

Liste des Prix

Denomination	Millésime	Domaine	Prix € TTC	Descriptif	Effervescent
Champagne					Effervescent rosé
Champagne Brut 1er Cru	/	Aubry	18,50 €	Champagne fin et élégant, aux bulles fines, idéal en apéritif	Rouge
Champagne le Nombre d'Or	2003	Aubry	36,00 €	Cuvée originale : Issu de la ré-implantation des 7 cépages champenois : Pinot Noir et Meunier, Chardonnay, Arbanne, petit Meslier, Fromenteau, Enfumé	Blanc
Champagne Carte d'Or	/	Drappier	24,00 €	Le classique de cette maison de l'aube, qui propose une viticulture propre et des sulfites en dose faible.	Rosé
Champagne Brut Nature	/	Drappier	26,00 €	100% Pinot Noir, zéro dosage.	Liquoreux
Quattor	/	Drappier	45,00 €	Blanc de 4 cépages blancs : Chardonnay, Arbanne, Petit Meslier, Blanc Vrai.	
Champagne Brut Premier	/	Roederer	34,00 €	Champagne « vineux » aux notes boisées, type biscuit, noisette, aromatique et assez riche.	
Brut 1e Cuvée	/	Bruno Paillard	31,50 €	Un boisé très léger sur cette cuvée qui apporte une belle ampleur, bien que le dosage reste faible. (demi 15€)	
Brut rosé	/	Bruno Paillard	38,00 €	Assemblage de Pinot Noir et une touche de Chardonnay, issu uniquement des premières presses, fines notes de fruits rouges, bonne complexité.	
Brut rosé	/	Lanson	35,00 €	Un rosé aux notes florales, et finement fruitées, l'attaque en bouche est tendre et très élégante.	

Champagne Oeil de Perdrix	/	Jean Vesselle	29,50 €	Rosé léger (blanc teinté) issu d'une macération courte de Pinot Noir. Notes de fruit rouge, assez ample et vineux en bouche.
Champagne Brut Ivoire & Ebene	2003	Aubry	32,00 €	Assemblage de Meunier (Ebene) et de Chardonnay à part quasi égale, vinifié en fût, sur lies fines. Un champagne frais et généreux à la fois, arômes ananas, citron vert, puis beurré, brioché, la finale est tendre.
Alsace				
Pinot Gris Weingarten	2007	Bernhard-Reibel	11,90 €	Terroir de Granit. Notes pierre à fusil, puis chair de fruit, mirabelle, pêche jaune, assez rond mais pas moelleux.
Pinot Blanc	2007	Bernhard-Reibel	7,00 €	½ Pinot blanc, ½ Auxerois, notes de poire, de pomme, vin sec à la bouche charnue.
Sylvaner de Mittelbergheim	2007	Alfred Wantz	5,70 €	Léger, floral, rafraichissant.
Sylvaner Grand Cru Zotzenberg « barrique »	2005	Alfred Wantz	13,50 €	Issu d'un terroir propice à ce cépage, le sylvaner s'exprime ici tout en nuances, poire, pâte de coing, amande, la bouche est grasse, moyennement puissante, plutôt fine.
Riesling Muhlforst	2006	Stoeffler	10,40 €	Riesling né d'un beau terroir de marnes, assez rond, gras, aux notes exotiques
Gewurztraminer	2008	Stoeffler	9,50 €	Très typique, rose, litchi, mangue, avec un peu de douceur mais assez sec en final.
Klevener de Heiligenstein Réserve	2006	Bachert	10,50 €	Particularité alsacienne de cette commune, le Klevener est un savagnin rose, il possède des arômes très fruités, mais la bouche est équilibrée par de la minéralité.
Kaefferkopf	2007	Geschickt	14,80 €	Terroir reconnu en Grand Cru à partir de 2007, assemblage de gewurz, pinot gris et riesling.
Pinot Gris VM+	2007	Neumeyer	12,80 €	Sur ce pinot gris issu du coteaux des chartreux, Gérard Neumeyer expérimente un élevage « bourguignon » en fût des Vosges chauffe Moyenne +

Auxerois « les marnes »	2007	Neumeyer	7,80 €	Légèrement doux, pêche blanche, pointe d'herbes aromatiques, belle fraîcheur.
Muscat « ottonel »	2007	Neumeyer	9,30 €	Croquant, frais, vif, très aromatique
Gewurztraminer	2007	Stéphane Wantz	8,90 €	Très floral, ce gewurz est légèrement doux.
Riesling	2007	Aimé Stentz	10,40 €	Très minéral, sec et bien droit.
Riesling Grand Cru Zotzenberg	2002	Spielmann	21,50 €	Grand terroir de gypse, donnant des vins minéraux et racés, de grand aptitude à la garde. Travaille en Biodynamie.
Pinot Noir	2008	Stoeffler	8,80 €	Rouge léger aux notes de petit fruits rouges, notes fumées, et tanins souples
Pinot Noir « Clos du Vicus Romain » Cuvée Génération	2007	Aimé Stenz	17,00 €	Issu d'une parcelle située sur le grand cru Hengst, ce vin rouge est étoffé et élégant, avec une belle structure. Elevage 1/3 fût neuf, 1/3 fût d'un vin, 1/3 fût de 2 vins.
Pinot Noir	2008	Cave de Ribeauvillé	8,60 €	Classique, rouge léger, frais, vif.
Pinot Noir	2007	Stéphane Wantz	7,80 €	Rond, souple et fruité, un vin gourmand et léger.
Crémant	/	Stéphane Wantz	7,90 €	Rond et fruité
Crémant	/	Stoeffler	8,50 €	Blanc de blanc, frais, léger bien sec.
Délice de Sylvaner, Grand Cru Zotzenberg	2008	Stéphane Wantz	12,00 €	Vendange tardive de Sylvaner sur le terroir Grand Cru du Zotzenberg. Aux notes florales, poire pochée, miel, c'est un moelleux à la sucrosité légère.

Riesling Muhlfurst vendanges tardives	2007	Stoeffler	20,50 €	Moelleux avec une belle acidité, pas trop de sucre, de la complexité aromatique, minéral, caramel, agrumes...
Gewurztraminer Grand Cru Zotzenberg Vendanges Tardives	2005	Stéphane Wantz	18,50 €	Très aromatique, ce vin racé et riche en bouche se distingue par une belle fraîcheur qui accompagne son moelleux.
Muscat « Cuvée Marie » Prestige	2006	Zusslin	14,90 €	Muscat proche d'une vendange tardive.
Pinot Blanc « barriques »	2008	Ostertag	12,00 €	Travaillé à la bourguignonne, ce pinot au boisé totalement intégré, présente des notes florales, des notes de pêche, une bouche ample mais bien sèche, avec une finale sur le fruit sec.
Gypse terroir unique	2008	Spielmann	18,50 €	Trilogie de Pinot sur une ancienne carrière de pierre à plâtre, le gypse, voisin du Grand Cru Kanzlerberg.
Le 8ième élément	2007	Stéphane Wantz	8,40 €	Assemblage de Riesling, Muscat et Pinot Gris.
Pinot Gris	2008	Cave de Ribeauvillé	7,30 €	Floral et légèrement doux, très agréable en apéritif.
Riesling	2008	Cave de Ribeauvillé	6,90 €	Bien sec aux notes citronnées, un archétype du Riesling.
Zind	2007	Zind-Humbrecht	21,00 €	Cette grande maison pionnière de la biodynamie en Alsace, propose ici un assemblage insolite de Chardonnay et Pinot Blanc.
Bourgogne				
Hautes Côtes de Beaune	2008	JC Rateau	12,50 €	Notes acacia, poire, bouche vive, belle acidité enrobée d'un jolie gras.
Saint-Bris Vieilles Vignes	2007	Domaine des Temps Perdu	14,50 €	Seule appellation de Sauvignon en Bourgogne, beaucoup de minéralité et de droiture.

Pouilly Fuissé	2008	Domaine du Roure de Paulin	16,30 €	Petit domaine, bel équilibre avec un boisé léger, bien intégré.
Rully 1er cru Le Chapitre	2007	Domaine Belleville	18,00 €	Ce domaine, valeur montante de la côte chalonnaise, produit sur les 1e Cru un vin empreint de profondeur et finesse, avec des notes florales et toastées. .
Pouilly Fuissé	2007	Roure du Paulin	16,30 €	Bonne typicité, de la minéralité, un boisé fin et de l'ampleur.
Puligny Montrachet 1er les Pucelles	2007	Domaine Alain Chavy	48,00 €	Le voisin des Grand Cru Batard et Bienvenue Batard Montrachet. Un grand vin blanc.
Meursault en Luraule	2006	Rémi Jobard	45,00 €	Un classique de ce domaine réputé sur cette belle appellation.
Chablis 1er cru Montmains	2007	Moreau Naudet	18,00 €	Beaucoup de droiture pour ce 1e Cru de Chablis possédant toute la minéralité que l'on peut en attendre.
Bourgogne Passetoutgrain	2005	Domaine Gachot-Monot	6,60 €	Nécessite un peu d'ouverture, car issu de vieilles vignes ce Passetoutgrain a de la matière, très cerise noir, la bouche possède de la vivacité et des tanins.
Hautes Côtes de Beaune vieilles vignes	2007	Nicolas Potel	12,50 €	Concentré, sur le fruit rouge.
Hautes Côtes de Nuits « Sous le Mont»	2008	Giboulot	16,20 €	Belle expression, très fin, robe légère, bouche ronde, structure ferme mais les tanins sont fins.
Savigny les Beaunes 1e Cru « les Fourneaux»	2007	Girard	15,00 €	Coteaux plein est, belle maturité, puissant et élégant.
Gevrey Chambertin	2007	Philippe Pacalet	59,00 €	Un vigneron très reconnu pour son travail nature, sur de grandes appellations de Bourgogne, exprime la quintessence du terroir.
Gevrey Chambertin	2006	D'Ardhuy	32,50 €	Très beau représentant de l'appellation, concentré, long, la matière est riche et sans excès de puissance.

Clos des Langres	2005	D'Ardhuy	26,00 €	Monopole de la famille basé au Sud de la Côte de Nuits, synthèse de Beaune et Nuits à la fois élégant et racé.
Mercurey 1er cru Clos des Combins	2007	Domaine Menand	14,50 €	Ce clos est un monopole du domaine, les notes de fraise des bois, griotte et de fumée. La bouche est onctueuse, sur un structure encore légèrement rustique.
Chambolle Musigny 1e Cru Noirots	2006	Roblot Marchand	37,00 €	La finesse et l'élégance de cette belle appellation, un vin délicat.
Nuits St Georges 1er cru « les boussetots »	2004	François Legros	30,00 €	Structure et puissance sur ce 1e cru bourguignon.
Morgon MMVII	2007	Marcel Lapierre	28,00 €	La grande cuvée d'un des maîtres du vin nature, réalisé uniquement les meilleurs années, ce grand Morgon possède concentration et finesse.
Morgon	2008	Marcel Lapierre	17,00 €	Le maître des vin nature et un grand classique de Morgon, tout en finesse, plein de fraîcheur.
Saint Aubin « les Eduens »	2007	Domaine Larue	12,50 €	Gourmand, fruité et délicat, c'est un vrai Bourgogne plaisir.
Moulin-à-Vent	2006	Clos du Tremblay	13,30 €	Le Clos du Tremblay recueille toutes les attention de Paul Janin, ce cru du Beaujolais est bien concentré et peut tranquillement vieillir en cave.
Bordeaux				
Pessac Leognan	2005	Château le Sartre	17,50 €	Propriété de la famille Perrin, également à la tête de Carbonnieux qu'on ne présente plus. Le Sartre se veut plus moderne, plus accessible en dégustation, sans perdre de vue son appellation d'origine.
St Estephe	2003	Château de Pez	39,00 €	Cru Bourgeois Exceptionnel, doté de typicité, assez ouvert, aux tanins fins.
St Estephe	2004	Château Haut Beausejour	25,00 €	Cru bourgeois, notes cassis, cèdre. Souple avec une matière relativement dense.

Médoc	2001	Château La Tour de By	21,00 €	Un vin bien évolué, aux tanins fondus, et aux arômes tertiaires.
Medoc	2007	Château la Branne	10,00 €	Dominante de Cab Sauv, puis Merlot et Petit Verdot, très médocains, typé cassis, poivre, avec une structure présente.
Saint Emilion Grand Cru	2002	Château Gontey	20,00 €	Petite propriété, grande dominante de Merlot et élevage maîtrisé de 12 mois.
Bordeaux	2006	Château Roc Levraut	5,20 €	Dominante de Merlot, vins plutôt léger à la structure agréable, passe partout.
Haut Médoc	2005	Les Hauts de Lynch Moussas	21,00 €	Second vin du Pauillac Cru classé Lynch Moussas.
Haut Médoc	2005	Château Peyrabon	15,50 €	Beau millésime de garde, un classique de son appellation.
Pauillac	2002	Château Fleur Peyrabon	22,00 €	Ce Cru bourgeois possède une structure dense mais fine, le nez est noble, notes de cassis, de cèdre, de boîte à cigare.
Blaye	2002	Château Mondésir Gazin	13,90 €	Une cuvée très soignée aux rendements faibles, issu de Cabernet Sauv, Merlot et Malbec, d'un élevage de 20 mois en barrique.
Pomerol	1996	Domaine de l'Eglise	58,00 €	Un vin à l'évolution marquée, très en finesse, velouté, seveux, avec beaucoup de longueur.
Margaux	2005	Château Pontac-Lynch	26,00 €	Concentré et puissant, les notes grillées se combinent au caractère de fruit noir, un vin de grande garde.
Margaux	2001	Château d'Angludet	42,00 €	Un grand classique de la prestigieuse appellation Margaux, prêt à boire.
Vin de pays Charentais	2005	Domaine Cazulet	8,80 €	Merlot, malbec et Cabernet composent ce vin à la fois épicé et fruité, avec une bouche charnue et bien présente.

Pessac Leognan	2006	Château le Sartre	17,50 €	Classique du bordelais, vif, nerveux, enrobé de gras aux arômes de buis, d'agrumes, très expressif au nez, vivifiant en bouche. 80% Sauvignon & 20% Sémillon.
Bordeaux	2007	Château Reynon	12,00 €	Propriété originelle de Denis Dubourdieu, vinificateur reconnu pour ses talents, notamment pour les blancs;
Côte de Castillon	2005	Château Cadet	13,20 €	Propriété Mitjaville, un castillon rond à l'élevage très soigné.
Pauillac 1e Grand Cru Classé	1997	Château Latour	220,00 €	Premier Grand Cru Classé de Pauillac
Pauillac 1e Grand Cru Classé	1998	Château Latour	299,00 €	Premier Grand Cru Classé de Pauillac
Rhône				
Vin de Pays d'Urfé « La vigne d'Aldebertus »	2007	Mondon et Demeure	12,50 €	Planté sur un python basaltique, le viognier s'exprime en finesse et en fruit.
Côtes du Rhône	2008	La Cabotte	7,00 €	Grenache blanc et Clairette, notes acacia, agrumes et amandes, frais, fin.
Saint-Peray	2008	Stéphane Robert	20,00 €	Rare, ce blanc de Marsanne, est aussi élégant que généreux, de la matière, du volume mais aussi de la finesse.
Crozes-Hermitage « Aux bétises »	2008	Les Bruyères	14,50 €	Marsanne et Roussane, légèrement boisé, superbe équilibre entre fraîcheur et ampleur.
Vin de Pays d'Urfé « Pierrelune »	2008	Verdier & Logel	8,40 €	Pinot Gris sur granit, un pinot sec et minéral, qui change nettement de celui d'Alsace.
Côte du Rhône La Grande Ourse	2007	Chalon	14,00 €	Pascal Chalon qui travaille en biodynamie sur Tulette et Visan, produit un vin dense et concentré, aux notes épicées et kirchées sans lourdeur.

Côtes du Rhône La Sagesse	2008	Gramenon	20,50 €	Issue des vieilles vignes de Grenache de 70 ans, ce classique des vins naturels, peut rivaliser face à de nombreux Châteauneuf.
Côtes du Rhône, Petit Piolas	2008	La Fourmente	6,20 €	Vin très naturel, aux notes de fruit rouge bien mûr, légèrement garrigue, avec une bouche souple et enjôleuse
Côtes du Rhône	2005	La Cabotte	7,00 €	Grenache, Syrah, Mourvèdre, fruits confiturés et notes de moka, bouche charnue et souple à la fois
Côte Rôtie la Barbarine	2006	Gangloff	45,00 €	Yves Gangloff n'est plus à présenter dans la Vallée du Rhône, la régularité et la finesse de ses vins en font un incontournable.
Côte Rôtie « champon's »	2007	Domaine Pichat	33,00 €	Jolie Côte-Rôtie, alliant densité et finesse, déjà accessible après un carafage.
Côte Rôtie les Rochains	2006	Garon	48,00 €	Pure Syrah sur la Côte Brune, avec une surmaturité au nez, notes confiturées, poivrées, riche, puissant pourtant très fin et digeste en bouche.
Crozes-Hermitage « Les Croix »	2008	Les Bruyères	16,50 €	Style franc, charnu, complet, en pur syrah de vieilles vignes avec un boisé bien intégré.
Sotatum	2007	Vins de Vienne	36,00 €	Une parcelle de Syrah au Nord de Côte Rôtie, à Seyssuel, vinifiée par 3 pointures de l'appellation Cuilleron-Gaillard-Villard
Saint Joseph	2007	Domaine Barou	16,00 €	Un fruit très pur défini ce vin, cerise, cassis, accompagné d'épice douce type muscade, en bouche il possède une texture soyeuse.
Châteauneuf du Pape Trad	2006	Usseglio	25,00 €	Un beau Châteauneuf, plein, charnu, qui demande un carafage à ce jour.
Châteauneuf du Pape cuvée de mon Aieul	2006	Usseglio	55,00 €	2 ha de vignes plantées en 1926, 90% Grenache, profond, intense, prune, mûre sauvage, réglisse... très complexe et persistant
Côtes du Rhône Visan Grains Sauvages	2006	La Fourmente	16,00 €	Cuvée de vieilles vignes de Grenache, vinifié et mis en bouteille sans sulfites.

Cornas	2007	Tunnel	34,00 €	Pure Syrah, concentré, épicé, lard fumé, poivre noir, cassis, à conserver ou bien carafé.
Provence				
Cassi les 2 Soeurs	2007	La Badiane	15,00 €	Clairrette et Bourboulenc composent cette cuvée aux notes fraîches, mentholées et florales.
Coteaux d'Aix Le Clos blanc	2008	Clos des 3 Sources	8,60 €	Rolle et Sauvignon blanc, floral, poire, assez gras en bouche, belle équilibre avec la fraîcheur.
Coteaux d'Aix Le Clos rosé	2008	Clos des 3 Sources	8,60 €	Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan, notes chaire de fruit, fins, sec mais assez volumineux en bouche
Côteaux d'Aix en Provence	2003	Château Vignelaure	20,00 €	Le plus Bordelais des Provence, dominante de Cabernet Sauvignon, puis Syrah, Grenache, long élevage en barrique.
Coteaux d'Aix Le Clos rouge	2005	Clos des 3 Sources	8,60 €	Grenache, Syrah, Cabernet Sauv, griotte, poivre, élégant, assez puissant, structuré avec de l'ampleur.
Bandol Terres Noires	2004	La Badiane	24,00 €	Complexité, longueur, un vin puissant à la matière juste, équilibrée et la structure tannique parfaitement intégrée.
Bandol	2005	Château Vannières	25,00 €	Puissant, fougueux, aux tanins serrés, un vin de grande garde, qui demande au moins un très long carafage à ce jour.
Languedoc				
Chardonnay « les Garrigues »	2008	Mont Tauch	3,90 €	Léger, à la fois fruité et floral.
Terret Vieilles Vignes	2007	Mas St Laurent	7,30 €	Ancien cépage local, le terret est peu représenté, il a des notes d'agrumes, de fougères et de miel.

Vin de pays de Caux « Les Pierres Noires »	2007	Domaine de Gravanel	16,00 €	Viognier + 10% de Sauvignon, vinifié sur lie en barrique avec bâtonnage avec oxydation, qui apporte beaucoup de gras, du volume et des notes de vanille et fruit sec.
Corbières « fleur de schistes »	2007	Tisseyre & Bopp	4,80 €	Clairette, Grenache et Maccabeu, léger, floral, rafraichissant.
Anathème	2008	Mont de Marie	8,50 €	Pur Ugni blanc, un vin léger possédant de la personnalité.
Les états d'âme du Mas Jullien Coteaux du Languedoc	Récolte 2005	Mas Jullien	20,00 €	Vigneron très respecté du Languedoc, Olivier Jullien propose avec ses états d'âmes un vin à dominante de Grenache, complexe et généreux, à la fois fruité et épicé.
Vin de pays du Gard	/	Pierre Carrière	3,50 €	Syrah / Cabernet Sauvignon
Syrah « les Garrigues »	2007	Mont Tauch	3,95 €	Vin fruité et souple, facile à apprécier.
Merlot « les Garrigues »	2007	Mont Tauch	3,95 €	Vin fruité et souple, facile à apprécier.
Corbières « Du bout du Monde »	2006	Mont Tauch	4,60 €	Sur les hauteurs de Corbières, ce vin fruité est facile à marier.
Faugères Montagne Noire	2007	Tour Penedesse	11,50 €	Sur terroirs de Schistes, kirch, épices, chaleureux et puissant.
Faugères Raisins de la Colère	2007	Tour Penedesse	18,00 €	Matière superbe, 18 mois d'élevage en fût, bien maîtrisé, complexe, puissant mais de l'élégance, en cave ou carafage.
Tempranillo VDP	2004	Tour Penedesse	8,00 €	Cépage Espagnol par excellence, il donne ici d'excellents résultat, un vin chaleureux, charnu, au tanins arrondis.
Carignan	2005	Grand Lauze	10,00 €	Carignan de très vieilles vignes (certaines centenaires) animal, fruit noir, épices, il demande un carafage.

La Mariole	2006	Grand Lauze	8,50 €	Assemblage atypique de Cabernet et Carignan, concentré et dense, possédant une structure tannique solide.
St Chinian Mas aux Schistes	2007	Domaine Rimbert	11,00 €	Sur les terroirs de schistes, JM Rimbert produit des vins fins, structurés, avec de beaux équilibre grâce à des maturités optimales et des extractions pas trop poussées.
Cousin Oscar	/	Domaine Rimbert	4,50 €	Pur Cinsault, léger, souple, peu alcoolisé.
Carignator	/	Domaine Rimbert	19,00 €	Pur Carignan de vieilles vignes sur terroirs de schistes, aillant bénéficié d'un élevage type solera sur plusieurs millésimes.
Costières de Nîmes Syrah vieilles vignes	2007	Château de la Tuilerie	10,00 €	Belle Syrah, charnue, enrobée où la violette et le cassis, rivalise avec une légère note poivrée.
Coteaux du Languedoc « schistes »	2006	Domaine de Gravel	8,00 €	Ce jeune domaine se situe proche de Pezenas, le vin est dominé par la Syrah, puis grenache, il a une belle concentration en attaque, les fruits macérés et les épices suivent de près.
Les Creisses	2006	Les Creisses	13,80 €	Dominante de Syrah, élevage long, vin concentré et bien structuré.
Costières de Nîmes	2008	Domaine de La Tuilerie	5,50 €	Rosé léger, frais et gouleyant.
Maury (rouge 50cl)	2008	Domaine de Blanes	13,00 €	Grenache Noir muté, arômes très riches, de griotte, de moka, de cannelle... beaucoup de douceur en bouche, soutenu par une fraîcheur agréable.
Loire / Centre				
Bourgueil Tradition	2008	Domaine Guion	7,20 €	Cabernet Franc faible rendement, souple et gouleyant, à l'expression fruité.
Touraine	2008	Domaine des Corbillières	7,20 €	Gamay à la robe légère et aux arômes petites baies acidulées, souple en bouche.

Côte du Forez Volcanique	La	2008	Vedrier-Logel	7,90 €	Un gamay gouleyant laissant apparaître une note fumée-minérale.
Gamay de Bouze		2007	Henri Marionnet	12,00 €	Ancien cépage teinturier, quasi disparu. Note de cerise noire et de bâton de réglisse.
Côteaux du Vendomois		2005	Domaine de Montrieux	11,50 €	Cépage Pinot d' Aunis. Le plus ancien de la Loire.
Saumur Champigny		2008	Roches Neuves	12,50 €	Expression concentrée du Cabernet Franc.
Touraine Vinifera		2007	Henri Marionnet	14,00 €	Chenin blanc issue de vignes non greffées. Franc, net, minéral
Sancerre		2008	Gérard Boulay	16,20 €	La cuvée tradition de ce vigneron reconnu de Sancerre, un classique de la région.
Muscadet		2007	Fessardière	9,00 €	Un muscadet travaillé sur lie, légèrement iodé, aux notes de pomme et d'herbe séchée.
Vouvray Peu Morier		2006	Vincent Carême	15,00 €	Un vin demi-sec qui laisse apparaître la minéralité du terroir, léger passage en fût.

Jura / Savoie

Macvin du Jura	/		Baud	18,00 €	Vin de liqueur, jus de raisin additionné de marc du Jura, pas de ferm° on garde tous le sucre du jus de raisin.
Vin de Savoie Chignin-Bergeron		2007	Domaine Berlioz	19,00 €	Le travaille en biodynamie, le tri très sélectif à la vendange et une vinification soignée, en font un grand cru de Savoie.
Arbois Pupillin « Viandries »		2005	Domaine de la Pinte	13,80 €	Légèrement oxydatif, ce chardonnay possède une belle ampleur et beaucoup de persistance.

Autrement, Savoie	2008	Maillet	11,00 €	Un vin très sec et minéral issu de Jacquère.
Arbois	5 à 7	Domaine de la Pinte	9,50 €	Cuvée sans soufre
Autrement, Savoie Chautagne	2008	Maillet	8,80 €	Gamay, Pinot Noir et Mondeuse, matière généreuse, belle structure, sur le petit fruit rouge acidulé, à garder ou carafé.

Sud Ouest

Bergerac Cuvée des Conti	2008	Tour des Gendres	9,60 €	Vieilles vignes de Sauvignon et Semillon, en faible rendements, vinifié en fût avec travaille des lies fines. Un vin ample et acidulé.
Bergerac « cuvée Sophie »	2005	Grande Maison	9,80 €	Ce vin boisé possède une très belle ouverture sur le fruit confit, les notes boisées bien intégrées, il possède un bon volume.
Pigmentum	2008	Vigouroux	5,50 €	Cépages Uni blanc et Colombard, l'aromatique est explosif, la bouche est fraîche.
Vin de Pays d'Oc « Célébration »	2008	Domaine de La Tuilerie	5,70 €	100% Viognier, rond et fruité, idéal en apéritif.
Vin de Pays d'Oc « Freezia »	2008	Mas d'Espagnet	6,30 €	Sur les hauteurs de Nîmes, le viognier garde ici de l'acidité et de la fraîcheur.
Vin de Pays d'Oc « Célébration »	2008	Domaine de La Tuilerie	5,70 €	Un rosé de Merlot, charnu, sur le fruit rouge.
Buzet cuvée Prestige	2008	Château Tournelles	5,80 €	Un rosé structuré, avec de la matière.
Pigmentum	2008	Vigouroux	5,20 €	Malbec rosé, notes de fraise, framboise, belle matière.
Cahors « les Laquets »	2004	Cosse Maisonneuve	26,00 €	La cuvée prestige de ce domaine très réputé de Cahors. Travaille en biodynamie.

Cahors « le combal »	2006	Cosse Maisonneuve	10,00 €	Bel exemple du travaille de ce domaine, un cahors riche et structuré mais accessible.
Cahors Pigmentum	2006	Vigouroux	5,60 €	Un cahors dans un esprit accessible, aux tanins souples.
Gaillac, Braucol	2004	Château d'Arlus	10,00 €	100% Braucol, cépage local, assez épicé tout en restant souple. D'une bonne longueur.
Buzet, Voluptabilis	2005	Château des Tournelles	8,40 €	Un beau reflet du caractère des vins du Sud Ouest avec une certaine rondeur.
Vin de pays d'Oc « Coup de Foudre »	2008	Domaine de La Tuilerie	5,90 €	100% Merlot légèrement boisé, un vin flatteur et gourmand.
Vin de Table « Cousin Oscar »	/	Jean-Marie Rimbart	4,50 €	100% Cinsault, souple, léger, peu alcoolisé (11°)
Fronton, Don Quichotte	2006	Le Roc	12,50 €	Assemblage Negrette et Syrah, élevé en fût, bonne concentration, épice, fruits noirs, tanins présents.
Haut Montravel	2007	Mayat	7,50 €	Issu de sémillon, ce vin moelleux est sur les notes de pamplemousse, il possède une belle fraîcheur.

Etrangers

Les Bretèches	2006	Château Kefraya	12,00 €	Liban : assemblage grenache, syrah, cabernet, tempranillo, cinsault.
Sauvignon Blanc Golden Mile	2006	Georges Michel	18,00 €	Nouvelle Zelande : Très aromatique, passion, mangue, citron vert, buis, la bouche est vive et puissante à la fois.

Pinotage	2007	L'Avenir	5,90 €	Rosé exotique, bien aromatique, et très frais en bouche.
----------	------	----------	--------	--

Alcool

Whisky Single Cask		Uberach	49,00 €	Issu d'un fût unique de Banyuls, qui apporte de la douceur à ce whisky haut de gamme.
Armagnac 1962		Marcel Trepout	90,00 €	Maison traditionnelle, réputée pour ces vieux millésimes, le 1962 est riche, complexe, plein de nuances.
Armagnac vsop		Marcel Trepout	36,00 €	Un Armagnac plaisant, accessible issu d'un bel élevage.
Eau de vie Framboise, Mirabelle, Marc Gew, Fraise 70 cl		Hagmeyer	26,00 €	Distillerie artisanale, qui possède encore de nombreux vergers, belles expressions de fruit.
Eau de vie (grand choix fruits, baies, épices, fleurs, légumes...) 35 cl		Metté	26,00 €	Choix rigoureux des produits de base, distillation en petits alambics et garde des eaux de vie en cuve minimum 6 ans avant commercialisation.
Liqueurs (café, vanille, nougatine, amaretto, groseille, prune, chocolat, caramal, coing)		Bertrand	18,00 €	Liqueurs fidèles aux produits de base, bon équilibre du sucre, pas trop alcoolisées
Pommeau de Normandie		Château du Breuil	11,50 €	

Sélection de Whisky : Signatory Vintage, Balblair, Penderynn, Redbreast, Robert Burns, Bourbon Van Wickle, Jura, Caol Ila, Laphroaig, Bruichladdich, Highland Park, Nikka, Nikka White
Cognac Dudognon
Calvados Château du Breuil
Rhums Clément, Mathusalem Ramos Porto LBV