

# ROUGE

## Pays Charentais - IGP

« Merlot - Domaine Gardrat »

« Robe pourpre pour ce vin finement fruité. La bouche à l'attaque chaleureuse évolue sur une trame tannique aux notes de fruits rouges acidulés. »

La bouteille 75 cl : 15 €

## SUD OUEST

### Gaillac - AOP

« Château Clément Termes »

Médaille d'Or 2022 - Concours international de Lyon

« Belle robe rubis. Nez complexe de cassis, framboise et réglisse. En bouche, le vin présente une belle matière alliant fraîcheur et rondeur. Viandes rouges, côtes d'agneau, magrets de canard et fromages. »

La bouteille 75 cl : 15 €

La demi bouteille 37,5 cl : 11 €

## BORDELAIS

### Bordeaux - AOP

« Château Turcaud »

Médaille d'or - Concours de Bordeaux 2020

« Arômes d'épices, mûre, fruits rouges. Des notes grillées et fumées. Fraîcheur, bonne longueur avec un fruité persistant, on peut l'apprécier servi légèrement frais. Accompagne merveilleusement volailles et viandes rouges. »

La bouteille 75 cl : 22 € / La demi bouteille 37,5 cl : 15 €

Le verre 10 cl : 5,20 € / Le grand verre 20 cl : 9,30 €

## Puissegin St Emilion - AOP

« Château Lambersac »

« Belle robe grenat. Le nez est gourmand aux arômes de cerise et des notes de caramel. En bouche, la jolie acidité est rehaussée par un boisé agréable sur tanins mûrs et fondus, le tout avec une finale aux notes de fruits rouges. »

La bouteille 75 cl : 29 €

Le verre 10 cl : 6,50 € / Le grand verre 20 cl : 11,70 €

## VALLEE DU RHONE

### Côte du Rhône - AOP

Pierre Amadieu - « Roulepiepierre »

« Un vin doté d'une agréable matière aux arômes fruités de mûres et de pruneaux qui s'ouvrent sur une belle finale légèrement réglissée. A boire sur un rôti de veau et sa sauce »

La bouteille 75 cl : 22 €

Le verre 10 cl : 5,20 € / Le grand verre 20 cl : 9,30 €

## VALLEE DE LA LOIRE

### Saumur-Champigny - AOP

« Les Valenagenets »

« Nez de fruits rouges et de fleurs, avec une subtile pointe d'épices. En bouche, ce vin est très équilibré, avec des tanins mûrs et une belle acidité. Le corps est riche et intense, et les arômes sont très aromatiques et intenses. »

La bouteille 75 cl : 20 € / La demi bouteille 37,5 cl : 13 €

### St Nicolas de Bourgueil - AOP

« Domaine Laurent Mabileau »

« Robe intense au ton grenat. Nez expressif, il se distingue par des fruits rouges. Un très grand vin qui accompagnera à merveille charcuteries, grillades, veau, bœuf, poissons en sauce, fromages, desserts aux fruits rouges. »

La bouteille 75 cl : 24 € / La demi bouteille 37,5 cl : 16 €

Le verre 10 cl : 5,30 € / Le grand verre 20 cl : 9,50 €

## BLANC SEC

## BOURGOGNE

### Montagny 1er cru - AOP

« Les coéres »

« Le nez révèle une très grande complexité aromatique. Dominée par des notes mentholées et citronnées, les arômes de fruit, florale et minérale se succèdent. Ample et riche, il impressionne par la finesse et la délicatesse de ses arômes. »

La bouteille 75 cl : 32 €

Le verre 10 cl : 6,75 € / Le grand verre 20 cl : 11,90 €

### Bourgogne - AOP

« Chardonnay - Vigneron de Buxy »

« Limpide, sa robe est jaune à or clair. Son nez joue sur un registre floral, type aubépine, acacia. Un vin simple et de bon goût qui se sert à l'apéritif, avec des plats à base de poissons, viandes blanches, fromages à pâte molle. »

La bouteille 75 cl : 24 €

Le verre 10 cl : 5,30 € / Le grand verre 20 cl : 9,50 €

### Pouilly-Loché - AOP

« Marcel Couturier - Vieilles vignes »

« Grand vin blanc issu de vignes âgées de 90 ans et plus. Les raisins sont cueillis à maturité et entièrement récoltés à la main. Vin aux reflets dorés avec une bonne densité, une senteur de bois frais et de tilleul. En bouche, un palais onctueux, souple et rond, aux notes vanillées, parfois minérale, permet une finale sur des tons sucrés. Ce vin peut être servi avec des poissons épicés. »

La bouteille 75 cl : 45 €

# BLANC SEC

## Pays Charentais - IGP

« Colombart - Domaine Gardrat »

« Le nez se caractérise par une fraîcheur citronnée accompagnée de notes de sésame grillé. La texture est fine et fuselée, légèrement enveloppée par une amertume rappelant les agrumes. »

La bouteille 75 cl : 15 €

La demi bouteille 37,5 cl : 12 € (Rivages et Cépages)

## BORDELAIS

### Entre deux mers - AOP

« Château Turcaud »

Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2022

« Arômes très intenses d'agrumes, fruits exotiques et de notes florales. En bouche, il a beaucoup de fruité, de vivacité et une très jolie longueur. A l'apéritif, avec des fruits de mer, crustacés et poissons, ainsi que la plupart des fromages. »

La bouteille 75 cl : 22 €

La demi bouteille 37,5 cl : 16 €

Le verre 10 cl : 5,20 € / Le grand verre 20 cl : 9,30 €

## VALLEE DE LA LOIRE

### Muscadet sur lie - AOP

Drouët Frères - « Les Donelières »

« Un vin d'une belle fraîcheur, très aromatique. Arômes d'agrumes et des notes de pomme verte, effluves d'épices et d'aromates. Idéal avec des fruits de mer, coquillages, salades de poissons, truite, dorade. »

La bouteille 75 cl : 17 €

La demi bouteille 37,5 cl : 13 €

Le verre 10 cl : 4,90 € / Le grand verre 20 cl : 8,80 €

## Anjou - AOP

« Château de Fesles - La chapelle - Vieilles vignes »

« Vin jaune paille aux reflets brillants. Un nez intense aux dominantes de fougère, tilleul et sureau. Très bel équilibre gustatif. S'exprime sur des fruits secs, le sureau et le pain grillé. Accompagnera très bien les poissons en sauce, crustacés grillés ou pochés, viandes blanches en sauce. »

La bouteille 75 cl : 29 €

Le verre 10 cl : 6,50 € / Le grand verre 20 cl : 11,70 €

## Sancerre - AOP

Dominique Crochet - « Le grand Senais »

« Issu du Cépage Sauvignon, il est pressé dès les vendanges. Il est vinifié ensuite par le vigneron qui saura développer sa finesse et son bouquet typique tout en lui donnant une chaleur très personnelle. Il se déguste avec les fruits de mer, les coquillages. »

La bouteille 75 cl : 35 €

Le verre 10 cl : 7,00 € / Le grand verre 20 cl : 12,60 €

## ALSACE

### Riesling - AOP

« Henri Weber »

« Robe jaune clair lumineuse. Nez gourmand, bien minéral de fruits à chair blanche. Bouche franche, rondeurs épicées. Complet, harmonieux et bien balancé, finale bergamote. Déguster avec poissons et crustacés. »

La bouteille 75 cl : 22 €

Le verre 10 cl : 5,20 € / Le grand verre 20 cl : 9,30 €

## LANGUEDOC

### Pays d'Oc - IGP

Famille Vic - « Preignes le vieux - Paradis »

« Un nez fin aux parfums complexes de fleurs blanches, de fenouil et de fumé. Suit une bouche grasse, complexe aux notes finement anisées qui amènent loin ses saveurs de fruits blancs. Bref, une finale longue et fraîche. »

La bouteille 75 cl : 16 €

## SUD OUEST

### Côtes du Tarn - IGP

« Les petits Clément »

« Robe or-vert, brillante et limpide. Nez fruité rappelant la pomme et le citron. Bouche fraîche et fruitée. Apéritifs, crustacés, poissons, asperges. »

La bouteille 75 cl : 14 €

# BLANC DOUX

## SUD OUEST

### Gaillac doux - AOP

« Château Clément Termes »

Ceps d'or 2021 - Concours des vins de Gaillac

« Robe or jaune, brillante. Nez fin. Arômes floraux d'acacias, de tilleul et de thé. Belle fraîcheur. A déguster à l'apéritifs, foie gras, tarte aux abricots. »

La bouteille 75 cl : 18 €

Le verre 10 cl : 5 € / Le grand verre 20 cl : 9 €

# ROSE

## Pays Charentais - IGP

« Rosae - Domaine Gardrat »

« On perçoit au nez des notes fruitées (pamplemousse et banane) et des notes variétales. On retrouve en bouche la fraîcheur et le fruité annoncés au nez, la petite amertume en finale nous captive et nous incite à y revenir. »

La bouteille 75 cl : 15 €

La demi bouteille 37,5 cl : 12 € (« Rivages et Cépages »)

# ROSE

## BORDELAIS

### Bordeaux Rosé - AOP

Hervé Lardière - « Château Subilaux »

« Un vin de Bordeaux directement du producteur. Obtenu à partir de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc et de Merlot. »

La bouteille 75 cl : 16 €

Le verre 10 cl : 4,90 € / Le grand verre 20 cl : 8,80 €

## PROVENCE

### Côtes de Provence - AOP

« Saint Sidoine »

« Fin, avec des arômes de pêche et de fraise ainsi que des notes florales. Sec et équilibré. La dégustation, ample et longue, est soutenue par une belle fraîcheur. Un vin très agréable à déguster à l'apéritif, sur des grillades, salades. »

La bouteille 75 cl : 23 €

La demi bouteille 37,5 cl : 16 €

Le verre 10 cl : 5,20 € / Le grand verre 20 cl : 9,30 €

## VALLEE DE LA LOIRE

### Vin de fiefs Vendéens - Mareuil - IGP

Fabien Murail - « Le clos des Chaumes »

« Robe rose framboise, notes délicates de fruits rouges et de fleurs. Arômes de framboise, groseille, cerise. L'attaque est fraîche, légère et fleurie. Accompagne apéritif, crudités, grillades. Vin plaisir par excellence. »

La bouteille 75 cl : 18 €

La demi bouteille 37,5 cl : 13 €

Le verre 10 cl : 5 € / Le grand verre 20 cl : 9 €

## SUD OUEST

### Côtes du Tarn - IGP

« Les petits Clément »

« Belle robe rosé brillante. Arômes fruités rappelant le bonbon anglais. Bouche très fraîche et très fruitée. »

La bouteille 75 cl : 14 €

# PICHET

### Côtes du Tarn - IGP

Rouge, rosé ou blanc - « Château Clément Termes »

50 cl : 9,00 €

25 cl : 5,50 €

# MOUSSEUX

## CHAMPAGNE

### Champagne - AOP

Nicolas Geusquin - « Tradition - 1er cru »

« Sa robe est jaune doré, son nez discret révèle des notes de miel et de fleurs blanches, pour finir sur une bouche délicate avec une dominante fruitée. »

La bouteille 75 cl : 60 €

La coupe 8 cl : 8 €

Le kir royal 8 cl : 10 €

# EAUX MINERALES

Vittel, San Pellegrino - 50 cl 3,90 €

Vittel, San Pellegrino - 100 cl 4,90 €

# SPIRITUEUX

Cognac VSOP - Brothers blend - 4 cl 10 €

Calvados - 4 cl 7,20 €

Armagnac - 4 cl 7,20 €

Eau de vie de poire - 4 cl 7,20 €

Gin- 4 cl 7,20 €

Get 27 - 4 cl 6,10 €

Rhum Diplomatico - 4 cl 9,00 €

Irish coffee Charentais (café, Whisky charentais 2 cl) 9,50 €

Café charentais (café, Cognac 2 cl) 10 €

# BOISSONS CHAUDES

Espresso Lavazza 1,80 €

Décaféiné Lavazza 1,80 €

Grand espresso Lavazza 2,80 €

Grand décaféiné Lavazza 2,80 €

Petit crème Lavazza 1,90 €

Grand crème Lavazza 2,80 €

Décaféiné crème 1,90 €

Grand décaféiné crème 2,80 €

Café allongé 2,00 €

Cappuccino 3,50 €

Chocolat 2,50 €

Thé 2,50 €

Infusion 2,50 €