



LA GARTE DES VINS

CUISINE EN FAMILLE

Vin de France – Les Bras m'en tombent 2024 – 25€

Couleur : Blanc

Cépage : Rolle, Grenache blanc, Clairette, Colombard

Frais, notes florales et minérales, finale ronde.

IGP Méditerranée – Les Bras m'en tombent 2024 – 23€

Couleur : Rosé

Cépage : Grenache, Cadaloc

Vin rosé fruité, avec de la gourmandise et de la vivacité.

Vin de France – Les Bras m'en tombent 2024 – 25€

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah, Grenache

Fruits rouges, épices douces, tanins fondus.

DOMAINE HEYRAUD

Reflets 2023 – IGP – 25€

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Vin souple, ample et équilibré, idéal avec une cuisine provençale.

Étroit Chemin 2023 – IGP – 29€

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Riche, complexe, nez intense de fruits noirs, bouche veloutée.

Puy de Mûr 2024 – IGP – 26€

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Minéralité, vivacité, belle finale citronnée. Parfait sur des poissons grillés.



LA GARTE DES VINS

CHATEAU DES ANNEREAX

Bordeaux 2020 - AOP - 25€

Couleur : Rouge

Cépage : 98% Merlot, 2% Petit Verdot

Ce vin sans passage en barrique met en valeur toute la fraîcheur et l'intensité des fruits rouges et noirs.

Bordeaux 2024 - AOP - 25€

Couleur : Blanc

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Arômes d'agrumes et de fruits exotiques, offrant tension et fraîcheur.

Lalande de Pomerol 2019 - AOP - 55€

Couleur: Rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Poivre noir et fruits noirs, attaque gourmande et veloutée, texture onctueuse et persistante en bouche

CASTERA

Jurançon Sec 2023 - AOP - Autres Pentes - 35€

Couleur : Blanc

Cépage : Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu, Camaralet

Son nez offre une palette vive et fraîche, avec des notes de pamplemousse, citron et pêche blanche.

Jurançon Moelleux 2022 - AOP - 39€

Couleur : Blanc

Cépage : Petit Manseng, Gros Manseng

Belle complexité et pureté. Arômes de fruits exotiques et agrumes. Bouche fraîche et longue.



LA GARTE DES VINS

CHATEAU DE MONTFAUCON

Vin de France 2023 – Le Petit Baron – 25€

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Fruité et facile, parfait pour les apéritifs ou grillades.

Côtes du Rhône 2021 – AOP – La Côte – 29€

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Nez épicié, bouche ronde, finale fraîche.

Lirac 2019 – AOP – Baron Louis – 45€

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Robe grenat intense, nez mûr, bouche ample, tanins fins.

Châteauneuf-du-Pape 2021 – AOP – Domaine – 75€

Couleur : Rouge

Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

Grande finesse, puissance maîtrisée, excellent potentiel de garde.

Lirac 2024 – AOP – Domaine – 36€

Couleur : Rosé

Cépage : Grenache, Cinsault, Carignan, Counoise

Rosé frais, fruité, idéal à table ou à l'apéritif.

Comtesse Madeleine 2023 – AOP – 45€

Couleur : Blanc

Cépage : Marsanne, Clairette, Grenache Blanc

Fleurs blanches, Miel, mandarines, verveine, note iodées, intensité et raffinement, minéralité et longueurs équilibrées



LA GARTE DES VINS

RENITEO

Côte Roannaise 2024 - IGP - Pourpre - 30€

Couleur : Rouge

Cépage : Gamay Saint Romain

L'équilibre de ce vin repose sur un caractère floral et légèrement épicé, de structure fine mais aux tanins présents, d'un grain duveteux

Côte Roannaise 2023 - IGP - La Part des Lionnes - 49€

Couleur : Rouge

Cépage : Gamay Saint Romain

Ce vin rouge exprime des arômes de fruits rouges subtilement cuits, avec des notes de cuir, de tapenade et d'épices.

IGP Urfé 2023 - Nos Beaux Orages - 59€

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Arômes d'agrumes marqués et de fruits jaunes (coing). Élevé 12 mois en fût de 500L, avec une belle onctuosité équilibrée par une finale fraîche.



LA GARTE DES VINS

AUPILHAC

Languedoc – AOP – Domaine 2021 – 45€

Couleur : Rouge

Cépage : Mourvèdre, Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault

Vin structuré, aux arômes de fruits noirs et de garrigue.

Languedoc – AOP – Domaine 2023 – 37€

Couleur : Blanc

Cépage : Carignan blanc, Clairette, Grenache blanc, Ugni blanc

Vin vif, floral et tendu, parfait pour la table.

Languedoc – AOP – Cocalières 2021 – 55€

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Équilibré, dense et épicé. Arômes de fruits rouges et trame fraîche.

Languedoc – AOP – Cocalières 2023 – 55€

Couleur : Blanc

Cépage : Roussanne, Rolle, Marsanne, Grenache blanc, Clairette

Fraîcheur, minéralité et belle salinité. Vin de gastronomie.

Languedoc – AOP – Le Clos 2021 – 95€

Couleur : Rouge

Cépage : Carignan, Mourvèdre, Syrah

Puissant, tanins fondus, finale longue et fruitée.



LA GARTE DES VINS

FOUASSIER

Sancerre – AOP – Les Chasseignes 2021 – 45€

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon

Frais, minéral, tendu, avec des arômes d'agrumes et de fruits blancs.

Sancerre – AOP – Les Romains 2021 – 55€

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon

Arômes de pierre à fusil, fruits blancs, belle vivacité.

Sancerre – AOP – Domaine 2022 – 49€

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Rond, fruité, avec des notes de cerise et framboise.

Pouilly Fumé – AOP – Domaine 2023 – 45€

Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon

Minéral et fruité avec une belle tension.

Idéal fruits de mer.



LA GARTE DES VINS

CHANTAL LESCURE

Côte de Beaune – AOP – La Grande Chatelaine 2020 – 69€

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Bouche gourmande dès l'attaque, notes de fruits blancs. Finale ronde et délicate avec du miel et un boisé fondu.

Bourgogne – AOP – Taupes Maison Dieu 2022 – 59€

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Nez de fruits rouges et noirs (fraise des bois, cerise, mûre), notes de sous-bois. Bouche ample, finale fraîche et acidulée.

Pommard 1er Cru – AOP – Les Bertins 2020 – 110€

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Nez fruits rouges, épices (poivre). Bouche charpentée, puissante. Tanins soyeux, finale longue.

Beaune 1er Cru – AOP – Les Chouacheux 2022 – 95€

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Nez de fruits rouges et noirs (cerise, groseille), notes de réglisse. Bouche ample, tanins doux, finale longue.

Vosne-Romanée 1er Cru – AOP – Les Suchots 2022 – 250€

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Fruits rouges et noirs, épices. Bouche ronde, fidèle au nez. Finale longue et délicate.



LA GARTE DES VINS

CLOS DE L'OURS

Côtes de Provence - AOP - Ursus 2023 - 80€

Couleur : Rouge

Cépage : Cinsault, Carignan

Puissant, structuré, avec une belle longueur et des notes de fruits noirs.

Côtes de Provence - AOP - Agachon 2023 - 49€

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir / Syrah

Souple et fruité, belle expression du terroir.

Côtes de Provence - AOP - Milia 2024 - 45€

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Vin blanc frais, minéral, salin. Élégant et équilibré.

Côtes de Provence - AOP - Accent 2024 - 39€

Couleur : Rosé

Cépage : Cinsault, Grenache

Complexe, frais, avec de jolies notes de fruits rouges.



LA CARTE DES VINS

SEMASKA

Condrieu – AOP – Lys d'Or 2022 – 90€

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Nez floral et fruits blancs (abricot, pêche). Bouche élégante, finale saline.

Côtes du Rhône – AOP – Vénus 2023 – 65€

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Nez de fleurs blanches et fruits blancs. Bouche ronde et fruitée, équilibrée par une légère fraîcheur.

Coteau de Vienne – IGP – Vénus 2023 – 66€

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Nez complexe : fruits noirs, épices, eucalyptus. Bouche puissante et généreuse, tanins soyeux.

Saint Joseph 2022 – AOP – 49€

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Arômes de fruits rouges frais, accents épicés. Bouche équilibrée, notes de poivre noir.

Côte Rôtie – AOP – Château de Montlys 2022 – 99€

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Vin puissant et profond. Notes de cassis, mûre, graphite, truffe, avec une belle fraîcheur.

Côte Rôtie – AOP – Lancement 2019 – 150€

Couleur : Rouge

Cépage : Syrah

Jeune : eucalyptus, cassis, mûre, encens. Plus âgé : cèdre, menthe poivrée. Finale persistante.

Vin de France 2023 – 29€

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Fleurs blanches, pêche, agrumes. Bouche ronde, fruitée, équilibrée par une jolie fraîcheur.



CHAMPAGNES

DE SOUSA

Champagne - AOP - Chemin des Terroirs 2020 - 65€

Couleur : Blanc

Cépage : 50% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir

Nez fin sur la brioche, citron, pêche, vanille, fleurs d'oranger. Attaque fraîche, bouche ample et élégante.

Champagne Rosé 2023 - AOP - 90€

Couleur : Rosé

Cépage : 90% Chardonnay + Pinot Noir

Le Chardonnay apporte fraîcheur et finesse, le Pinot Noir amène des arômes fruités et élégants.

Champagne - AOP - Caudalies Vieilles Vignes 2021 - 120€

Couleur : Blanc

Cépage : Réserve perpétuelle depuis 1995

Nez boisé délicat, bouche fondue, élégante, structure harmonieuse.