

Les Vins Rouges

La Provence

75cl

37,5cl

Côtes de Provence

- Perle de Roseline 2007 26,00€
Nez associant épices et fruits rouges, cépages Syrah, Cabernet-Sauvignon et Carignan.
- Le Caprice de Clémentine 2006 (Les Valentines) 29,00€ 21,00€ (50cl)
Nez de framboise et mûre avec une pointe de cassis et épices
- Château Roubine 2006 (P.Riboud) 31,00€ 19,00€
Vin aux arômes de fruits rouges et boisés
- Domaine de la Courtade 2004 41,00€
Grande palette aromatique, notes de terroir, épicées et légèrement boisées

Coteaux d'Aix

- Domaine Les Bastides « Cuvée Valeria » 2003 (J.Salen) 34,00€
Grande expression de terroir, dans la pure tradition
- Château Grand Seuil 2004 (Carreau Gaschereau) 36,00€ 19,00€
(Château du Seuil 2006 en $\frac{1}{2}$ bouteilles),
Vin racé légèrement boisé

	<u>75cl</u>	<u>37,5cl</u>
<u>Bandol</u>		
• Domaine de la Laidière 2005 (F.Estienne) <i>Nez ouvert, épicé et note de garrigue</i>	39,00€	21,00€
• Domaine de Terrebrune 2004 (R.Delille) <i>Un bandol fin et délicat, vignification traditionnelle</i>	51,00€	27,00€
<u>Palette</u>		
• Château Simone 2005 (2004 en $\frac{1}{2}$ bouteilles) (R.Rougier) <i>Belle structure tout en gardant la finesse</i>	59,00€	31,00€
<u>Bellet</u>		
• Château Bellet « baron G » 2006 (G. de Channacé) <i>Une belle expression de fruit et de terroir</i>	49,00€	
<u>La Touraine</u>		
• Bourgeuil 2006 (M.Dupin) (2005 en $\frac{1}{2}$ bouteilles) <i>Vin fin, léger et tendre</i>	30,00€	16,00€
<u>Le Beaujolais</u>		
• Beaujolais villages 2007 <i>Fruité et léger, bouche agréable, facile à boire</i>	31,00€	16,00€
<u>La Vallée du Rhône</u>		
• Crozes-Hermitage « La petite Ruche » 2007 (2005 en $\frac{1}{2}$ bouteilles)(M.Chapoutier) <i>De beaux arômes de syrah, poivrés sur des notes de violettes, Bouche riche aux tannins fins</i>	34,00€	19,00€

Le Bordelais

75cl

37,5cl

Moulis

- Château Poujeaux 1996
Fruits mûrs, bouche savoureuse sur notes vanillées

99,00€

Saint-Julien

- Château Talbot 1998 (Grand cru Classé)
Belle structure grâce à un squelette tannique présent

111,00€

Médoc

- Château La tour de by 2001
Vin à la fois charnu et velouté, suave très élégant

49,00€

27,00€

Graves Pessac Leognan

- Château Brown 2001 (Grand vin de Bordeaux)
Beaucoup d'arômes de fruits rouges et touche boisée, magnifique équilibre en bouche

65,00€

Graves

- Château Chantegrives 2000 (2001 en $\frac{1}{2}$ bouteilles)
Plutôt souple avec des arômes de fruits rouges et de moka

52,00€

27,00€

Pomerol

- Château Nenin 1996
Nez marqué par les fruits mûrs et des notes de sous-bois, bouche soyeuse

97,00€

Saint Emilion

- Château Canon La Gaffelière 1993 (Grand cru Classé)
Exemple de concentration et d'équilibre, tannins fondus, longueur exceptionnelle

123,00€

Les vins blancs

La Provence

75cl

37,5cl

Côtes de Provence

- Perle de Roseline 2007 26,00€
Mariage intense entre d'agrumes et de fruit exotique
- Le Caprice de Clémentine 2007 (Les Valentines) 29,00€ 21,00€ (50cl)
Joli nez expressif citronné et iodé, corsé en bouche
- Château Roubine 2007 (P.Riboud) 31,00€ 19,00€
Vin élégant, rond, légèrement boisé
- Château Saint Baillon « Cuvée opale » 2006 (H.Goudard) 34,00€
Vin fruité, léger, avec une belle fraîcheur

Coteaux d'Aix en Provence

- Château Grand Seuil 2003(Carreau Gaschereau) 36,00€ 19,00€
(Château du Seuil 2002 en $\frac{1}{2}$ bouteilles)
Vin riche, rond sur des arômes exotiques, note boisée

Bandol

- Château de la Laidière 2006 (F.Estienne) 39,00€ 21,00€
Nez sur les fleurs, le tilleul, belle puissance en bouche

Bellet

75cl

37,5cl

- Restanques de Bellon 2002 (Réserve Sosno) 61,00€
Robe étincelante et vive, vin caractérisé par un nez de poire et de fleurs blanches
- Château de Bellet 2007 (G. de Channacé) 69,00€
Vin sur le fruit, les agrumes, belle richesse et rondeur

La Bourgogne

- Chablis 2007 (domaine Durup) 45,00€ 24,00€
Nez sur les fruits à chair blanche, bel équilibre et fraîcheur en bouche

La vallée de la Loire

- Pouilly-Fumé 2007 (2006 en $\frac{1}{2}$ bouteilles) (JP Mollet) 44,00€ 25,00€
Belle richesse aromatique, résultat d'un sauvignon bien vinifié
- Sancerre 2007 (Domaine P.Jolivet) 52,00€ 29,00€
Vin fruité, typé du cépage sauvignon, bouche fruité et légère aux saveurs d'agrumes

Les vins rosés

La Provence

75cl

37,5cl

Côtes de Provence

- Perle de Roseline 2007 26,00€
Bouche vive, notes de griottes teintée de bonbon anglais
- Le Caprice de Clémentine 2007 (Les Valentines) 29,00€ 21,00€ (50cl)
Franc et gracieux en bouche, nez frais et expressif
- Château Roubine 2007 (P.Riboud) 31,00€ 19,00€
Vin fruité aux arômes très mûrs
- Château Coussin 2006 (Château E.Sumeire) 35,00€
Léger, fin et élégant
- Château de la Tour l'Evêque « Pétale de Rose »2007 46,00€ 27,00€
(R.Sumeire)
Rosé plein de fruits avec une grande fraîcheur et légèreté

Coteaux d'Aix en Provence

- Château du Seuil 2007 (2005 en $\frac{1}{2}$ bouteilles) 31,00€ 17,00€
(Carreau Gaschereau)
Rosé gouleyant avec un bel équilibre

Bandol

- Château de la Laidière 2006 (F.Estienne) 39,00€ 21,00€
Belle richesse aromatique, vin plein et rond

Les vins au verre (12 cl)

- Côte de Provence blanc, rouge ou rosé 7,00 €
- La sélection du sommelier blanc, rouge ou rosé 10,00 €

- La Coupe de Champagne Taittinger Prestige blanc 14,00 €
- La Coupe de Champagne Taittinger Prestige rosé 16,00 €

Les vins de Champagne

Le Champagne brut Blanc SA

- Taittinger Prestige (75cl) 95,00€
Bulles fines sur des arômes toastés et d'agrumes, bouche subtile
La demi-bouteille (37,5cl) 49,00€

- Laurent Perrier 105,00€
Plus sur le fruité, élégance et belle fraîcheur

- Moët et Chandon 110,00€
Légèrement sucré, fruité, belle couleur dorée

- Veuve Clicquot 120,00€
Parfum de fruits blancs, vanille, brioche, rond en bouche

Le Champagne brut rosé SA

- *Taittinger Prestige* 125,00€
Champagne plus vineux, adapté pour tout un repas
- *Billecart Salmon* 120,00€
Bouche légère, sur une note de fruits rouges, élégante, suivi d'une touche finale de fraîcheur
- *Duval Leroy rose de saignée* 138,00€
Doux, rond et bien équilibré, arôme délicat de fruits rouges
- *Laurent Perrier* 140,00€
Grand spécialiste du champagne fruité, fin et élégant

Le Champagne Grande Cuvée

- *Laurent Perrier « Cuvée Grand siècle »* 160,00€
Grande complexité aromatique, étendue sur une palette de fruits et toastée
- *Dom Pérignon 1999* 270,00€
Des parfums de fleurs séchées, d'ananas, de cacao, de noix de coco, de cannelle et de tabac donnant une finesse et une légèreté unique.
- *Krug « Grande Cuvée »* 350,00€
Bulle délicate, nez typé d'une vinification passée sous bois, bouche superbe et longue