
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.

Ruffus - Chardonnay Brut (PRODUIT BELGE)

Fraîcheur, finesse, élégance et légèreté caractérisent ce vin d'apéritif qui peut également accompagner des fruits de mer.

Champagne Taittinger Brut

Nez très expressif, fruité, intense et brioché, arômes de pêches et de fleurs blanches.

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

6€	30€
----	-----

8€	45€
----	-----

-	90€
---	-----

CÔTÉ ROSÉS

Notre VIN MAISON, Les Croisières Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah (2022)

Languedoc-Rousillon

Gris Banc, IGP D'Oc, Gérard Bertrand Bio (2022)

Un rosé d'une couleur rose pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez se mêlent des arômes friands de petits fruits rouges. Parfait pour toutes occasions.

Provence

Estandon « Héritage », Côtes-de-Provence (2022)

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€
----	-----	-----

-	29€	
---	-----	--

-	34€	
---	-----	--



CÔTÉ BLANCS

Notre VIN MAISON, Les Croisières, IGP Pays d'Oc,
Grenache & Syrah (2022)

Le bois des Songes, Chardonnay, Famille Gourjon (2020)

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

5€	24€	15€
----	-----	-----

7€	-	-
----	---	---

Alsace

Pinot Gris D'Alsace, Kuehn (2022)

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.

30€

Bourgogne

Bourgogne Chardonnay, "Cuvée Saint-Vincent"
Girardin (2017)

Vin gras, équilibré, des notes de pêches blanches & agrumes. Parfait avec du poisson.

43€

Chablis "Domaine de la Cornasse", Bourgogne (2020)

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

46€

Saint-Véran "Le Clos Vessats", Guerrin & Fils, (2020)

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

48€

Pouilly-Fuissé "Vieilles Vignes", Guerrin & Fils, (2021)

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 (2022)

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

Loire

Sauvignon de Touraine, "Domaine des Champs Gonneau" (2021)

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

Pouilly Fumé, "Les Duchesses", Domaine Laporte (2020)

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

Sancerre "Le Rochoy", Domaine Laporte (2021)

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

Rhône

Côtes-du-Rhône, "Caprices d'Antoine Ogier" (2022)

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

Vins du monde

Pinot Grigio, DOC Venezia, Paladin- Italie (2022)

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

Crouchen & Riesling, Brown Brothers – Australie (2022)

Un nez de fruits exotiques, de poire mûre et de pêche épicée prédomine. Parfait pour l'apéritif, le foie gras et plats exotiques.

CÔTÉ ROUGES

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

Nero Marone, Primitivo, IGP Puglia

So Rhon, AOP Côtes-du-Rhône, Grenache - Carignan - Syrah

Alsace

Pinot Noir d'Alsace, Bio, Kuehn- Ammerschwihr (2022)

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.

Bouteille
75cl

29€

49€

61€

32€

29€

28€

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

5€ 24€ 15€

7€ - -

8€ - -

32€ 21€





CÔTÉ ROUGES SUITE

Bouteille
75cl

Bordeaux

Château Les Aublines, Blaye Côtes de Bordeaux (2019)

31€

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 de la Bastidette Montagne, Saint-Émilion (2019)

38€

Nez de fruits rouges, équilibré et puissant, parfait avec de la viande rouge.

Château Belle-Vue, Saint-Estèphe (2019)

48€

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 (2018)

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 (2016)

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 (2015)

92€

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

Bourgogne

Hautes Côte de Nuits Rouges, Bouchard Aîné & Fils (2021)

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 (2020)

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.



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Bouteille
75cl

Languedoc-Roussillon

Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Merlot Vieilles Vignes élevé en fût (2020)

31€

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

Château Bel Evêque, Corbière, Pierre Richard (2020)

36€

Nez intense et riche avec des notes de cassis et de pain chaud associées à des nuances de garrigue. Rond et suave en bouche structuré par des tanins délicats.

Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil, Le Clos du Vigneau (2022)

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 (2022)

48€

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

Rhône

Côtes-du-Rhône "Grand Veneur", Alain Jaume (2020)

31€

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

Gigondas "Terrasses de Montmirail", Alain Jaume (2020)

64€

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

Vins du monde

Paololeo Primitivo di Manduria DOC, Italie (2018)

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.

Salbanello, Venezie IGT, Paladin, Italie (2022)

29€

Un vin de couleur rubis, au bouquet intense de notes framboisées. La bouche est légère et fruitée. Attention vin servi frais !

Malbec, Bio, "Domaine Bousquet", Argentine (2022)

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.

Miros de Ribera Roble, Ribera Del Duero, Espagne (2020)

46€

Tannique, puissant, fruité, complexe, long en bouche. parfait avec du boeuf ou du gibier.