
NOTRE FOND DE CAVE

CÔTÉ **BLANCS**

Bouteille
75cl

Bourgogne Saint-Vincent 2021, Chardonnay

39€

CÔTÉ **ROUGES**

Bouteille
75cl

Château de la bastidette, Montagne Saint-Emillion, 2023

38€

Château Tourteau, Saint-Emilion, 2015

32€

Chateau Lafôret, Lalande Pommerol, 2018

39€

Château Moncets, Lalande Pomerol, 2019

48€

Château Puy-Razac, Saint-Emilion, 2018

34€

Miros de Ribera, Roble, 2022

36€



NOTRE CARTE DES VINS

CÔTÉ BULLES

Cava Marquès de Terrabona Brut

Notes de pomme verte, pamplemousse, biscuits et miel, parfait apéritif.

Champagne Telmont

Vin effervescent raffiné, offrant un équilibre entre fraîcheur, finesse et complexité, avec des notes d'agrumes, de fruits blancs et une légère touche briochée.

Perle de Wallonie

Un vin effervescent belge élégant, élaboré en méthode traditionnelle. Bulles fines, nez floral et fruité, belle fraîcheur en bouche. Parfait à l'apéritif ou pour célébrer.

Verre 12cl	Bouteille 75cl
---------------	-------------------

6€	29€
----	-----

12€	89€
-----	-----

9€	49€
----	-----

CÔTÉ ROSÉS

Notre vin maison, Les Croisières Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & syrah

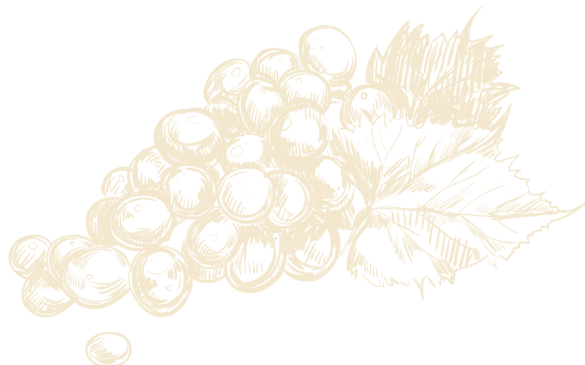
Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence

Belle robe pétale de rose pâle, bouquet floral avec des nuances de fruits blancs, bouche ronde, soyeuse et élégante.

Verre 12cl	Bouteille 75cl	1/2 bout. 37,50cl
---------------	-------------------	----------------------

5€	24€	15€
----	-----	-----

	32€	
--	-----	--



CÔTÉ BLANCS

Notre vin maison, Les Croisières,
IGP Pays d'Oc

Verre 12cl	Bouteille 75cl	1/2 bout. 37,50cl
---------------	-------------------	----------------------

5€	24€	15€
----	-----	-----

Alsace

Pinot Gris, Kuehn

Délicatement fumé avec quelques notes de fruits, comme l'abricot et la pêche des vignes. Parfait avec une volaille en sauce et du foie gras.

32€

Bourgogne

Domaine de la Cornasse, Chablis

Arômes fruités de pommes vertes et poires. Parfait avec du poisson, crustacés et fromages.

9€ 46€

Le Clos Vessats, Domaine Guerrin & Fils, Saint-Véran

Déliçates notes fruitées et de fraîcheur. Bel équilibre. Parfait avec une viande assaisonnée, fromage.

48€

Pouilly-Fuissé "Vieilles Vignes", Guerrin & Fils

Très belle note de noix, un petit côté fleurie également présent. Produit très bien équilibré.

62€

Clos du Cromin, Grand vin de Bourgogne (2013), Meursault

Pointe légère de citron confit avec un côté brioché. Parfait avec du poisson gras.

99€

Languedoc-Roussillon

Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes
élevée en fût

Nez très aromatique de fleurs blanches, de miel et d'ananas, agrémenté de notes grillées. Il est parfait avec du poisson.

9€ 32€



CÔTÉ **BLANCS**

Bouteille
75cl

SUITE

Loire

Domaine des Champs Gonneau, Sauvignon de Tourraine 29€

Vin fruité avec des notes exotiques, parfait avec du poisson.

Les Duchesses, Domaine Laporte, Pouilly-fumée 49€

Sec et minéral. Un léger goût de fumée. Parfait avec des plats épicés et crustacés.

Le Rochoy, Domaine Laporte, Sancerre 59€

Notes mentholées & belle fraîcheur, léger bois, belle minéralité. Parfait avec du poisson.

Rhône

Caprices d'Antoine Ogier 32€

Nez intense avec des arômes de fleurs blanches, violette et miel d'acacia. Parfait avec de la viande blanche, poisson en gratin. .

Pique Basse Atout du Pique, Roaix, Côtes-du-Rhône Villages BIO (2020) 38€

Vin blanc bio élégant, aux arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs, avec une belle fraîcheur et une finale minérale.

Vins du monde

Pinot Grigio, DOC Venezia, Paladin - Italie 29€

Nez intense et élégant, avec des senteurs de fleurs d'acacia et de noix muscade. Parfait avec des crustacés, croquettes aux crevettes.



CÔTÉ ROUGES

Notre vin maison, Les Croisières,
Merlot - Cabernet Sauvignon - Syrah

Verre 12cl	Bouteille 75cl	1/2 bout. 37,50cl
---------------	-------------------	----------------------

5€	24€	15€
----	-----	-----

Alsace

Pinot noir d'Alsace, Bio, Kuehn - Ammerschwihr

Au nez, ce Pinot Noir déborde de fruits rouges et noirs; griottes, framboises mûres et cassis. En bouche, des notes de cassis et de fruits à noyaux ressortent d'un fond tanique qui ajoute de la structure boisée.

	32€	21€
--	-----	-----

Bordeaux

Château Les Aublines, Blaye Côtes de Bordeaux

Nez de fruits noirs bien mûrs avec beaucoup de fraîcheur. En bouche, les tanins sont souples à l'attaque. La finale est longue, suave, avec un bel équilibre. Idéal sur des viandes blanches et rouges ainsi que sur des fromages.

	33€	
--	-----	--

Château Fleurs Lartigue, Saint-Emilion Grand Cru

*Le nez offre des notes confiture de fruits rouges mais également des prunes, de la réglisse virant vers le cèdre.
Le produit parfait avec une viande grillée.*

	49€	
--	-----	--

Château Belles-Graves, Lalande de Pomerol

Nez fruité sur les fruits rouges, notes boisées. Très bel équilibre en bouche, belle acidité, parfait avec le gibier, le boeuf & la volaille.

	69€	
--	-----	--

Charmes de Kirwan, Margaux, 3e Cru

*Légers tannins, notes de chêne, cassis, vanille, cuir.
Parfait avec du bœuf ou du gibier.*

	92€	
--	-----	--

Château Petit-Bocq, Saint-Estèphe (2022)

Un Bordeaux rouge structuré et raffiné. Assemblage dominé par le Merlot, avec des arômes de fruits noirs, de cèdre et d'épices. Belle longueur, tanins soyeux, typique de l'appellation.

	52€	
--	-----	--

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits Rouges, Bouchard Aîné & Fils

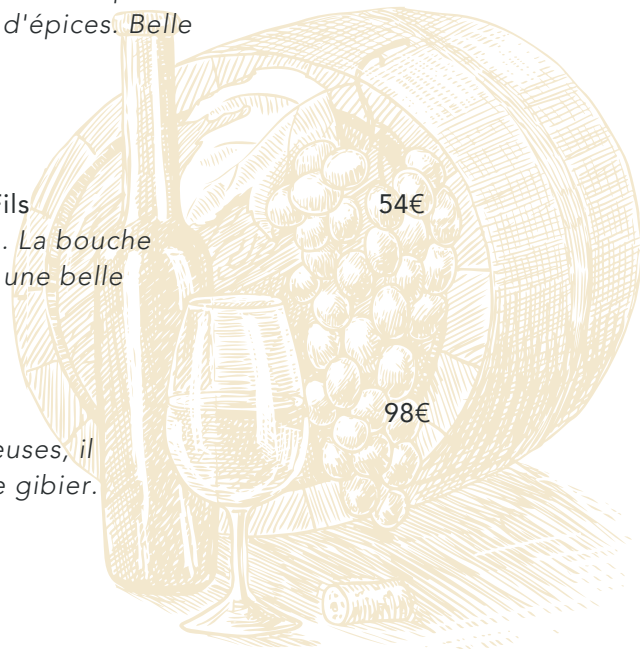
Nez de fruits rouges sous quelques arômes d'épices. La bouche est délicate et parfumée, bon équilibré, ample avec une belle fraîcheur. Parfait avec une viande grillées et rôties.

	54€	
--	-----	--

Gevrey-Chambertin, Remoissenet Père et Fils

*Avec ses arômes de fruits rouges et de notes giboyeuses, il dispose de ce qu'il faut pour charmer un amateur de gibier.
Parfait avec une viande gibier ou fumé.*

	98€	
--	-----	--



CÔTÉ ROUGES

Bouteille 75cl	Magnum 150cl	Jéroboam 3L
-------------------	-----------------	----------------

SUITE

Languedoc-Roussillon

Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Merlot Vieilles Vignes élevé en fût 34€

Un passage en barriques lui confère un nez légèrement toasté, beau bouquet classique de fruits noirs et d'épices, frais et profond en finale.

Loire

Le clos du Vigneau, Saint-Nicolas de Bourgueil 34€

Un délicieux vin souple aux fruits rouges dominants. En bouche, la finale fruitée s'harmonise aux tanins fondus. S'associe parfaitement avec de la viande ou avec du poisson.

Les Grandmontains, Bio, Domaine Laporte, Sancerre 48€

Outre sa couleur pourpre, vous apprécierez sa souplesse, ses tanins soyeux et son nez de cerises et de framboises.

Rhône

	38€	84€	179€
--	-----	-----	------

Le gras c'est la vie !, Domaine de Boel (2023)
Vin rouge biologique, généreux et expressif, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices, avec une texture ronde et soyeuse.

Grand Veneur, Alain Jaume 32€

Nez de fruits rouges & notes boisées de vanille, parfait avec le boeuf et le gibier.

Terrasses de Montmirail, Alain Jaume, Gigondas 67€

Arômes de poivre, mûre, framboise, tannins et une belle acidité, parfait avec du bœuf.

Vins du monde

Paololeo Primitivo di Manduria DOC, Italie

Arômes de fruits rouges et de sous-bois. La bouche est bien charpentée, généreuse et équilibrée. Un vin à la fois gourmand et solaire, parfait avec la volaille et le bœuf.

Domaine Bousquet, Bio, Malbec, Argentine

Nez de fruits noirs, de prunes et de cassis, mêlé à des épices comme le poivre noir. À l'agitation, des notes de chocolat apparaissent. Parfait avec une viande grillées.

Verre 12cl	Bouteille 75cl	1/2 bout. 37,50cl
---------------	-------------------	----------------------

7€

34€

36€

