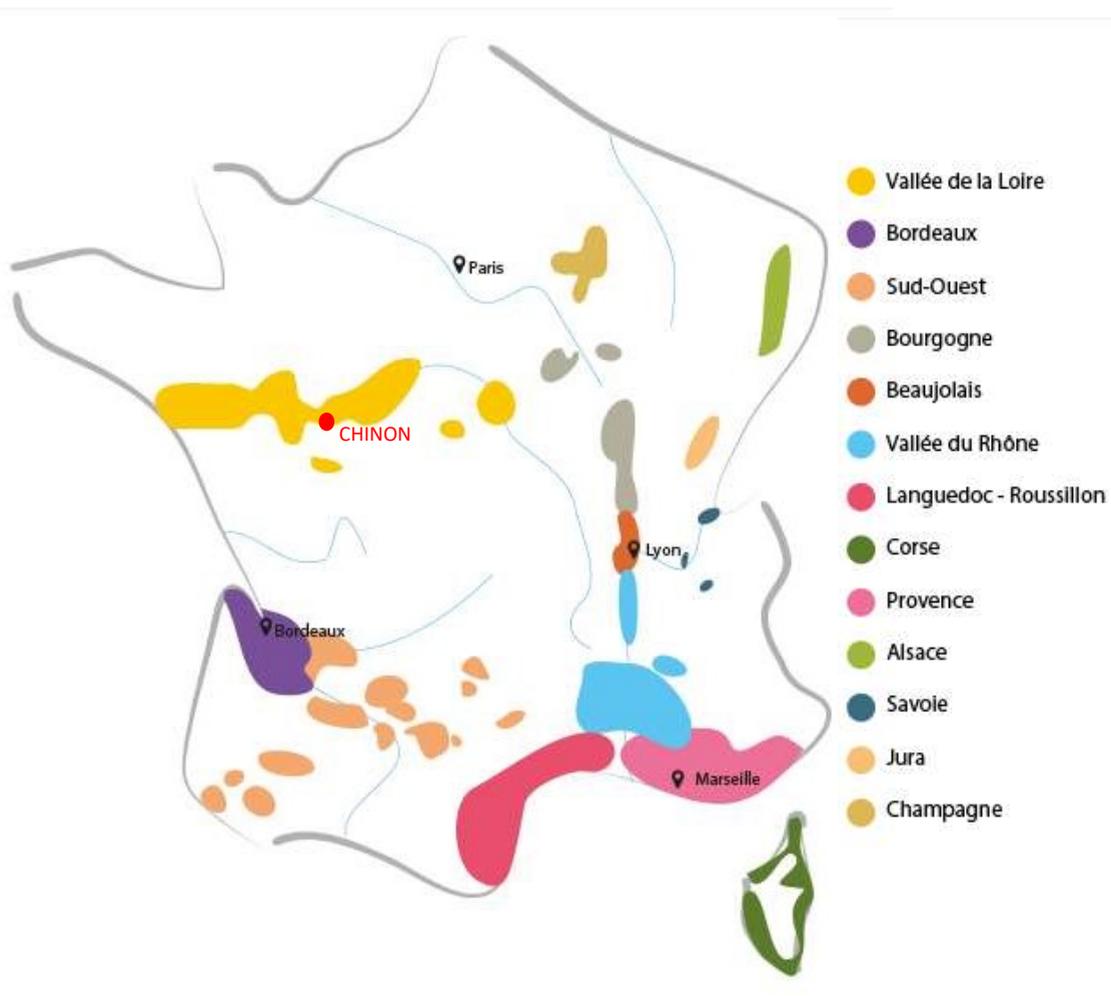




CARTE  
DES VINS

**Prix nets**



**Prix nets**

# Vins au verre

## Blanc

12cl

- ❖ **AOC TOURAINE SAUVIGNON**, « L'Escale », V. Roussely 2020 **4.90€**  
Sec et fruité
- ❖ **AOP CHINON**, « Chante le vent » Domaine de la Noblaie 2020 **5.80€**  
Minéral et charnu, tendu au final et notes d'agrumes

## Rosé

- ❖ **AOC BOURGUEIL**, « Les Shadocks » B. et V. Marchesseau 2020 **4.90€**  
Très léger et acidulé
- ❖ **AOC CHINON**, « Le Rosé » F. Gasnier 2020 **4.90€**  
Léger

## Rouge

- ❖ **AOC CHINON**, « Les Graves » F. Gasnier 2020 **4.80€**  
Souple et léger
- ❖ **AOC BUZET**, « Cuvée Prestige » Château Sauvagnères 2014 **4.80€**  
Tanins souples, légèrement boisé et note de fruits noirs

## Pétillants

- ❖ **AOC SAUMUR Brut rosé**, « Corail » Louis de Grenelle **4.50€**  
Sec et fruité
- ❖ **AOC SAUMUR Brut**, « Grande cuvée » Louis de Grenelle **5.00€**  
Sec, charnu mais élégant

## Moelleux

- ❖ **AOC COTEAUX DU LAYON**, P.Chauvin 2018 **6.50€**  
Moelleux et fruité

**Prix nets**

## LES VINS BLANCS

|  |      |      |               |
|--|------|------|---------------|
| ❖ <b>AOC TOURAINE SAUVIGNON</b><br>V. Roussely<br>Sec et fruité  | 2020 | 50cl | <b>14.00€</b> |
| ❖ <b>AOC CHINON</b> , « Chante le vent »<br>Domaine de la Noblaie<br>Minéral et charnu, tendu au final et notes d'agrumes      | 2020 | 75cl | <b>27.00€</b> |
| ❖ <b>AOC COTEAUX DU LAYON</b> , « Les Marcottes »<br>P.Chauvin<br>Moelleux et fruité   | 2018 | 75cl | <b>36.00€</b> |
| ❖ <b>AOC VOUVRAY</b> , « Arpent »<br>Sébastien Brunet<br>Sec et minéral  | 2020 | 75cl | <b>32.00€</b> |
| ❖ <b>AOC MONTLOUIS</b> , « L'insolente »<br>Laura David<br>Sec et charnu   | 2020 | 75cl | <b>34.00€</b> |
| ❖ <b>AOP BOURGOGNE ALIGOTE</b> , « Les Collines de Vaux »<br>Domaine D'Edouard<br>Cépage : Aligoté<br>Charnu, Frais et minéral | 2020 | 75cl | <b>32.00€</b> |

**Prix nets**

## LES VINS ROSES

|  |      |      |               |
|--|------|------|---------------|
| ❖ <b>AOC BOURGUEIL</b> , « Rosé »<br>Domaine des Ouches<br>Très léger et acidulé | 2021 | 75cl | <b>19.50€</b> |
| ❖ <b>AOC CHINON</b> , « Le rosé »<br>F. Gasnier<br>Léger                         | 2021 | 75cl | <b>21.00€</b> |
|  |      | 50cl | <b>14.00€</b> |

## BULLES DU VAL DE LOIRE

|  |  |      |               |
|--|--|------|---------------|
| ❖ <b>AOC SAUMUR BRUT ROSE</b> , « Corail »<br>Louis de Grenelle<br>Sec, léger et fruité                                |  | 75cl | <b>22.00€</b> |
| ❖ <b>AOC SAUMUR BRUT</b> , « Grande cuvée »<br>Louis de Grenelle<br>Sec, charnu mais élégant                           |  | 75cl | <b>25.00€</b> |
| ❖ <b>AOC CREMANT DE LOIRE</b> ,<br>Regnier David<br>Frais et vineux, également adapté aux repas                        |  | 75cl | <b>29.00€</b> |
| ❖ <b>AOC MONTLOUIS SUR LOIRE</b> , « Les Pierres<br>en Bulles »<br>Domaine Des Pierres Ecrites<br>Fines bulles légères |  | 75cl | <b>28.00€</b> |

**Prix nets**

# VINS ROUGES DE LA VALLEE DE LA LOIRE

## Cépage cabernet franc

|   |      |         |               |
|---|------|---------|---------------|
| ❖ <b>AOC CHINON</b> , « Vieille Vignes »<br>Fabrice Gasnier<br>Ample et souple                    | 2020 | 75cl    | <b>26.00€</b> |
| ❖ <b>AOC CHINON</b> , « Les Graves »<br>Fabrice Gasnier<br>Souple et léger                        | 2020 | 37.50cl | <b>13.00€</b> |
|   | 2020 | 50cl    | <b>15.00€</b> |
|   | 2020 | 75cl    | <b>21.50€</b> |
| ❖ <b>AOC CHINON</b> , « Les Grézeaux »<br>B.Baudry<br>Rond, notes de fruits rouges et d'épices    | 2019 | 75cl    | <b>34.00€</b> |
| ❖ <b>AOC BOURGUEIL</b> , « Les Quartiers »<br>Y.Amirault<br>Souple, équilibré et légèrement épicé | 2018 | 75cl    | <b>31.00€</b> |
| ❖ <b>AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL</b> , « Idem »<br>B. V. Marchesseau<br>Léger et fruité           | 2020 | 75cl    | <b>21.00€</b> |
| ❖ <b>AOC SAUMUR</b> , « Le paradis » REGNIER<br>David<br>Souple, équilibré et fruité              | 2019 | 75cl    | <b>28.00€</b> |
| ❖ <b>AOC SAUMUR CHAMPIGNY</b> , « Voltige des clos »<br>Les Clos Maurice<br>Léger et fruité       | 2020 | 75cl    | <b>27.00€</b> |

**Prix nets**

## VINS ROUGES D'AUTRES REGIONS

|   |      |      |               |
|---|------|------|---------------|
| ❖ <b>IGP SAINTE BAUME</b> , « Antidote », Domaine des terres promises   | 2020 | 75cl | <b>34.00€</b> |
| Région : Provence<br>Cépage : Carignan<br>Structuré et équilibré  |      |      |               |
| ❖ <b>AOP BUZET</b> , « Cuvée Prestige », Château Sauvagnères  | 2014 | 75cl | <b>23.00€</b> |
| Région : Sud-Ouest<br>Cépage : Cabernet Sauvignon<br>Tanins souples, légèrement boisée et note de fruits noirs  |      |      |               |
| ❖ <b>AOC CANON-FRONSAC</b> , « Canon La Chapelle », G. Maurice  | 2017 | 75cl | <b>32.00€</b> |
| Région : Bordeaux<br>Cépages : Cabernet Franc et Merlot<br>Tannique et puissant   |      |      |               |
| ❖ <b>AOC VACQUEYRAS</b> , « 'O », Domaine D'Ouréa   | 2019 | 75cl | <b>42.00€</b> |
| Région : Côtes du Rhône<br>Cépages : Grenache (80%), Cinsault, Carignan, Mourvèdre<br>Harmonieux et puissant  |      |      |               |
| ❖ <b>AOP COTEAUX BOURGUIGNONS</b> , « La Côte de Vaux », Domaine D'Edouard  | 2020 | 75cl | <b>32.00€</b> |
| Cépage : Pinot Noir<br>Croquant et pulpeux  |      |      |               |
| ❖ <b>AOC FAUGERES</b> , « le Portail », Domaine des Trinités  | 2020 | 75cl | <b>30.00€</b> |
| Région : Languedoc-Roussillon<br>Cépages : 65% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan<br>Souple et élégant, avec une structure minérale poivrée |      |      |               |
| ❖ <b>AOC COSTIERES DE NIMES</b> , « Pluriel », Clos des Boutes  | 2021 | 75cl | <b>25.00€</b> |
| Région : Côtes du Rhône<br>Cépages : Syrah, Carignan<br>Energique et croquant   |      |      |               |

**Prix nets**