
NOTRE FONDS DE CAVE



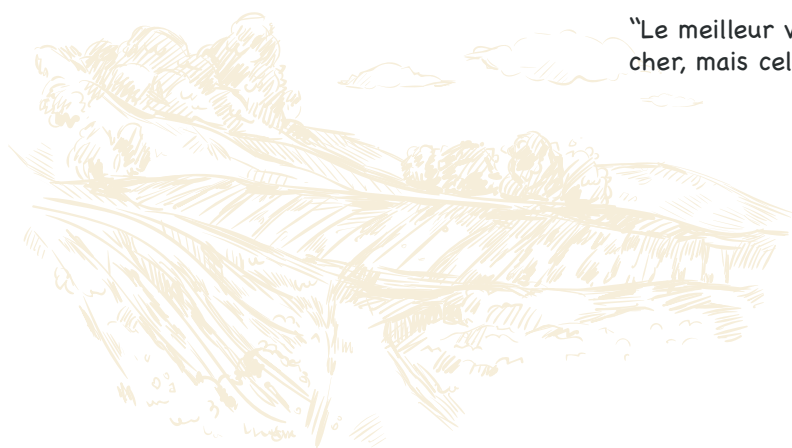
La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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 BISTRONOMIQUE

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

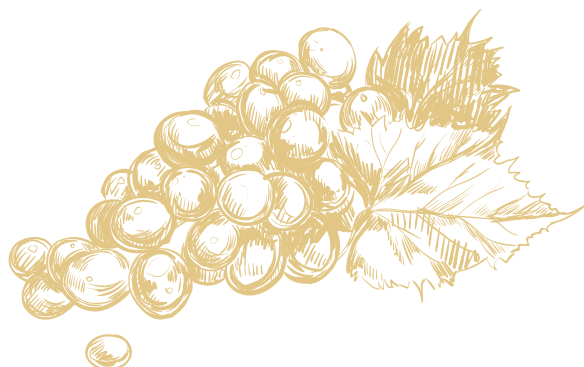
Notre VIN MAISON, Les Croisières Rosé,
IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah

Provence

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

Chablis "Domaine de la Cornasse", Bourgogne

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

5€	24€	15€
----	-----	-----

9€	-	-
----	---	---

Alsace

Pinot Gris D'Alsace, 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

Chablis "Domaine de la Cornasse", Bourgogne

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

46€

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

Délicates 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€

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

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

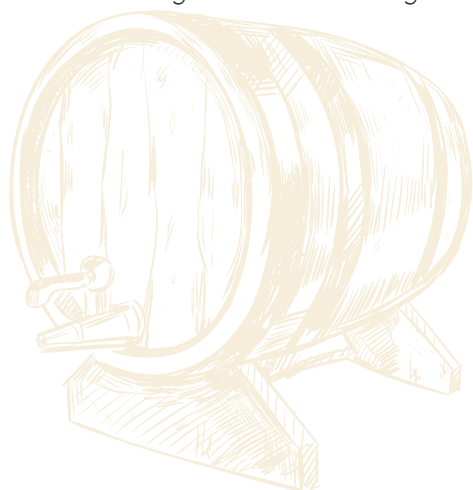
99€

Languedoc-Roussillon

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

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

32€



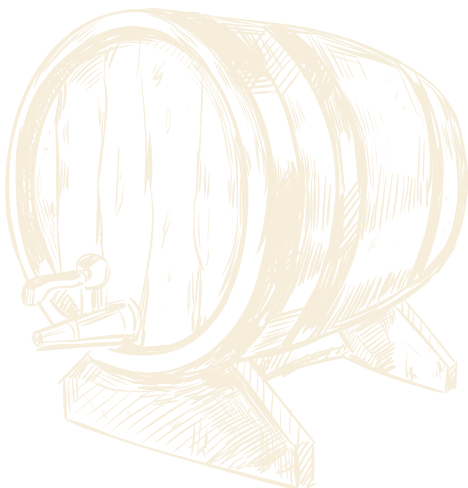


La Brasserie des Lacs
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

CÔTÉ BLANCS

SUITE

	Bouteille 75cl
Loire	
Sauvignon de Touraine, "Domaine des Champs Gonneau" <i>Vin fruité avec des notes exotiques, parfait avec du poisson.</i>	29€
Pouilly Fumé, "Les Duchesses", Domaine Laporte <i>Sec et minéral. Un léger goût de fumée. Parfait avec des plats épicés et crustacés.</i>	49€
Sancerre "Le Rochoy", Domaine Laporte <i>Notes mentholées & belle fraîcheur, léger bois, belle minéralité. Parfait avec du poisson.</i>	59€
Rhône	
Côtes-du-Rhône, "Caprices d'Antoine Ogier" <i>Nez intense avec des arômes de fleurs blanches, violette et miel d'acacia. Parfait avec de la viande blanche, poisson en gratin.</i>	32€
Côtes du Rhône Villages - Roaix Pique Basse Atout du Pique BIO (2020) <i>vin blanc bio élégant, aux arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs, avec une belle fraîcheur et une finale minérale.</i>	38€
Vins du monde	
Pinot Grigio, DOC Venezia, Paladin- Italie <i>Nez intense et élégant, avec des senteurs de fleurs d'acacia et de noix muscade. Parfait avec des crustacés, croquettes aux crevettes.</i>	29€





CÔTÉ ROUGES

Notre VIN MAISON, Les Croisières
Merlot – Cabernet Sauvignon- Syrah

Paololeo Primitivo di Manduria DOC, Italie (2018)

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 tannique qui ajoute de la structure boisée.

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.

Château Belle-Vue, Saint-Estèphe

Moyennement corsé, légèrement terreux avec du sous-bois, épicé 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

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

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

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

Bourgogne

Hautes Côte 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.

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.

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

5€	24€	15€
----	-----	-----

7€	-	-
----	---	---

	32€	21€
--	-----	-----

		33€
--	--	-----

		52€
--	--	-----

		49€
--	--	-----

		69€
--	--	-----

		92€
--	--	-----

		54€
--	--	-----

		98€
--	--	-----



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Bouteille Magnum. Jéroboam
75cl 150cl 3l

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

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 bœuf 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

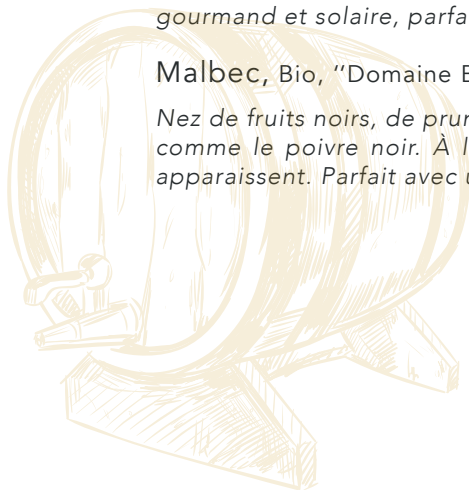
34€

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