

---

# NOTRE FONDS DE CAVE

---



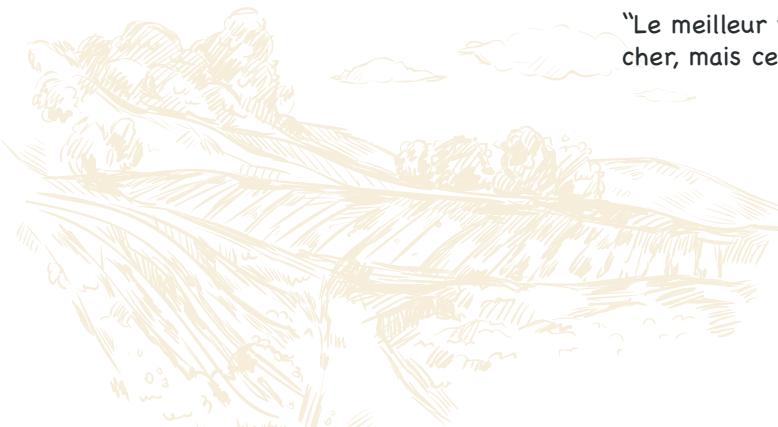
La Brasserie des Lacs  
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## CÔTÉ **BLANCS**

---

## CÔTÉ **ROUGES**

---



"Le meilleur vin n'est pas forcément le plus cher, mais celui qu'on partage!,"

Georges Brassens

---

# NOTRE CARTE DES VINS

---



La Brasserie des Lacs  
RESTAURANT BIISTRONOMIQUE

## 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.*

Verre  
12cl      Bouteille  
75cl

---

6€      29€

12€      89€

## CÔTÉ **ROSÉS**

---

### Notre VIN MAISON, Les Croisières Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah

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

---

5€      24€      15€

### Provence

### Estandon « Héritage », Côtes-de-Provence

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

-      32€



*“Le meilleur vin n'est pas forcément le plus cher, mais celui qu'on partage! ” - Georges Brassens*

## CÔTÉ BLANCS

---

Notre VIN MAISON, Les Croisières, IGP Pays d'Oc

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

5€ 24€ 15€

Chablis "Domaine de la Cornasse", Bourgogne

9€ - -

### Alsace

Pinot Gris D'Alsace, Kuehn

32€

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.

### Bourgogne

Chablis "Domaine de la Cornasse", Bourgogne

46€

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

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

48€

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

Pouilly-Fuissé "Vieilles Vignes", Guerrin & Fils,

62€

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

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

99€

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

### Languedoc-Roussillon

Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'OC, Chardonnay Vieilles Vigne élevé en fût

32€

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





La Brasserie des Lacs  
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## CÔTÉ BLANCS

### SUITE

#### Loire

Sauvignon de Touraine, "Domaine des Champs Gonneau"

Bouteille  
75cl

29€

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

Pouilly Fumé, "Les Duchesses", Domaine Laporte

49€

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

Sancerre "Le Rochoy", Domaine Laporte

59€

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

#### Rhône

Côtes-du-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.*

Côtes du Rhône Villages - Roaix Pique Basse Atout du Pique 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  
Paololeo Primitivo di Manduria DOC, Italie (2018)

Verre 12cl	Bouteille 75cl	1/2 bout. 37,5cl
------------	----------------	------------------

5€	24€	15€
7€	-	-

### Alsace

Pinot Noir d'Alsace, Bio, Kuehn- Ammerschwihr

32€ 21€

*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.*

### Bordeaux

Château Les Aublines, Blaye Côtes de Bordeaux

33€

*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.*

Château Belle-Vue, Saint-Estèphe

52€

*Moyennement corsé, légèrement terreau avec du sous-bois, épice et frais, le vin offre des effluves de cassis, de cerises et d'épices mûrs, doux et purs. Parfait avec de l'agneau, canard et pintade.*

Château Fleur Lartigue, Saint-Emilion Grand Cru

49€

*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.*

Château Belles-Graves, Lalande de Pomerol

69€

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

Charmes de Kirwan Margaux, 3e Grand Cru

92€

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

### Bourgogne

Hautes Côte de Nuits Rouges, Bouchard Ainé & Fils

54€

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

Gevrey-Chambertin, Remoissenet Père et Fils

98€

*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.*



### Languedoc-Roussillon

Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Merlot Vieilles Vignes élévé en fût

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

34€

### Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, Le Clos du Vigneau

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.*

Sancerre, "Les Grandmontains", Bio, Domaine Laporte

48€

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

### Rhône

Côtes-du-Rhône "Le gras c'est la vie !" Domaine de Boel (2023)

38€ 84€ 179€

*Vin rouge biologique, généreux et expressif, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices, avec une texture ronde et soyeuse.*

Côtes-du-Rhône "Grand Veneur", Alain Jaume

32€

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

Gigondas "Terrasses de Montmirail", Alain Jaume

67€

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

### Vins du monde

Paololeo Primitivo di Manduria DOC, Italie

34€

*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.*

Malbec, Bio, "Domaine Bousquet", Argentine

36€

*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.*



"On ne boit pas, on donne un baiser à son verre et le vin rend une caresse! „ - Michel de Montaigne