200 eaux-de-vie différentes âgées de 40 à 100 ans, ce qui en fait un cognac comme il n'en existe aucun autre. La signature aromatique du cognac LOUIS XIII est la même depuis sa création en 1874 par Paul-Émile Rémy Martin. Ses arômes ont traversé les époques sans jamais être altérés et ce grâce au travail des sept maîtres de chai qui se sont succédés. Tous ont vu à travers le temps un moyen de façonner l'avenir en sélectionnant les eaux-de-vie à transmettre à leurs successeurs pour le siècle à venir. Le cognac LOUIS XIII et le temps sont intimement liés. Le rôle du temps est essentiel dans la production de ce précieux nectar : des eaux-de-vie produites en Grande Champagne composent le cognac LOUIS XIII, chacune étant distillée et sélectionnée à différentes époques de notre histoire, avant d'être finalement assemblées pour recréer les saveurs de cet emblématique cognac.

#### **ACCORDS PARFAITS**

C'est accompagné de notre excellent Caviar de Neuvic que le cognac LOUIS XIII s'exprimera dans toute sa personnalité, pur et intact. Le cognac LOUIS XIII et le caviar conjugueront leur perfection tout en conservant chacun leur personnalité intrinsèque. Dans un autre style, nous vous recommandons de déguster ce cognac avec notre planche de charcuteries origine Espagne, notamment composée de jambon Ibérique de Bellota. Grâce à sa texture légèrement salée et fondante, ce jambon rappelle le corps suave du cognac LOUIS XIII dont les notes finales longues et raffinées s'attardent en bouche. Cet accord intensifie la douceur soyeuse du cognac LOUIS XIII et renforce sa rondeur et sa densité en bouche. Il donne vie à des notes éclatantes qui stimulent délicatement le palais. Enfin, nous vous invitons au magnifique Salon Maharajah pour découvrir « Le » cigare qui sera l'accord parfait pour accompagner ce rarissime et excellent cognac.

# Carte des vins

FINES BULLES

## CHAMPAGNE

## COUPE 16 CL

## BOUTEILLE 75 CL

### AOP Champagne Brut

11,00 €

55,00 €

### Jean Michel Carte Blanche

Bouche crémeuse de fruits mûrs, pomme, poire, pêche

### AOP Champagne Brut

75,00 €

### Réserve Taittinger

Vif, frais, fruité

### AOP Champagne Blanc de Blanc

95,00 €

### Deutz

Aromatique, floral, minéral

### AOP Champagne brut rosé Boude-Baudin

60,00 €

Amples, velouté, équilibré

## VALLÉE DE LA LOIRE

### AOP Crémant de Loire

6,50 €

35,00 €

### Brut cuvée spéciale Gupta's Fabrice Guibert

Frais, fruité, gourmand

### AOP Crémant de Loire

40,00 €

### Dumnacus

Onctueux, équilibré, brioché

### AOP Crémant de Loire rosé

42,00 €

### Brut Langlois Chateau

Frais, fruité, élégant



## VINS BLANCS

---

### VALLÉE DE LA LOIRE

VERRE 12 CL

BOUTEILLE 75 CL

**VDE Chenin Chardonnay**  
**Cuvée Spéciale Gupta's**  
**Fabrice Guibert**

Gourmand, équilibré, floral

6,00 €

30,00 €

**AOC Côteaux du Layon**  
**Cuvée Spéciale Gupta's**  
**Fabrice Guibert**

Riche, ample, aromatique

6,00 €

32,00 €

**AOC Anjou Blanc**  
**Château de Passavant**

Frais, rond, fruité

32,00 €

**AOP Savennières**  
**Clos de Saint Yves**

Arômes compotés, miellés

7,00 €

39,00 €

**AOP Sancerre Fontaine Audon**

Gras, équilibré, nervosité vivifiante

40,00 €

### CORSE

**IGP Île de beauté "mino"**

35,00 €

### BOURGOGNE

**AOP Chablis**  
**Domaine Camus**

Expressif, frais, minéral

40,00 €

### CHILI

**Vin du Chili Chardonnay**  
**Mapu Reserva**

Fruits tropicaux, touche de chêne

32,00 €

### VINS BLANCS DÉALCOOLISÉ 0%

**Cépage Chenin du Val de Loire**

28,00 €

## VINS ROSÉS

---

### VALLÉE DE LA LOIRE

VERRE 12 CL

BOUTEILLE 75 CL

**AOC Rosé d'Anjou  
Cuvée Spéciale Gupta's  
Fabrice Guibert**

5,50 €

30,00 €

Rond, fruité, gourmand

**AOC Rosé de Loire  
Château de Passavant**

Sec, léger, friand

30,00 €

**AOP Chinon "Clotilde Pain"  
Ma Petite robe rose**

Frais, rond, fruité

32,00 €

### CORSE

**IGP Île de Beauté  
San Pieru**

Frais, rond, fruité

7,00 €

30,00 €

### PROVENCE

**AOP Côtes de Provence  
"M" Minuty**

Frais, rond, fruité

40,00 €

## VINS ROUGES

---

### VALLÉE DE LA LOIRE

**AOP Anjou rouge  
Cuvée Spéciale Gupta's  
Fabrice Guibert**

Rond, fruité, élégant

5,50 €

28,00 €

**AOC Anjou Villages  
Cuvée Spéciale Gupta's  
Fabrice Guibert**

Puissant, fruité, charpenté

6,00 €

32,00 €

**AOP Saumur Champigny  
Domaine Pierre Adrien Vadé**

Juteux, gourmand, fruité

35,00 €

**AOP St Nicolas de bourgeuil  
Vignoble de la Jarnoterie**

Gourmand, équilibré, aromatique

31,00 €

## **BOURGOGNE**

**AOP Hautes Côtes de Nuits  
Les Dames Huguettes Nuiton Beaunoy** 8,00 € 40,00 €  
Puissant, finesse, structuré

**AOP Chorey Les Beaunes  
Domaine Jean Luc Maldant** 55,00 €  
Puissant, finesse, structuré

## **VALLÉE DU RHÔNE**

**AOP Grignan-Les-Adhemar  
Secret de terroir Domaine de la Montine** 35,00 €  
Voluptueux, équilibré

**AOP Croze Hermitage Domaine du Pradelle** 38,00 €  
Poivré, réglissé, tannique

## **BORDEAUX**

**AOP Saint Emilion Château Haut Boutisse** 8,00 € 40,00 €  
Structuré, puissant, gourmand

## **LANGEDOC ROUSSILLON**

**AOP Pic Saint Loup  
Moja Negra Coste-Ubesse** 39,00 €  
Musc, griotte, cannelle, éclat en bouche

**AOP Fitou La Titre Jeff Carrel** 32,00 €  
Frais, fruité, charnu

## **CORSE**

**AOP Sartène Domaine Sant Armettu** 8,00 € 38,00 €  
Complexe, suave, épicé

## **CHILI**

**DO Maipo Valley Chile  
Mappa Reserva Carmenere Baron Philippe de Rothschild** 35,00 €  
Ample, léger, poivré

## **ARGENTINE**

**Malbec  
" Viento sur "** 35,00 €  
Fruité, rond, souple

# Carte des vins

PRESTIGE

---

## **CHAMPAGNE**

**BOUTEILLE 75 CL**

---

<b>DOM PERIGNON</b> Vintage . 2009	450 €
<b>RUINART</b> Brut	115 €
<b>VEUVE CLICQUOT</b> Brut	125 €
<b>CUVE MILLET</b> Blanc de noirs	75 €
<b>HATON</b> Grand cru	175 €
<b>DRAPPIER</b> Brut	245 €

## **BLANCS**

---

<b>CLOS DE LA COULEE DE SERRANT 2019</b>	45 €
<b>CHABLIS</b> Domaine des malandes . 2020	250 €
<b>DISZNÓKÓ TOKAJI 50CL</b> 2019 . Hungras (Vin sucré)	62 €
<b>REUILLY</b> Domaine Cordaillat . 2019	38 €
<b>CHEMIN SUR VEILLES VIGNES</b> Château de Fesles . 2018	42 €

---

<b>LE CLOS DU NOTAIRE</b> Bordeaux . 2016 Côtes de bourg	65 €
<b>COS D'ESTOURNEL</b> Bordeaux . 2010 Saint-Estèphe	330 €
<b>CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC</b> Bordeaux Pessac- Leognan <i>Grand cru classé de Graves</i>	77 €
<b>CHÂTEAU MARGAUX</b> Bordeaux . 1999 Pavillon rouge	1250 €
<b>CHÂTEAU MARGAUX</b> Bordeaux . 2011 <i>Classé premier Grand cru</i>	1450 €
<b>CHÂTEAU GISCOURS</b> Bordeaux . 2015 <i>Classé Grand cru en 1855</i>	150 €
<b>CHÂTEAU ANGELUS</b> Bordeaux . 2016 Saint-Emilion <i>Premier Grand cru classé 'A'</i>	850 €
<b>PETRUS</b> Bordeaux . 2008 POMEROL	6500 €
<b>CHÂTEAU FONROQUE</b> Bordeaux . 2015 Saint-Emilion <i>Classé Grand cru</i>	90 €
<b>CHÂTEAU PONTET-CANET</b> Bordeaux . 2014 Pauillac	400 €
<b>MOUTON CADET</b> Bordeaux . 2009 Baron Philippe de Rothschild	70 €
<b>DOMAINE CHANSON</b> Bourgogne . 2015 Pernand - Verglesses	85 €

<b>BOUCHARD PÈRE &amp; FILS</b>	<b>75 €</b>
<b>Bourgogne . 2018</b>	
<b>Pommard</b>	
<b>JOSEPH FAIVELEY</b>	<b>260 €</b>
<b>Bourgogne . 2016</b>	
<b>Pommard Premier cru</b>	
<b>LOUIS LATOUR</b>	<b>110 €</b>
<b>Bourgogne . 2017</b>	
<b>Aloxe -Corton</b>	
<b>DOMAINE FAIVELEY</b>	<b>90 €</b>
<b>Bourgogne . 2016</b>	
<b>Volnay Premier cru</b>	
<b>E. GUIGAL</b>	<b>95 €</b>
<b>Côtes du Rhône . 2018</b>	
<i>Côte-Rôtie</i>	
<b>LE CÈDRE</b>	<b>140 €</b>
<b>Sud Ouest . 2015</b>	
<b>Cahors</b>	
<b>CHÂTEAU DE VILLENEUVE</b>	<b>45 €</b>
<b>Saumur Champigny . 2018</b>	
<b>E. GUIGAL</b>	<b>55 €</b>
<b>Côtes du Rhône</b>	
<b>Gigondas</b>	
<b>LIVIO PAVESE</b>	<b>65 €</b>
<b>Barolo . 2017</b>	
<b>Italy</b>	
<b>CHÂTEAU GLORIA</b>	<b>90 €</b>
<b>Saint-Julien . 2012</b>	
<b>BARON NATHANIEL</b>	<b>90 €</b>
<b>Pauillac . 2014</b>	
<b>Baron Philippe de Rothschild</b>	
<b>SANTENAY</b>	<b>55 €</b>
<b>Domaine Maldant Pauvelot . 2018</b>	

