

LES VINS DU PATRON

VIN BLANC

« LES AMANDIERS »
Vin de Pays d' Oc

La bouteille	17,50 €
Le verre	3,80 €
Le pichet ¼	7,50 €
Le pichet ½	12,00 €

VIN ROUGE

« LES AMANDIERS »
Vin de Pays d'Oc

La bouteille	17,50 €
Le verre	3,80 €
Le pichet ¼	7,50 €
Le pichet ½	12,00 €

VIN ROSE

« LES AMANDIERS »
Vin de Pays d' Oc

La bouteille	17,50 €
Le verre	3,80 €
Le pichet ¼	7,50 €
Le pichet ½	12,00 €

NOS DECOUVERTES AU VERRE

CAVA – Marques de Sierra Négra
- Brut – Méthode Traditionnelle

4,80 €

Mousseux Espagnol issu de l'assemblage des cépages Macabéo et Parellada. Il est fruité et harmonieux avec des notes toastées et des arômes de pomme. Très bel équilibre et bonne fraîcheur avec une acidité agréable. Il sera parfait comme apéritif ou il accompagnera les fruits de mer, les poissons, les pâtes et le fromage de chèvre.

MUSCADET « La Part du Colibri » (blanc)
- Issu de la culture Biologique



5,50 €

Ce vin est issu à 100 % du cépage Melon de Bourgogne. Belle couleur jaune – vert. Il est fruité et développe des arômes d'agrumes avec beaucoup de matière et de minéralité. Il accompagnera à merveille les fruits de mer ainsi que les poissons grillés et en papillote.

PINOT NOIR DE TOURAINE (rouge)
- Domaine de la Renne – Loire - Culture Raisonnée

4,50 €

C'est un vin très élégant, issu à 100 % du cépage Pinot Noir. Le nez est discret et raffiné aux arômes de fruits rouges. Robe violacée à rubis. En bouche, le vin se révèle souple en attaque, ample et riche, étayé par une fine fraîcheur avec des tanins fins et sans dureté ainsi qu'une finale légèrement épicée. Il accompagnera les charcuteries, les salades, les viandes rouges et blanches, les grillades et les fromages non fermentés.



VIN BLANC DE BELGIQUE

LA FOLIETTE – Domaine du Chenoy
- Culture Raisonnée



¾ 27,00 €

Vin issu à 100 % du cépage Solaris. C'est un vin sec possédant tous les caractères qui font la typicité du cépage. Joli nez fruité aux nuances exotiques qui rappellent la mangue et le lychee que l'on retrouve en bouche dans des saveurs à la fois fraîches et souples. Très agréable, il est à savourer avec les salades, les entrées et les produits de la mer.

VINS BLANCS DE FRANCE

L'ALSACE : Domaine Ritzenthaler à Ribeauvillé

RIESLING	¾	23,90 €
	½	15,50 €
PINOT GRIS	¾	26,90 €
	½	16,30 €

Les vins d'Alsace sont très plaisants, fruités et d'une excellente structure. Arômes très fins rappelant leurs terroirs d'origine. Leur équilibre et leur longueur en bouche rappellent à notre mémoire les qualités d'un grand vin blanc souple. Accompagnera foie gras, viandes blanches, rôtis ainsi que le poisson et la choucroute.

LA BOURGOGNE

MACON LUGNY ¾ 29,50 €
- Eugène Blanc – Cave de Lugny

Ce vin est issu à 100 % du cépage Chardonnay. Robe or – vert. Ce vin est sec et fruité, d'une grande finesse avec des notes de noisette, de miel et de fleur d'acacia. Il séduira par sa belle rondeur et sa richesse. Il sera parfait pour accompagner les poissons, la volaille et les fromages à pâte molle.

PETIT CHABLIS ¾ 36,50 €
- Domaine Bernard Defaix (M.D.)
- Culture Raisonnée

La famille Defaix a toujours élaboré des vins de Chablis, issus à 100 % du cépage Chardonnay. Sa robe pâle est belle et brillante. Au niveau aromatique, les notes minérales dominent et sont parfois associées à de légères touches d'agrumes. En bouche, l'attaque est franche et fruitée. Ce vin est plein de vivacité. Idéal pour accompagner crustacés, poissons grillés, escargots de Bourgogne, andouillette, cuisses de grenouille et fromages à pâte molle.



Bourgeons protégés par la glace contre les gelées matinales de mai, à Chablis.

LE SUD-EST

CHARDONNAY - VIOGNIER ¾ 24,90 €
– Pierre Henri « Ma Réserve » – Vin de Pays d'Oc

Ce vin est issu à 72 % du cépage Chardonnay et 28 % du cépage Viognier. Belle couleur dorée. Arômes de fruits de la passion, de fruits blancs et de fleurs avec une pointe de beurre, pain grillé et de noix. Il est aromatique, floral et corsé avec un bel équilibre. Il accompagnera coquilles Saint-Jacques, croquettes de fromage, poissons grillés et fruits de mer.

REGIONAL

PICPOUL DE PINET (M.D.) – Domaine de la Majone ¾ 21,00 €
½ 12,50 €

Vin issu à 100% du cépage Picpoul, à la robe lumineuse, jaune pâle et aux reflets argentés. Le nez dégage des arômes de litchées et de poire avec une note de fleurs blanches. Ce vin est vif et frais avec une note de citronnelle et d'agrumes. Idéal pour les fruits de mer et les poissons grillés.

LA VALLEE DE LA LOIRE

MUSCADET de SEVRE et MAINE – Mise sur lie ¾ 19,50 €
½ 10,50 €
- Domaine de la Hersandière

Ce vin blanc sec est d'une belle vivacité, sa robe est brillante, couleur jaune pâle aux reflets verts, s'ouvre sur un nez aux odeurs d'agrumes, pamplemousse et pomme verte. La bouche est fringante et d'une agréable légèreté. Il accompagnera parfaitement les fruits de mer et les coquillages.

MUSCADET « La Part du Colibri »
- Issu de la culture Biologique



¾ 25,00 €

Ce vin est issu à 100 % du cépage Melon de Bourgogne. Belle couleur jaune – vert. Il est fruité et développe des arômes d'agrumes avec beaucoup de matière et de minéralité. Il accompagnera à merveille les fruits de mer ainsi que les poissons grillés et en papillote.

TOURAINES A.C. SAUVIGNON
- Domaine de la Renne – Culture Raisonnée

¾ 22,50 €

Vin blanc sec issu du cépage Sauvignon, frais et vivant, il est très bouqueté, les arômes sont charmeurs et bien caractéristiques, rappelant le goût des raisins dont il est issu, au nez de fruits verts. Il accompagnera parfaitement les hors d'œuvres, les asperges, les poissons et les crustacés, mais aussi les fromages de chèvre tout particulièrement.



Sauvignon



VIN BLANC D'ESPAGNE

PLEYADES

- Macabeo - Chardonnay

$\frac{3}{4}$ 19,00 €

Un vin jaune paille, le nez dégage des arômes floraux, de citrons, d'ananas, de pêches, de melons, de pains rôtis et de noix. En bouche, il est très expressif et développe des notes intenses d'agrumes, de fleurs blanches et de beurre. Frais et croustillant avec une finition ronde. Il sera très polyvalent, soit en apéritif avec amuse-gueules, soit avec des plats froids, des plats de riz, de pâtes, ou encore de fruits de mer, le poisson et les moules.

VINS ROSES DE FRANCE

COTES DU RHONE – ROCCA MAURA

$\frac{3}{4}$ 19,50 €

Assemblage des cépages à 80 % Grenache et à 20 % Cinsault. La robe est saumonée aux reflets bleutés. Nez intense, avec des notes de cassis et de pêche blanche. La bouche est ronde, vive et franche. C'est une explosion d'arômes de petits fruits rouges tels le cassis et la framboise. Ce vin possède une bonne longueur et est très harmonieux. Parfait pour les salades, les charcuteries, les grillades, les rôtis, les omelettes, les pizzas, les tajines ...

GRIS DE PIERRE HENRI

- Vin de Pays d'Oc

$\frac{3}{4}$ 22,50 €

Vin issu à 100 % du cépage Pinot Noir. La robe est rose clair, pâle et parfaitement limpide. Le nez dégage des arômes de fruits rouges et floraux. La bouche est pleine de fraîcheur, tout en souplesse avec une belle vivacité et une longueur remarquable. Il sera parfait en apéritif ou pour accompagner les salades, les assiettes de charcuterie, les grillades, les asperges, les blanquettes de veau, les fromages jeunes.



VIN ROUGE DE BELGIQUE

TAILLE AUX RENARDS (A.C.) – Domaine du Chenoy

- Côtes de Sambre et Meuse

- Culture Raisonnée



$\frac{3}{4}$ 27,00 €

Vin issu à 70 % du cépage Pinotin et à 30 % du Cabertin. Cet assemblage donne un vin à la robe intense, au bouquet subtil de fruits des bois et de cassis. La bouche est dense, charnue, avec des saveurs élégantes de fruits noirs mêlés d'épices. Il accompagnera parfaitement les viandes, les gibiers, les cuisines épicées et les fromages de bonne tenue.

VINS ROUGES DE FRANCE

LE SUD-EST et LE SUD-OUEST

PIC SAINT-LOUP (M.D.) – Domaine de la Tourtoure – « La Gravette » ¾ 26,50 €
- Coteaux du Languedoc

Issu à 60% de la Syrah et 40% du Grenache. Belle robe soutenue aux reflets grenats. Le nez est généreux et très aromatique sur des notes de « garrigue », de réglisse et d'olives noires. En bouche, il est soyeux avec une bonne minéralité. Les tanins sont discrets, la finale est longue et expressive. Ce vin élégant sera parfait avec les viandes et les fromages.

BERGERAC (M.D.) ¾ 19,50 €
- Château de la Malevieille

Issu à 60% du Merlot, 20 % du Cabernet Franc et 20% du Cabernet sauvignon. Belle robe rouge grenat foncée, intense et profonde. Le nez est puissant et complexe aux arômes de fruits noirs. La bouche est ronde et veloutée, sa structure est riche et les tanins ronds. Ce vin accompagnera parfaitement les viandes rouges, le magret, les confits et les fromages.

CAHORS (A.C.) ¾ 27,50 €
- Domaine de Lavaur

Issu à 100 % du cépage Malbec. Ce vin est vieilli en fûts de chêne. Couleur rouge rubis assez intense aux reflets brillants. Le nez est riche et complexe, les notes de vanille, de chocolat et de pruneau se retrouvent subtilement et en bouche l'attaque reste agréable. Une bonne longueur, du gras, la finale reste un peu tannique même si les tanins sont déjà bien évolués. Ce vin allie la puissance, la concentration, la richesse avec la finesse et l'élégance. Ce vin accompagnera les gibiers, les magrets, les viandes rouges typées et les fromages à caractère.

LE BORDELAIS

PREMIERES CÔTES DE BLAYE – Château Le Thil ¾ 28,50 €
1/2 16,00 €

Ce vin est issu de raisins de l'agriculture Biologique. Vin Biodynamique c'est-à-dire qu'il est cultivé sans emploi de pesticides, d'engrais chimiques et d'herbicides ce qui accentue « l'effet terroir ». Cette méthode et philosophie a pour principe le respect de l'environnement, de la vigne, du sol et du sous-sol. Ce vin est certifié « demeter ».



Les Côtes de Blaye, situées un peu plus haut que les Côtes de Bourg le long de l'estuaire de la Gironde produisent des vins bien structurés et puissants, dont la couleur est d'un rubis intense. Le Thil possède un nez de fruits rouges associés à des notes épicées. Sa bouche est charnue et charpentée à la fois. Il accompagnera toutes les viandes et les fromages.

MONTAGNE-SAINT-EMILION – Château Tour Calon ¾ 32,50 €
- Culture Raisonnée – Certifié Ecocert 1/2 19,90 €

Ce vin est issu de l'assemblage de Merlot, de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, sa robe est d'un intense rubis. Le nez rappelle les fruits rouges bien mûrs avec des notes de cerise légèrement épicée. En bouche il est corsé et souple avec une belle structure. Ce vin est bien équilibré et ses tanins sont fins et élégants. Il est un bon compagnon pour les viandes rouges, le gibier et les fromages à pâte molle.

L'ALSACE : Domaine Ritzenthaler à Ribeauvillé

PINOT NOIR (rosé foncé)

$\frac{3}{4}$ 26,50 €

$\frac{1}{2}$ 16,80 €

Vin très agréable alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Il est la solution simple et élégante pour accompagner une multitude de mets.



Ce vin issu du Pinot Noir possède une couleur pourpre étincellante, il est fruité et poivré aux tanins enrobés.

LES VINS DU RHONE

COTES DU RHONE – ROCCA MAURA
-Médaille d'Or

$\frac{3}{4}$ 21,00 €

$\frac{1}{2}$ 13,00 €

Nez plaisant de fruits rouges, garrigue et épices. La bouche est fruitée et souple avec une bonne longueur. La structure tannique exprime un potentiel de vieillissement. Parfait pour les grillades, rôtis, omelettes, charcuteries, pizzas ...



LA BOURGOGNE

MACON

$\frac{3}{4}$ 26,50 €

- Les Epillets – Cave de Lugny

Ce vin est issu à 100 % du cépage Gamay Noir. Robe violacée à rubis. Ce vin est sec et fruité à souhait. Il est gouleyant et sympathique. Il se démarque par une expression aromatique de fruits rouges et une belle fraîcheur en bouche. Ce vin a une bonne profondeur avec du caractère et de la richesse. Il accompagnera les charcuteries, les viandes rôties, les grillades et le gibier à plumes ainsi que les fromages non fermentés.

HAUTES CÔTES DE NUIT A.C.
- Domaine Remoriquet

$\frac{3}{4}$ 39,00 €

Ce vin puissant est issu du cépage à 100 % Pinot Noir. Sa robe d'un rouge sombre aux arômes de fruits confits et de nuances aromatiques animales en fait un vin aux saveurs fermes, relevé par une bonne acidité et des tanins très présents. Il sera le compagnon du gibier à plumes, des viandes blanches, des viandes rouges grillées et des fromages de bonne tenue.

LE BEAUJOLAIS

JULIENAS ¾ 26,50 €
- Château de Chenas

Ce vin est issu à 100 % du cépage Gamay noir. Belle robe profonde, rubis. Le nez est puissant avec une dominante de fruits rouges. Bonne attaque en bouche. Un vin généreux avec des tanins lisses et soyeux. L'ensemble est bien équilibré. Il accompagnera le gibier à plumes, les volailles et les poissons en sauce et les fromages pas trop puissants.

LA VALLEE DE LA LOIRE

GAMAY DE TOURAINE ¾ 19,90 €
- Domaine de la Renne – Loire – Culture Raisonnée

Ce vin à la robe foncée dégage de fins arômes de griottes mêlées de cuir. Tout en rondeur, il est bien structuré et puissant. Il est long en bouche et se distingue par son ampleur fruitée. Il accompagnera les charcuteries, les viandes blanches et rouges, le poulet grillé et les fromages.

PINOT NOIR DE TOURAINE ¾ 20,50 €
- Domaine de la Renne – Loire – Culture Raisonnée

C'est un vin très élégant, issu à 100 % du cépage Pinot Noir. Le nez est discret et raffiné aux arômes de fruits rouges. Robe violacée à rubis. En bouche, le vin se révèle souple en attaque, ample et riche, étayé par une fine fraîcheur avec des tanins fins et sans dureté ainsi qu'une finale légèrement épicée. Il accompagnera les charcuteries, les salades, les viandes blanches et rouges, les grillades et les fromages non fermentés.

SAUMUR CHAMPIGNY – Cuvée De Bruyn ¾ 24,50 €
- Vieilles vignes

Les Saumur Champigny sont généralement plus légers que les Bourgueils mais superbement fruités et gouleyants. Ils sont également issus du cépage Cabernet Franc, cépage roi de la région. Jolie robe rubis foncé. Il libère des notes de fruits rouges très mûrs associés aux épices douces. L'attaque en bouche est ronde, ouvre des tanins présents, mais fondus qui participent à la bonne structure de ce vin. Idéal pour accompagner les salades, les charcuteries, les volailles, les poissons sous diverses préparations et les fromages doux.

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL ¾ 24,50 €
- Vignoble de la Queue du Bois

Vin issu de 100 % du cépage Cabernet Franc. Il est couleur rubis. Le nez est floral et fruité à la fois. Il est souple et équilibré en bouche, on retrouve des fruits rouges avec une pointe épicée, les tanins sont fins, élégants, la finale est très longue. Un vin très convivial et séduisant. Il accompagnera les charcuteries, les viandes blanches et rouges, les poissons et sera excellent avec une raclette et les fromages.

VINS ROUGES D'ITALIE

SANGIOVESE ¾ 21,00 €
- La Casada - Rubicone

Vin de Toscane issu à 100 % du cépage Sangiovese. Sa robe est rouge rubis avec des reflets violets. Le nez subtil au parfum vineux et fruité dégage des notes de fruits des bois et de cerise. En bouche, il est rond et harmonieux à la fois. Il est fruité, plein de fraîcheur aux tanins souples. Un vin très plaisant et agréable. Il accompagnera les viandes rouges grillées et en sauce, les ragoûts, les plats de pâtes et les fromages doux.

NERO D'AVOLA ¾ 23,00 €
- Caleo

Vin du sud-est de la Sicile issu à 100 % du cépage Nero d'Avola qui est un cépage noir italien. Sa robe est rouge intense. Il offre des parfums olfactifs qui évoquent des arômes de fruits rouges intenses. Il est agréable et frais. En bouche, il est généreux avec des nervures fruitées et épicées. Ce vin à du corps et est très agréable au palais. Il accompagnera les viandes rouges, les viandes blanches et les fromages à pâte dure.

BULLES

CHAMPAGNE CHARLES MIGNON - Brut – Prémium Réserve

$\frac{3}{4}$

55,00 €

Ce champagne élaboré selon les traditions, doit sa qualité et son goût fruité aux coteaux ensoleillés de cette région, et à l'assemblage de différents grands crus. Toutes les bouteilles sont conservées au minimum trois années avant d'être commercialisées.

Il est issu de l'assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay, ce qui en fait un champagne de qualité. Le Pinot Noir lui confère une charpente et une belle longueur en bouche et le Chardonnay lui donne la vivacité et la finesse. Il sera apprécié en toutes occasions.



CAVA – Marques de Sierra Négra - Brut – Méthode Traditionnelle

$\frac{3}{4}$

24,00 €

Mousseux Espagnol issu de l'assemblage des cépages Macabéo et Parellada. Il est fruité et harmonieux avec des notes toastées et des arômes de pomme. Très bel équilibre et bonne fraîcheur avec une acidité agréable. Il sera parfait comme apéritif ou il accompagnera les fruits de mer, les poissons, les pâtes et le fromage de chèvre.

