

VINS DE LOIRE BLANCS

CHÂTEAU LA GRAVELIÈRE PRIEURÉ GRAVES 22,00 €
Vin fruité, bien structuré, aux fins arômes d'agrumes et de fruits de la passion. Il accompagnera merveilleusement bien les coquillages et les crustacés.

POUILLY FUMÉ DOMAINE FOUCHER LEBRUN 43,00 €
Subtil et complexe, très connu pour son goût de « pierre à fusil » et fleurant bon le genêt, le coing, la pêche et les noisettes, un grand vin suave en bouche, harmonieux, riche et fin à la fois.

SANCERRE

DOMAINE FOUCHER LEBRUN
Bouche puissante et harmonieuse, tout en finesse, un vin bien marqué par son terroir.
75 cl 54,00 €
37,5 cl 29,00 €

BOURGOGNE BLANC

BOURGOGNE CHARDONNAY DOMAINE PROSPER MAUFOUX 35,00 €
Ce Bourgogne blanc du domaine Prosper Maufoix est issu à 100% de chardonnay. Sa robe est dorée, avec un nez boisé, toasté aux notes d'agrumes confits. En bouche, il est ample et onctueux aux notes de pain grillé.

CHABLIS

DOMAINE E. CHANDESAIS 61,00 €
Belle robe jaune brillante. Nez soutenu, frais et agréable aux arômes complexes de fleurs séchées et de pain grillé. Bouche souple et grasse avec des notes élégantes d'épices et de fleurs. Un vin long et harmonieux en bouche.

VINS D'ALSACE BLANCS

RIESLING MÉDAILLE D'OR DOMAINE HEIMBERGER 25,00 €
Robe jaune claire brillante. Nez caractérisé par des arômes de fruits exotiques, Belle attaque au palais, vin équilibré et persistant.

PINOT GRIS MÉDAILLE D'OR DOMAINE HEIMBERGER
Vin corsé et opulent, d'une belle robe jaune, offrant une belle palette aromatique. Excellent vin où s'entremêlent les fruits, les épices et les fleurs fraîches, tout en bouche, vraiment charmeur.
75 cl 27,50 €
37,5 cl 18,00 €

GEWURZTRAMINER MÉDAILLE D'OR HEIMBERGER

Belle robe jaune doré, brillante à reflets verts. Nez d'une finesse exceptionnelle où l'on dénote des arômes élégants et agréables de fleurs blanches et fruits frais et exotiques. Ample et onctueux en bouche avec un bel équilibre sur des arômes de fleurs blanches se terminant sur une belle fraîcheur. La finale est longue d'épices douces.

75 cl 31,00 €
37,5 cl 18,00 €

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 23,00 €
Belle robe saumon pâle brillante. Nez très frais et agréable aux arômes fins et distingués d'épices et de petits fruits rouges et de lauriers. Vif et frais en bouche avec une bonne attaque et doté d'une bonne rondeur avec des arômes de bonne intensité d'épices et de petits fruits et de fleurs séchées.

PINOT NOIR D'ALSACE MÉDAILLE D'OR DOM. HEIMBERGER

Belle robe cerise brillante. Doté d'une belle finesse, le nez est plaisant, riche et complexe où dominent des arômes de cerise, de framboise, d'épice et de boisé. De belle attaque en bouche, vif, fondu et gouleyant avec des tanins soyeux, il développe des notes puissantes, complexes et riches, de petits fruits rouges, cuits, d'épices et de boisé. Une belle harmonie associée à une superbe longueur prolonge l'ensemble.

75 cl 31,00 €
37,5 cl 18,00 €

VINS MOELLEUX

ASTRID DU FAGÉ BERGERAC MOELLEUX 21,50 €
Issu de raisins surmûris, ce vin offre un parfum où le citron domine. C'est un vin moelleux classique à boire jeune, aussi bien en apéritif qu'au dessert.

VINS D'ITALIE

LENOTTI VENETTO COLLEI DEI TIGLI 26,20 €

INFINITY PRIMITIVO CANTINE SAN GIORGIO 29,00 €

FEUDO PRINCIPITI DI BUTERA NERO D'AVOLA 32,50 €

LES BULLES

GUILLAUME DE L'ARDOISIÈRE MÉTHODE TRAD. CUVÉE GRANDE RÉSERVE BRUT

28,00 €
Cette cuvée Grande Réserve n'est issue que de raisins blancs à jus blanc, ce qui lui donne le droit d'être appelé « Blanc de Blancs ». La prise de mousse est naturelle et se fait en bouteille. Le vin vieillit ensuite durant une période longue (minimum 9 mois). Et pour un bon déroulement de sa vinification, sa conservation est assurée par une température contrôlée. Ce Blanc de Blancs offre une robe légère teintée d'or avec de fines bulles. Son nez citronné laisse place à une bouche fruitée et tendre, aux notes de pêche et d'abricot frais.

CAVA MUSA - BRUT ROSÉ 28,00 €
De couleur rose vif avec des bulles fines et constantes. Au nez des impressions florales très élégantes et des arômes fruités de fraise et de framboise. En bouche un éclat très rafraîchissant avec une finale fruitée. Très agréable à boire.

CHAMPAGNE - GOBILLARD BRUT

• **TRADITION** 75 cl 66,00 €
Le Verre 9,00 €

• **BRUT GRANDE RÉSERVE** 75,00 €

• **BRUT RÉSERVE** Magnum 157,00 €

• **CUVÉE PRESTIGE** 75 cl 91,00 €

• **BLANC DE NOIR** 75 cl 77,00 €

• **BLANC DE BLANC** 75 cl 77,00 €

• **CHAMPAGNE - RATAFIA**

Le Verre 5,00 €

L'AUBERGE DE L'ANCIENNE Brasserie



CARTE DES VINS

LA SÉLECTION DU PATRON

VICOMTE DE BRIANSART

VIN DE PAYS D'OC ROUGE

Ce vin issu du cépage marselan est caractérisé par une harmonie de parfums à fruits agréables et offre un bouquet subtil.

VIN DE PAYS D'OC BLANC

Ce vin est caractérisé par une grande puissance aromatique (agrumes) et un bouquet très fin dû à son élevage de 2 à 3 mois sur lies.

VIN DE PAYS D'OC ROSÉ

D'une belle couleur prononcée, ce vin offre une jolie expression aromatique de fleurs et fruits très élégante. Il laisse en bouche une agréable sensation de fraîcheur et de vivacité.

Le verre 3,00 €

Pichet 25cl 5,00 €

Pichet 50cl 10,00 €

La bouteille 18,00 €

VINS ROUGES

LANGUEDOC- ROUSSILLON

SAINT-CHINIAN - TERRA RUINAE

CUVÉE SAINTE EULALIE 25,00 €
Le nez est intense avec des arômes de griotte. La bouche est harmonieuse et se termine sur des tanins fins et soyeux. Vin puissant, idéal pour des viandes rouges ou en sauces.

TERRASSE DU LARZAC

DOMAINE CHANT DE L'ÂME 33,00 €

Robe rouge sombre aux reflets pourpre, nez très expressif, fruité floral sur des notes de confiture de mûres et sirop de violette. Ce vin présente une bouche complexe avec un très bon équilibre acide et des tanins soyeux. Une longueur épicée-florale sur des notes de poivre Sichuan

PIC SAINT LOUP

CHÂTEAU DES MOUCHÈRES 26,00 €

Ce vin se compose de différentes essences typiquement méditerranéennes : chène vert, chène Kermes, pin d'Alep, arbusier, génévrier ainsi que thym, laurier, cade, romarin, ciste, qui composent la palette olfactive des vins du Pic Saint Loup. La robe est de couleur

grenat, le nez est net aux arômes de fruits rouges avec des tanins enrobés.

MINERVOIS

GUILLAUME DE L'ARDOISIÈRE 28,00 €

Vin charpenté et puissant, le grenache noir et la syrah ajoutent à cette cuvée; subtilité, délicatesse et longévité. Un élevage en foudres centenaires favorise la pleine expression aromatique de ce vin authentique.

VINS DE BORDEAUX

BERGERAC

CHÂTEAU LE FAGÉ

Belle robe pourpre profond, ample, intense et brillante. Le nez est épicé style marmelade de fruits rouges. En bouche l'attaque est conforme au nez : riche dans une extrême suavité. C'est un vin ample de raisins mûrs. Les tanins fondus et harmonieux laissent une jolie finale ronde.

75 cl 24,00 €

37,5 cl 15,00 €

CASTILLON - CÔTES DE BORDEAU

CHÂTEAU LACOSTE 25,00 €

Les cépages sont composés, de deux tiers de Merlot qui offre souplesse et couleur, et d'un tiers de Cabernet Franc pour ses tanins et ses parfums. La robe est pourpre intense et brillante. Nez très agréable, élégant fin et puissant aux arômes racés de petits fruits rouges et d'épices.

BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU LES BERTRANDS 26,00 €

Vin harmonieux, au nez subtil et intense à la fois ample, généreux et persistant en bouche

PUISSEGUIN SAINT EMILION

CHÂTEAU DE ROQUES

La robe est rouge cerise aux reflets rubis, le nez est fruité (fruits rouges bien mûrs) et la bouche est élégante, fine , harmonieuse et dense. Les arômes sont persistants sur la longueur.

75 cl 29,00 €

37,5 cl 18,50 €

Magnum 60,00 €

SAINT EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU VIEUX LESCOURS 46,00 €

Belle robe pourpre intense et brillante. Nez très agréable, élégant, fin et puissant aux arômes racés de petits fruits rouges, d'épices, de fruits cuits associés à des notes balsamiques et de café froid. La Bouche est puissante et riche. Une splendeur où le fruit et les tanins s'expriment

HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS

CHÂTEAU ROQUEGRAVE 33,00 €

Vin rond charpenté de tanins fins, dégageant des arômes de fruits, brillant et limpide s'ouvrant vite et d'une bonne longueur de bouche.

GRAVES

CHÂTEAU LA GRAVELIÈRE 22,00 €

Remarquable graves de robe intense, au nez persistant, aux tanins souples, un vin corsé et dense.

MOULIS

CHÂTEAU RUAT PETIT POUJEAUX

Situé sur la commune de Moulis, dont on dit que le vignoble serait un des plus anciens du Médoc, Ruat Petit Poujeaux est dans la même famille depuis 1871. Le vignoble est devenu au fil des ans, grâce aux efforts soutenus des propriétaires, un classique de l'appellation. Avec autant de Merlot que de Cabernet Sauvignon et une touche de Cabernet Franc, ce vin affiche une belle teinte, une bouche tout en délicatesse avec une bonne concentration.

75 cl 43,00 €

37,5 cl 24,00 €

SAINT ESTÈPHE

PRÉFACE DU CHÂTEAU TOUR DES

TERMES 60,00 €

Très coloré et bouqueté, volumineux et ample en bouche avec de la matière, aux connotations intenses de fruits surmûris et d'épices.

LA VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE

COSTIÈRES DE NÎMES LES VIGNES

D'HELOÏSE 23,50 €

La palette de cépages et de terroirs qui la compose, donnent toute leur expression à ce vin. Les cépages qui composent ce vin sont le Syrah, le Grenache et le Marselan. Robe sombre. Nez de fruit noirs confits et de truffes. Note de sous-bois. Bouche ample, épices nobles, finement boisé. Tanins veloutés enrobés de longues notes de cacao et de graphite sur la finale.

CÔTES DU RHÔNE

PLAN DE DIEU 28,00 €

Violine foncée composé de 60% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre et 5% Carignan. Sol constitué de galets roulé et de graviers calcaires. Bouquet intense de réglisse, de fruits noirs bien mûrs et de sous-bois. Un vin structuré avec des tanins élégants. Le vignoble possède une moyenne d'âge d'une trentaine d'année et les rendements obtenus avoisinent les 35hls/hectares à l'image des Crus de la Vallée du Rhône Sud.

CROZES HERMITAGE

LES SEPTENTRIONALES 41,50 €

100% Syrah - Rouge rubis assez intense Nez épicé, grillé Notes florales, fruits rouges, épices, notes de cuir Ample et souple, fine, élégante, tout en légèreté.

GIGONDAS

CHÂTEAU RASPAIL 47,00 €

Cette appellation rime traditionnellement avec intensité et fraîcheur, celui-ci ne faillit pas à son nom. Bouche puissante et harmonieuse, tout en finesse, un vin bien marqué par son terroir, associant souplesse et vivacité, très bien équilibré en acidité.

BOURGOGNE ROUGES

HAUTES CÔTES DE NUITS

PROSPER MAUFOUX 53,00 €

En bouche le Bourgogne Hautes Côtes de Nuits de Domaine Prosper Maufoux de la région de Bourgogne est un vin puissant avec une belle fraîcheur. Il révèle souvent des types d'arômes de crème, chène ou beurre et parfois aussi des arômes de pomme verte, terre ou fermenté (levuré). Il s'accorde généralement assez bien avec des plats de boeuf, veau ou gibier comme par exemple des recettes de filet de boeuf rôti en persillade, boulettes de viande à la catalane ou les pommes d'or (courges) de mymy.

VINS DE LOIRE ROUGE

SAINT NICOLAS DE BOURGEOUL FOUCHER LEBRUN

Vin souple où domine le fruité. Vin de caractère délicat et agréable.

75 cl 27,00 €

37,5 cl 15,50 €

BEAUJOLAIS

SAINT AMOUR

DOMAINE E. CHANDESAIS 34,00 €

Robe rouge violacée, net limpide, bouquet sublime de fruits confits typique du gamay, vin très gouleyant

VINS BLANCS

VIIGNIER DOMMERMAL 21,00 €

Ce Viognier possède une corpulence généreuse et aux arômes complexes d'abricot, d'acacia et de noisettes grillées. Il accompagnera à merveille des plats tels que ; asperges, poissons grillés ou encore un toast au chèvre chaud.

CHARDONNAY RÉMY FERBRAS 22,00 €

Ce vin de pays d'oc Blanc présente des arômes intenses d'agrumes et de pêche. Son goût est robuste et fruité. Sa complexité provient d'un vieillissement dans de petits fûts en chène.

CHÂTEAU LE FAGÉ

BERGERAC SEC

Robe blanc vert au léger reflet jaune. Le nez est vif, floral avec ses notes de buis, de genêts, et de bourgeons de cassis. La bouche grasse, intense avec une belle vivacité. S'accorde avec les fromages de chèvre, les fruits de mer et les poissons grillés. Convivial à l'apéritif, il vous ouvrira l'appétit.

75 cl 24,00 €

37,5 cl 15,00 €