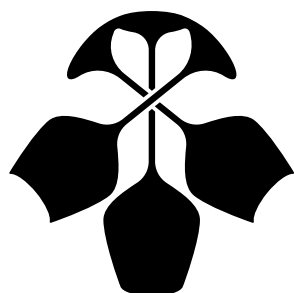


W I N E



C L U B

CARTE DES VINS

Fabien a une approche ludique et dynamique du vin liant le plaisir et la convivialité.

“Life is too short to drink a bad Wine”

Il cultive sa passion, ses connaissances et son amour du vin grâce à ses nombreux voyages au coeur des vignes à la rencontre de ses hommes et de ses femmes qui oublient leur terroir pas un travail en respect avec leurs environnements.


Autodidacte, ayant une soif d'apprendre et un sens inné du partage. Il vous emmènera l'espace d'un instant hors du temps, pour un éveil des sens dans ce Monde incroyable et si vivant qu'est le vin.

Les Vins au verre


Les Blancs

Vid-A 2023

5€/25€

 Fransisco Gomez, Alicante, Espagne.

 Sauvignon

 Net et charnu aux arômes de fruits exotiques juteux, d'agrumes et de poire. Ce vin égayera votre apéro...

Stockwerk 2023

7,2€/36€

 Geyerhof, Kremstal, Autriche

 Grüner Veltliner


 Frais, vif et minéral aux notes délicates de pomme verte, d'épice (poivre blanc) et d'herbes fraîchement coupée.

Sand & Lime 2022

8,2€/41€

 Herrenhof, G.Lamprecht, Styrie, Autriche

 Pinot Blanc


 Très belle complexité, équilibrée et minérale aux arômes de pomme, de poire avec une touche herbacée (thym). Parfait pour l'apéro !

Eolienne 2022

8,8€/44€


 Mas d'Espagnet, Languedoc, France.

 Grenache, Picpoul & Viognier.


 Toute la fraîcheur du Terroir se retrouve dans cette cuvée, belle robe jaune sur des arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de pêche et d'épices.

Mâcon Chaintré 2022

11€/55€

 Dominique Cornin, Bourgogne, France.

 Chardonnay


 Magnifiquement équilibrée, aux parfums de fruits jaunes et d'agrumes avec une finale saline.

Les Vins au verre


Les Rouges

Hurluberlu 2023

7€/35€

 S.David, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Loire, France.

 Cabernet franc


 Un rouge irrésistiblement pur, fruité (framboise) et joyeusement croquant.
« Nous c'est le glou »

Château Valcombe « Epicure » 2022

7,2€/36€

 L. Guénard, Rhône, France.

 Grenache, Carignan et Syrah


 Vin chaleureux et puissant aux notes de fruits mûrs (cerises, mures),
épiciées (poivre, curry) avec une finale tout en souplesse.

Los Cantos 2021

7,4€/37€

 Finca Torremilanos, Ribera del Duero, Espagne

 Tempranillo et Merlot


 Frais et vibrant aux arômes de prune mûre et de réglisse. Ce vin vieilli 12mois
en fûts de chêne à une finale savoureuse.

Ninino 2022

8,8€/44€

 Cantina Elia, IGP Salento, Pouilles, Italie.


 Susumaniello


 Complexité et caractère font de ce vin aux arômes de fruits rouges, de réglisse,
d'épice et de violette un vrai plaisir d'épicurien.

Vale de Raposa Reserva 2021

8,8€/44€

 Alves de Souza, Douro, Portugal

 Touriga Nacional, Tinto Cao, Tinta Roriz & Touriga Franca

 Belle intensité aux arômes de mures, violettes, pin et de chocolat noir
avec une finale toute en élégance.

Les Vins au verre


Le Rosé

Pomponette 2023

7,2€/36€

 *Domaine de Sulauze, Coteaux-d'Aix-en-Provence, France*

 *Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre et Vermentino.*

 *Frais, minéral et désaltérant aux arômes de petits fruits rouges. Ce vin est une véritable ode à la joie...*


Le Doux

Roche de Lunes 2021

7€/35€

 *Domaine Alpha Loire, Vouvray, France*

 *Chenin*

 *Frais et fruité avec un bel équilibre aux arômes d'ananas, d'acacia avec une touche de vanille.*


Les Bulles

Prosecco « Perlae Naonis »

7,6€/38€

 *San Simone, Porcia, Vénétie, Italie*

 *Glera*


 *Jolie complexité d'arômes fruités et floraux (pomme, poire, abricot, agrumes et glycine, acacia... Fraicheur et vivacité !!!*

Champagne Drappier Brut Nature

13,5€/79€

 *Urville, Côte des Bar, France*

 *Pinot noir*

 *Belle intensité aromatique (Baies, cassis, pêche de vigne et pain au miel), bulles réjouissante avec une finale harmonieuse.*

Les Vins blancs

Verdejo 2023 (J.F.Arriezu, Rueda, Espagne)	28€
Pinot Grigio 2023 (San Simone, Frioul, Italie)	29€
Jardim do Mar 2023 (Jardins do Vinho, Vinho Verde, Portugal)	32€
Gavi 2023 (La Raia, Piémont, Italie)	35€
Galinette 2023 (G.Lefèvre, Coteaux-d'Aix-en-Provence, France)	35€
Ni vu mais connu 2022 (L.Chèze, Rhône, France)	35€
Chenin 2022 (A.Lambert, Loire, France)	36€
Muscat sec natur' 2022 (Tetramythos, IGP Péloponnèse, Grèce)	36€
Sand & Lime 2022 (G.Lamprecht, Styrie, Autriche)	41€
La Manina 2022 (Manincor, Trentin-Haut-Adige, Italie)	44€
Muscaris 2023 (L.Demarque, Beersel, Belgique)	44€
Bianco Giugno 2022 (Elia, Pouilles, Italie)	45€
Chardonnay « Langhe » 2021 (Tenuta Cucco, Piémont, Italie)	48€
Menetou-Salon 2022 (H.Pellé, Loire, France)	51€
Roccolo del Durlo 2022 (Battistelle, Soave, Vérone, Italie)	52€

Les Vins blancs

Clisson 2022 (Domaine de la Pépière, Loire, France)	52€
Mâcon Chaintré 2022 (D.Cornin, Bourgogne, Loire)	55€
Pouilly Fumé "Aubaine" 2022 (J.&D.Pabiot, Loire, France)	69€
L'esprit libre 2022 (T.Batardière, Loire, France)	75€
Chablis 1er cru « Beauroy » (Domaine de l'Enclos, Bourgogne, France 2022)	79€
Condrieu « Pagus Luminis » 2022 (L.Chèze, Rhône, France)	95€
Batàr 2021 (Querciabella, Toscane, Italie)	149€
Les Nourrissons 2022 (S.Bernaudeau, Loire, France)	160€

*Veillez nous excuser si certains millésimes sont susceptibles de changer en cours d'années.
Pour les amateurs ou curieux, n'oubliez pas de demander à Fabien sa "Secret Wine List".*

Les Vins rouges

<i>C'est moi qui l'ai fait ! 2022</i> (S.Delettre, Loire, France)	35€
<i>Cochon 2023</i> (G.Lefèvre, Provence, France)	35€
<i>Lagar de Darei « Sem Abrigo » 2018</i> (Lagar de Darei, Dão, Portugal)	37€
<i>Terra Rossa 2023</i> (Turner/Pageot, Languedoc, France)	38€
<i>La 50/50 2020</i> (A.Gros & J.-P.Tollot, Languedoc, France)	39€
<i>Chianti Ruffina 2022</i> (Frascole, Toscane, Italie)	39€
<i>Col del Mondo 2019</i> (Abruzzes, Italie)	40€
<i>Giac'Potes 2023</i> (Giachino, Savoie, France)	45€
<i>Il fait Soif 2022</i> (M.F. Laurent, Rhône, France)	45€
<i>Black Giac 2022</i> (Giachino, Savoie, France)	49€
<i>Richeaume « Tradition » 2021</i> (S.Hoech, Provence, France)	54€
<i>Benuà « Tinto Salvaje » 2017</i> (B.DeCoster, Alicante, Espagne)	55€
<i>Gigondas 2022</i> (Mas des Restanques, Rhône, France)	58€
<i>Château Gaillard 2018</i> (Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France)	62€
<i>La Sagesse 2022</i> (Gramenon, Rhône, France)	70€

Les Vins rouges

Saint-Joseph 2022 « Tradition » (Monier-Pérreol, Rhône, France)	75€
Moulin à vent 2022 (K.Descombes, Beaujolais, France)	75€
Syrah « Amerighi » 2021 (S.Amerighi, Toscane, Italie)	75€
Rully 2018 « La Chaume » (J.-Y. Devevey, Bourgogne, France)	77€
Morgon « Côte du Py » 2022 (J.Foillard, Beaujolais, France)	82€
Mason 2021 (Manincor, Trentin Haut-Adige, Italie)	85€
Domaine de Montcalmès 2021 (F.Pourtalié, Languedoc, France)	88€
Quinta da Gaivosa 2020 (Alves de Souza, Douro, Portugal)	89€
« Les Beaux et les Bons » 2021 (J.-C.Rateau, Bourgogne, France)	93€
« Vin d'une oreille » 2018 (S.David, Loire, France)	95€
« Cornaline » 2018 (D.Hauvette, Provence, France)	105€
Château Mazeyres 2018 (Bordeaux, France)	114€
Poulsard 2020 (P.Overnoy, Jura, France)	130€
Barolo « Bricco Voghera » 2017 (Tenuta Cucco, Piémont, Italie)	145€
Roc de Cambes 2021 (F.Mitjaville, Bordeaux, France)	155€

Les Vins rouges

<i>Aloxe-Corton 1er cru 2021</i> (Nudant, Bourgogne, France)	159€
<i>Brunello di Montalcino 2017</i> (Fonterenza, Toscane, Italie)	159€
<i>Trévallon 2018</i> (Famille Dürrbach, Provence, France)	180€
<i>Peyre Rose "Belle Léone" 2013</i> (M.Soria, Languedoc, France)	189€
<i>Château Pontet Canet 2020</i> (Pauillac, Bordeaux, France)	250€
<i>Gevrey Chambertin « Mes 5 terroirs » 2022</i> (D.Mortet, Bourgogne, France)	255€

*Veillez nous excuser si certains millésimes sont susceptibles de changer en cours d'années.
Pour les amateurs ou curieux, n'oubliez pas de demander à Fabien sa "Secret Wine List".*

Les Bulles

<i>Domaine de Krayenberg « Les Bulles » 2023 Extra Brut</i> (L.Demarque, Beersel, Belgique)	48€
<i>Prosecco « Perlae Naonis » Brut</i> (San Simone, G.Brisotto, Vénétie, Italie)	38€
<i>Cava Sumarroca Brut Nature</i> (Sumarroca, Catalogne, Espagne)	38€
<i>Crémant de Loire (A.Lambert, Loire, France)</i>	38€
<i>Ferghetina « Milledì » Brut 2020</i> (R.Gatti, Lombardie, Italie)	79€
<i>Ferghetina « Milledì » Brut 2020 Magnum</i> (R.Gatti, Lombardie, Italie)	165€
<i>Champagne Drappier Brut Nature</i> (Famille Drappier, Urville, France)	79€
<i>Champagne Drappier Brut Nature Magnum</i> (Famille Drappier, Urville, France)	185€
<i>Champagne Lacourte-Godbillon 1er cru « Terroirs d'écueil » Brut</i> (Famille Lacourte-Godbillon, Ecueil, Montagne de Reims, France)	93€
<i>Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve</i> (Famille Billecart-Salmon, Aÿ, France)	130€
<i>Champagne Billecart-Salmon Rosé</i> (Famille Billecart-Salmon, Aÿ, France)	162€
<i>Champagne 1er cru "L'Aventure" Brut Blanc de blancs</i> (Les Frères Mignon, Cramant, France)	135€
<i>Champagne 1er cru Clément Perseval Extra Brut Blanc de blancs</i> (C.Perseval, Chamery, France)	125€
<i>Champagne 1er cru "Les Chetillons" Brut Blanc de blancs</i> (E.Bougy, Les Mesneux, France)	230€

*Veillez nous excuser si certains millésimes sont susceptibles de changer en cours d'années.
Pour les amateurs ou curieux, n'oubliez pas de demander à Fabien sa "Secret Wine List".*

