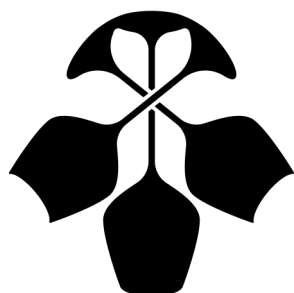


W I N E



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

Jardim do Mar 2023

6,6€/33€

 *Jardins do Vinhos, Vinho Verde DOC, Portugal.*

 *Loueiro, Arinto & Trajadura.*

 *Élégant, au bouquet frais et fruité avec des notes de pomme verte et de citron vert. Une minéralité pénétrante et une abondance de notes rafraîchissantes d'agrumes.*

Les Parcelles 2023

7,2€/36€

 *A.Lambert, Vin de France, Saumur, Loire, France.*

 *Chenin.*


 *Intense et flatteur aux arôme de fruits jaunes (pomme & coing) avec des nuances florales (acacia) qui enchantera votre palais et laissera place à une finale équilibrée.*

Galinette 2023

7,4€/37€

 *Domaine de Sulauze, G.Lefèvre, Côteaux d'Aix-en-Provence, France.*

 *Grenache blanc, Ugni blanc, Clairette & Vermentino.*


 *Fabuleux et réjouissant, alliant de jolies notes d'agrumes et de fleurs blanches. Il vous offrira un vin plein d'amplitude avec une finale tout en fraîcheur accompagnée d'une petite touche iodée.*

Ni vu mais connu 2023

7,6€/38€

 *Domaine Louis Chèze, Vin de France, Vallée du Rhône, France.*

 *Viognier.*


 *Ce vin avec une fraîcheur et une minéralité déroutante aux arômes d'agrumes (orange & citron) nous emmène l'espace d'un instant en voyage dans cette magnifique région...*

Apremont 2024.

11€/55€

 *Domaine Giachino, Chapareillan, AOP Savoie, France.*

 *Jacquère.*

 *Une symphonie de saveurs où le minéral rencontre des fruits éclatants. La fraîcheur acidulée du citron se transforme en nuances suaves de bergamote et d'ananas, ponctuées par la délicatesse du sureau. La longueur en finale offre une présence intense et captivante...*

Les Vins au verre


Les Rouges

Los Cantos 2021

7,2€/36€

 Finca Torremilanos, Riebera del Duero, Espagne.

 Tempranillo & Merlot.


 Ce vin élégant et généreux aux arômes de fruits rouges, d'épices, de balsamique et aux tanins suaves avec note d'élevage bien intégré. Une finale qui va égayer vos papilles...

Fattore "Terre dei Vestini" 2020

8€/40€

 Tenuta del Priore, Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., Italie.

 Montepulciano Nero.


 Complexité aromatique de fruits rouge, de fleurs et d'épices. Ce vin aux tanins soyeux est produit uniquement lors de grands millésimes. Une finale rythmée par une caudalie raffinée.

Giac'Potes 2024

9,8€/49€


 Domaine Giachino, Chapareillan, AOP Savoie, France.

 Mondeuse & Gamay.


 Gourmand et séduisant par son fruité croquant et son côté très digeste. Précis sur le fruit et non dénué de fond, l'assemblage de Mondeuse et Gamay officie à merveille et offre un vin terriblement charmeur.

Kezako 2021

10€/50€

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

 Cabernet franc.


 Superbe cabernet franc, fruits rouges ronds et épicés, pointe herbacée addictive qui apporte de la vigueur. Une cuvée Roll n' Roc incarnant un vrai plaisir d'épicurien...

Richeaume "Tradition" 2022

11€/55€

 Domaine de Richeaume, S.Hoech, Puyloubier, Provence, France.

 Grenache, Syrah & Merlot.

 Harmonieux, cette cuvée incarne l'excellence du domaine. Un bouquet envoûtant mêlant des arômes de garrigue et de fruits rouges et noirs. souple et épicée avec des tanins fins. Une finale tout en élégance & en finesse...

Les Vins au verre

Le Rosé

Pomponette 2024

7,6€/38€



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



Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre et Vermentino.



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

Le Doux

Vouvray “Cuvée Armelle” 2022

8€/40€



Domaine des Aubuisières, Vouvray, Loire, France.



Chenin



Bel équilibre avec une jolie complexité aromatique (notes grillées et de poire d'hiver). Une finale tout en harmonie...

Les Bulles

Chant d'Éole - Brut

11€/66€



Domaine Chant d'Éole, Quèvy-le-Grand, Belgique.



Chardonnay.



Finesse et élégance qualifie cette belle bulle Belge aux jolis arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche accompagnée de notes d'élevage (beurrée, toastée & de noisettes grillées). Une finale tout en harmonie !!!

Champagne Drappier Brut Nature

14,5€/95€



Urville, Côte des Bar, France.



Pinot noir



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

Les Vins blancs

“Ça vaut le détour” 2024 (Mas du Détour, T.Dessoy, VDF, Languedoc, France)	30€
Verdejo 2023 (J.F.Arriezu, Rueda, Espagne)	32€
Pinot Grigio 2023 (San Simone, Frioul, Italie)	33€
Jardim do Mar 2023 (Jardins do Vinho, Vinho Verde, Portugal)	34€
Gavi 2023 (R.Cairo, La Raia, Piémont, Italie)	35€
Galinette 2023 (G.Lefèvre, Coteaux-d'Aix-en-Provence, France)	37€
Ni vu mais connu 2022 (L.Chèze, Rhône, France)	38€
Chenin “Les Parcelles” 2023 (A.Lambert, Loire, France)	38€
Muscat sec natur’ 2022 (Tetramythos, IGP Péloponnèse, Grèce)	39€
Sand & Lime 2022 (G.Lamprecht, Styrie, Autriche)	42€
La Manina 2022 (Manincor, Trentin-Haut-Adige, Italie)	44€
Muscaris 2023 (L.Demarque, Beersel, Belgique)	44€
La Bohème 2022 (H.Gupi, Weil am Rhein, Baden, Allemagne)	46€

*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 blancs

Riesling “Saint-Hippolyte” 2015 (M.Tempé, Alsace, France)	49€
Chardonnay « Langhe » 2022 (Tenuta Cucco, Piémont, Italie)	51€
Menetou-Salon 2022 (H.Pellé, Loire, France)	52€
Clisson 2022 (Domaine de la Pépière, Loire, France)	54€
Mâcon Chaintre 2022 (D.Cornin, Mâconnais, Bourgogne, Loire)	55€
Montemagro 2022 (Muni, D.Piccinin, Vénétie, Italie)	57€
Pouilly Fumé "Léon" 2023 (J.&D.Pabiot, Loire, France)	58€
Tannenberg 2023 Manincor, Trentin Haut-Adige, Italie	69€
Pouilly Fuissé 2022 (D.Cornin, Mâconnais, Bourgogne, France)	74€
L'esprit libre 2022 (T.Batardière, Loire, France)	75€
Rully “La Barre” 2022 (Domaine Ninot, Côte Chalonnaise, Bourgogne, France)	78€
Sophie 2022 Manincor, Trentin Haut-Adige, Italie	83€
« Le Pied des Nymphettes » 2022 (Domaine les Mille Vignes, V.Guérin, Languedoc, France)	88€

*Veuillez 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 blancs

Chablis 1er cru « Beauroy » 2022 (Domaine de l'Enclos, Bourgogne, France 2022)	89€
Condrieu « Pagus Luminis » 2022 (L.Chèze, Rhône, France)	95€
Batàr 2022 (Querciabella, Toscane, Italie)	149€
Pernand-Vergelesses 1er cru “Sous Frétille” 2020 (Domaine Pavelot, Côte de Nuits, Bourgogne, France)	174€
Meursault “Les Narvaux” 2022 (Domaine Latour-Giraud, Bourgogne, France)	178€
Les Nourrissons 2022 (S.Bernaudeau, Loire, France)	180€
Chablis 1er cru “Beauregard” 2020 (Mise tardive...) (T.Pico, Bourgogne, France)	182€
Corton Charlemagne Grand Cru 2020 (Domaine Nudant, Côte d'Or, Bourgogne, France)	269€

*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

C'est moi qui l'ai fait ! 2022 (S.Delettre, Loire, France)	35€
Mavro Kalavrytino 2024 (Tétramythos, IGP Péloponèse, Grèce)	35€
Château Valcombe "Epicure" 2022 (L.Guénard, Ventoux, Rhône, France)	36€
Grand Détour 2023 (Mas du Détour, T.Dessoy, Languedoc, France)	37€
Lagar de Darei "Sem Abrigo" 2018 (Lagar de Darei, Dão, Portugal)	37€
Cochon 2023 (G.Lefèvre, Domaine de Sulauze, Provence, France)	38€
Dritto 2023 (Tenuta La Cà, Bardolino Classico DOC, Lac de Garde, Vénétie, Italie)	38€
Chianti Rufina 2022 (Frascole, Toscane, Italie)	39€
Les Frontons Flingueurs 2024 (Domaine La Colombière, Fronton, Sud-Ouest, France)	39€
Amorcito 2023 (L.Aillaud, VDF, Lubéron, France)	40€
Col del Mondo 2019 (Tenuta del Priore, Abbruzes, Italie)	40€
Raisins Gaulois 2024 (M.Lapierre, Beaujolais, France)	40€
Pinzutu 2024 (Domaine de Sulauze, Provence, France)	44€
Gaivosa "Primeros Anos" 2022 (Famille Alvez de Souza, Douro, Portugal)	44€

*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

Il fait Soif ! 2022 (M.-F.Laurent, Rhône, France)	45€
Juliénas 2023 (C.Pacalet, Beaujolais, France)	46€
Unlitro 2023 (Ampeleia, Maremma IGT, Toscane, Italie)	48€
Giac’Potes 2024 (Giachino, Savoie, France)	49€
Out 2021 (J.Beck, Burgenland, Autriche)	49€
Le Dilemme d’Achille 2024 (Domaine Santamaria, Île de Beauté, Corse, France)	49€
Chiroubles “Vin de Kav” 2022 (K.Vionnet, Beaujolais, France)	52€
“Tout feu tout Femme” 2023 (L.Aillaud, VDF, Lubéron, France)	53€
Quinta da Serredinha 2012 (A.Marques da Cruz, Leira, Portugal)	54€
Richeaume “Tradition” 2022 (S.Hoech, Provence, France)	55€
Benuà “Tinto Salvaje” 2017 (B.De Coster, Alicante, Espagne)	55€
Bourgogne “Les Forêts” 2023 (Clos de Sommère, Bourgogne, France)	55€
Primitivo “Alberelli Sparsi” 2021 (Cantina Elia, Pouilles, Italie).	56€
Wanted 2019 (S.Delettre, Loire, France)	58€

*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

Gigondas 2022 (Mas des Restanques, Rhône, France)	58€
Valpolicella Superiore 2022 (Benazzoli, Veneto, Italie)	60€
Ploussard de Feule 2023 (Désiré Petit, Arbois-Pupillin, Jura, France)	62€
Château Gaillard 2022 (Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux, France)	67€
La Sagesse 2022 (Domaine Gramenon, Rhône, France)	68€
Brouilly 2022 “Vieilles Vignes” (G.Descombes, Beaujolais, France)	69€
Coef 2020 (S.David, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Loire, France)	71€
Saint-Joseph 2022 “Tradition” (Domaine Monier-Pérreol, Rhône, France)	72€
Morgon “Côte du Py” 2022 (J.Foillard, Beaujolais, France)	75€
Syrah “Amerighi” 2021 (S.Amerighi, Toscane, Italie)	75€
Crozes-Hermitage 2022 (Domaine Combier, Rhône, France)	75€
Mason 2021 (Manincor, Trentin Haut-Adige, Italie)	85€
Domaine de Montcalmès 2021 (F.Pourtalié, Terrasses du Larzac, Languedoc, France)	88€
“Vin d’une oreille” 2018 (S.David, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Loire, France)	88€

*Veuillez 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

"Les vendangeurs de la violette" 2019 (Domaine les Mille Vignes, V.Guérin, Languedoc, France)	89€
Beaune "Les Beaux et les Bons" 2021 (J.-C.Rateau, Bourgogne, France)	90€
Morei Teroldego 2023 (E.Foradori, Dolomite, Italie)	92€
Les Fiefs de Lagrange 2015 (Château Lagrange, Saint-Julien, Bordeaux, France)	94€
Château Labégorce 2020 (N.Perrodo-Samani, Margaux, Bordeaux, France)	95€
Marsannay "Les Longeroies" 2022 (Charlopin-Tissier, Côte d'Or, Bourgogne, France)	98€
Roc d'Anglade 2021 (R.Pédrenon, IGP Pays du Gard, Languedoc, France)	99€
Château Mazeyres 2018 (Famille Guillaud, Pomerol, Bordeaux, France)	114€
Domaine Hauvette "Cornaline" 2020 (D.Hauvette, IGP Alpilles, Provence, France)	117€
Cornas "Brise Cailloux" 2019 (Domaine du Coulet, M.Barret, Rhône, France)	125€
Hautes-Côtes de Nuits 2023 (A.Gros, Bourgogne, France)	135€
Châteauneuf-du-Pape 2020 (Domaine Roche-Audran, V.Rochette, Rhône, France)	148€
Plousard 2020 (P.Overnoy, Pupillin, Jura, France)	149€
Barolo « Bricco Voghera » 2017 (Tenuta Cucco, Piémont, Italie)	152€

*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

Côte-Rôtie "Tupin's" 2023 (Domaine du Coulet, M.Barret, Rhône, France)	155€
Aloxe-Corton 1er cru 2021 (Nudant, Bourgogne, France)	159€
Domaine Chevalier 2020 (Famille Chevalier, Graves, Pessac-Léognan, Bordeaux, France)	165€
Vosne-Romanée 2022 (Domaine Nudant, Côte d'Or, Bourgogne, France)	167€
Roc de Cambes 2016 (F.Mitjaville, Bordeaux, France)	174€
Brunello di Montalcino 2017 (Fonterenza, F. & M. Padovani, Toscane, Italie)	185€
Trévallon 2020 (Famille Dürrbach, Provence, France)	189€
Peyre Rose "Belle Léone" 2013 (M.Soria, Languedoc, France)	222€
Palafreno 2020 (Querciabella, Toscane, Italie)	247€
Château Pontet Canet 2020 (Famille Tesseron & M.Bessonnet, Pauillac, Bordeaux, France)	250€
Gevrey Chambertin « Mes 5 terroirs » 2022 (D.Mortet, Bourgogne, France)	255€
Clos Rougeard 2014 (C.&N. Foucault, Loire, France)	360€
La Fleur de Pétrus 2019 (Château Pétrus, E.Moueix & J.-C. Berrouet, Pomerol, France)	662€

*Veuillez 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

Pépin - Pet Nat' (Domaine Achillee, J.&P.Dietrich, VDF, Alsace, France)	30€
Cava Sumarroca - Brut Nature (Sumarroca, Catalogne, Espagne)	39€
Prosecco « Perlae Naonis » - Brut (San Simone, G.Brisotto, Vénétie, Italie)	39€
« Biso » 2020 - Pet Nat' Rosé (Tenuta La Cà, Lac de Garde, Vénétie, Italie)	40€
Domaine de Krayenberg "Les Bulles" - Extra Brut (L.Demarque, Beersel, Belgique)	55€
Chant d'Éole - Brut (Domaine Chant d'Éole, Quèvy-le-Grand, Belgique)	66€
Ferghetina « Milledì » 2020 - Brut (Cantina Ferghetina, R.Gatti, Lombardie, Italie)	79€
Champagne Drappier - Brut Nature (Famille Drappier, Urville, Côte des Bar, France)	95€
Champagne Lacourte-Godbillon 1er Cru « Terroirs d'écueil » (Famille Lacourte-Godbillon, Ecueil, Montagne de Reims, France)	97€
Chant d'Éole "Sous Bois" - Brut (Domaine Chant d'Éole, Quèvy-le-Grand, Belgique)	101€
Champagne Simon Rion "Blanc 2 Noirs" 2020 - Extra Brut (S.Rion, Courmas, Montagne de Reims, France)	128€
Champagne Billecart-Salmon - Brut Réserve (Famille Billecart-Salmon, Aÿ, Vallée de la Marne, France)	130€

*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

Champagne Bollinger “Spécial Cuvée” - Brut (Maison Bollinger, Aÿ, Vallée de la Marne, France)	139€
Champagne Oudiette & Filles “Uniterre” 2020 - Brut Nature (M. & C. Oudiette, Beaunay, Coteaux du petit morin, France)	141€
Chant d’Éole “L’Absolu” - Extra Brut (Domaine Chant d’Éole, Quèvy-le-Grand, Belgique)	147€
Champagne Clandestin “Les Semblables” Boréal 2019 - Brut Nature (B.Dussot, Buxières-sur-Arce, Côte des Bar, France)	148€
Champagne Billecart-Salmon - Brut Rosé (Famille Billecart-Salmon, Aÿ, Vallée de la Marne, France)	152€
Champagne Maurice Chopin “Fils de la Vallée...” 2020 - Brut Nature (B.Chopin, Damery, Vallée de la Marne, France)	158€
Champagne Agrapart “7 Crus” - Extra Brut (P.Agrapart, Avize, Côte des Blancs, France)	162€
Champagne Drappier “Trop m’en faut” - Brut Nature (Famille Drappier, Urville, Côte des Bar, France)	165€
Champagne Pierre Deville “Copin” Pinot Noir - Grand Cru - Extra Brut (A.Corbeaux, Verzy, Montagne de Reims, France)	172€
Champagne De Souza “Cuvées des Caudalies” - Grand Cru - Brut (Famille De Souza, Avize, Côte des Blancs, France)	179€
Champagne Elise Bougy “Le Mont Chainqueux” - 1er Cru - Brut Nature (E.Bougy, Les Mesneux, Montagne de Reims, France)	220€

*Veuillez 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 Magnums...

Les Blancs

Clisson 2022 (Domaine de la Pépière, Loire, France)	118€
Pouilly Fumé "Léon" 2023 (J.&D.Pabiot, Loire, France)	130€
Bàtar 2019 (Querciabella, Toscane, Italie)	480€

Les Rouges

Hurluberlu 2023 (S.David, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Loire, France)	68€
"Tu Vin plus aux soirées..." 2023 Mas del Périé, F.Jouves, VDF, Sud-Ouest, France	72€
Juliéna 2023 (C.Pacalet, Beaujolais, France)	98€
Morgon "Côte du Py" 2023 J.Foillard, Beaujolais, France	155€
Domaine de Montcalmès 2021 (F.Pourtalié, Terrasses du Larzac, Languedoc, France)	182€
Les Fiefs de Lagrange 2015 (Château Lagrange, Saint-Julien, Bordeaux, France)	190€

Les Bulles

Ferghetina « Milledì » 2020 - Brut (Cantina Ferghetina, R.Gatti, Lombardie, Italie)	165€
Champagne Drappier - Brut Nature (Famille Drappier, Urville, Côte des Bar, France)	195€

*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".*