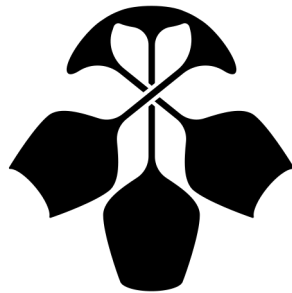


W I N E



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

Lagar de Darei "Reserva" 2022

6,6€/33€


 Lagar de Darei, Mangualde, Dão DOC, Portugal.

 Encruzado, Malvasia fina, Bical & Cerceal.


 Magnifique expression de terroir, belle complexité aromatique aux notes de pommes mûres, de fruits tropicaux et d'une petite touche de noisette. Minéralité, fraîcheur et vivacité qualifie ce vin qui nous offre une finale généreuse.

"Ça vaut le détour" 2025

7€/35€

 Mas du Détour, T.Dessoy, IGP Saint-Guilhem-le-Désert, Languedoc, France

 Cinsault, Grenache gris, Picpoul & Terret.


 Ce vin au bouquet flatteur et réjouissant accompagné de jolies notes d'agrumes, de fruit à chair blanche et de fleur d'oranger. Finale légèrement boisée et harmonieuse.

"Kerrias" 2023

7,8€/39€

 Tenuta del Priore, Abruzzes DOC, Italie.

 Pecorino.


 Fabuleux et réjouissant, ce vin aux jolies notes de fruits à noyaux (pêche & nectarines), d'agrumes, de fleurs, d'épices et d'herbes aromatiques vous emmènera l'espace d'instant au coeur de cette magnifique région des Abruzzes.

La Comarcal 2024

8€/40€

 J.Revert, Utiel-Requena, DO Valencia, Espagne.


 Mersenguera, Grenache blanc & Chardonnay.


 Ce vin nous offre un bouquet raffiné, aux notes florales avec une petite touche d'exotisme. Belle acidité mûre, superbe équilibre et une finale minérale digne d'un vin blanc d'une grande pureté.

Sancerre "Clos du Paradis" 2023.

11€/55€

 Domaine Fouassier, Pouilly Fumé AOC, Loire, France.

 Sauvignon.

 Une véritable symphonie d'arômes de poire, de miel, de fleur d'acacia et d'une petite touche de pomelo. Rafiné de par sa pureté, sa justesse et sa générosité. Sa minéralité harmonieuse reflète se terroir d'exception et nous offre une finale sur l'élégance.

Les Vins au verre


Les Rouges

“Vin de Pétanque” 2025

7€/35€

 Mas de Libian, H.&C.Thibon, St-Marcel d'Ardèche, Rhône, France.

 Grenache, Syrah & Mourvèdre.


 Une véritable ode à la joie !!! Ce vin gorgé d'un fruit rouge croquant réjouira votre palais et vous offrira une finale qui va égayer vos papilles par sa gourmandise...

Chianti Rufina 2022

7,8€/39€

 Tenuta Frascole, E.&A.Lippi, Chianti Rufina DOCG, Toscane, Italie.

 Sangiovese, Canaiolo & Colorino.


 Authentique et plein de caractère, ce vin est le reflet de cette magnifique région. Aux jolies notes de fraise, de framboise avec une petite touche de cuir. Une finale rythmée par une caudalie raffinée.

La 50/50 2024

9€/45€

 A.Gros & J.-P.Tollot, IGP Côtes du Brian, Languedoc, France.

 Grenache, Syrah & Carignan.


 Éclatant de pureté, ce vin équilibré entre souplesse et une jolie complexité aromatique (cerise noire, framboise sauvage, olives noires, poivre blanc et thym frais), vous emmènera l'espace d'un instant au cœur de la garrigue minervoise...

Mestizaje 2022

8,2€/41€

 Bodega Mustiguillo, DOP Tierra de Terrerazo, Levante, Espagne.

 Bobal & Grenache.


 Un vin rouge profond et séduisant, une vraie bombe de fruit offrant des arômes de fruits rouges mûrs et de cerises avec l'accent du Sud. Une grande complexité, charnu avec une fine structure tannique et finale sur la finesse.

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

7,8€/39€

 *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

12€/69€

 *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 chaires blanche accompagnée de notes d'élevage (beurrée, toastée & de noisettes grillées). Une finale tout en harmonie !!!*

Champagne Drappier Brut Nature

15€/95€

 *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

“Je suis gris” 2024 (Château de Fontenille, Entre-deux-Mers AOC, Bordeaux, 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€
“Ça vaut le détour” 2025 (Mas du Détour, T.Dessoy, VDF, Languedoc, France)	35€
Gavi 2024 (R.Cairo, La Raïa, Piémont, Italie)	35€
Galinette 2024 (G.Lefevre, Coteaux-d'Aix-en-Provence, France)	37€
Ni vu mais connu 2023 (L.Chèze, Rhône, France)	38€
Petit Arvine 2023 (Domaine Valdition, Alpilles IGP, Provence, France)	39€
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€
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 Chaintré 2022 (D.Cornin, Mâconnais, Bourgogne, Loire)	55€
Pouilly Fumé "Léon" 2023 (J.&D.Pabiot, Loire, France)	58€
L'Essenciel 2023 (Domaine Désiré Petit, Arbois-Pupillin, Jura, France)	58€
Tannenbergl 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€
Maranges 2023 (Domaine Chevrot, Côtes de Beaune, Bourgogne, France)	82€
Sophie 2022 Manincor, Trentin Haut-Adige, Italie	83€

*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

<i>« Le Pied des Nymphettes » 2022</i> (Domaine les Mille Vignes, V.Guérin, Languedoc, France)	88€
<i>Chablis 1er Cru « Beauroy » 2022</i> (Domaine de l'Enclos, Bourgogne, France 2022)	89€
<i>Condrieu « Pagus Luminis » 2022</i> (L.Chèze, Rhône, France)	95€
<i>Batàr 2022</i> (Querciabella, Toscane, Italie)	149€
<i>Pernand-Vergelesses 1er cru "Sous Frétille" 2020</i> (Domaine Pavelot, Côte de Nuits, Bourgogne, France)	174€
<i>Meursault "Les Narvaux" 2022</i> (Domaine Latour-Giraud, Bourgogne, France)	178€
<i>Les Nourrissons 2022</i> (S.Bernaudeau, Loire, France)	180€
<i>Chablis 1er Cru "Beauregard" 2020 (Mise tardive...)</i> (T.Pico, Bourgogne, France)	182€
<i>Corton Charlemagne Grand Cru 2020</i> (Domaine Nudant, Côte d'Or, Bourgogne, France)	269€
<i>Chablis 1er Cru "La Forêt" 2018</i> (Domaine Dauvissat, Bourgogne, France)	285€

*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€
Chianti Rufina 2022 (Frascole, Toscane, Italie)	39€
Les Frontons Flingueurs 2024 (Domaine La Colombière, Fronton, Sud-Ouest, France)	39€
Col del Mondo 2019 (Tenuta del Priore, Abruzzes, Italie)	40€
Raisins Gaulois 2024 (M.Lapierre, Beaujolais, France)	40€
Pinzutu 2024 (Domaine de Sulauze, Provence, France)	44€
Gaiçosa "Primeros Anos" 2022 (Famille Alvez de Souza, Douro, Portugal)	44€
Il fait Soif ! 2023 (M.-F.Laurent, Rhône, France)	45€

*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

Juliéna 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€
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€
Gigondas 2022 (Mas des Restanques, Rhône, 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

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 "Vieilles Vignes" 2022 (G.Descombes, Beaujolais, France)	69€
Coef 2020 (S.David, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Loire, France)	71€
Beaujolais 2022 (Y.Métrás, Fleurie, 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)	86€
"Vin d'une oreille" 2018 (S.David, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Loire, France)	87€
"Les vendangeurs de la violette" 2019 (Domaine les Mille Vignes, V.Guérin, Languedoc, France)	88€
Beaune "Les Beaux et les Bons" 2021 (J.-C.Rateau, Bourgogne, France)	90€

*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>Morei Teroldego 2023</i> (E.Foradori, Dolomite, Italie)	92€
<i>Les Fiefs de Lagrange 2015</i> (Château Lagrange, Saint-Julien, Bordeaux, France)	94€
<i>Crozes-Hermitage "Les Malfondières" 2017</i> (F.Villard, Rhône, France)	95€
<i>Marsannay "Les Longeroies" 2022</i> (Charlopin-Tissier, Côte d'Or, Bourgogne, France)	98€
<i>Roc d'Anglade 2021</i> (R.Pédrenon, IGP Pays du Gard, Languedoc, France)	99€
<i>Château Mazeyres 2018</i> (Famille Guillaud, Pomerol, Bordeaux, France)	114€
<i>Domaine Hauvette "Cornaline" 2020</i> (D.Hauvette, IGP Alpilles, Provence, France)	117€
<i>Cornas "Brise Cailloux" 2022</i> (Domaine du Coulet, M.Barret, Rhône, France)	125€
<i>Hautes-Côtes de Nuits 2023</i> (A.Gros, Bourgogne, France)	135€
<i>Saint-Joseph "Reflet" 2017</i> (F.Villard, Rhône, France)	135€
<i>Châteauneuf-du-Pape 2020</i> Domaine Roche-Audran, V.Rochette, Rhône, France)	148€
<i>Plousard 2020</i> (P.Overnoy, Pupillin, Jura, France)	152€
<i>Barolo « Bricco Voghera » 2017</i> (Tenuta Cucco, Piémont, Italie)	155€
<i>Côte-Rôtie "Tupin's" 2023</i> (Domaine du Coulet, M.Barret, Rhône, France)	157€

*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

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€
Côte-Rôtie "Fructus Voluptas" 2022/2023 (Domaine Jamet, Rhône, France)	188€
Trévallon 2020 (Famille Dürrbach, Provence, France)	189€
Château Pontet Canet 2020 (Famille Tesseron & M.Bessonnet, Pauillac, Bordeaux, France)	207€
Peyre Rose "Belle Léone" 2013 (M.Soria, Languedoc, France)	222€
Palafreno 2020 (Querciabella, Toscane, Italie)	247€
Gevrey Chambertin « Mes 5 terroirs » 2022 (D.Mortet, Bourgogne, France)	250€
Clos Rougeard 2014 (C.&N. Foucault, Loire, France)	360€
La Fleur de Pétrus 2019 (Château Pétrus, E.Moueix & J.-C. Berrouet, Pomerol, France)	662€

*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

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€
Ruffus - Brut (Vignoble des Agaises, Haulchin, Belgique)	58€
Chant d'Éole - Brut (Domaine Chant d'Éole, Quèvy-le-Grand, Belgique)	69€
Ferghetina « Milledì » 2021 - 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€
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, Ay, Vallée de la Marne, France)	139€
Champagne Oudiette & Filles “Uniterre” 2020 - Brut Nature (M. & C. Oudiette, Beaunay, Coteaux du petit morin, France)	141€
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, Ay, 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€

*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 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".*