





LES VINS AU VERRE ET AU PICHET




12 cl 25 cl 50 cl

Blancs :

IGP du Pays d'Oc - Chardonnay - Dom. La Croix Belle 	4.80 €	9.40 €	18.60 €
AOC Muscadet sur Lie « <i>Tradition</i> » Dom. l'Epiney 	4.80 €	9.40 €	18.60 €
IGP Côtes de Gascogne « <i>Gros Manseng</i> » Dom. Tastet (moelleux)	5.00 €	9.80 €	19.40 €
IGP du Pays d'Oc - Viognier - Dom. St Firmin 	5.50 €	10.80 €	21.40 €
AOP Reuilly - Sauvignon - Dom. Beurdin	5.60 €	11.00 €	21.80 €

Rosés :

IGP Pays d'Oc « <i>Rosé Gris</i> » Dom. St Firmin 	4.80 €	9.40 €	18.60 €
IGP de L'île de Beauté « <i>San Pieru</i> »	4.90 €	9.60 €	19.00 €
AOP La Londe - Côtes de Provence - Dom. du Révaou	5.90 €	11.60 €	23.00 €

Rouges :

AOP Duché d'Uzès « <i>Les Deux Frères</i> » Dom. St Firmin	4.80 €	9.40 €	18.60 €
AOP Bordeaux - Château La Chapelle Maillard 	4.80 €	9.40 €	18.60 €
AOP Morgon - Vieilles Vignes - Domaine de la Bêche	5.00 €	9.80 €	19.40 €
AOP Côtes du Rhône – St Esprit – Delas Frères	5.50 €	10.80 €	21.40 €
AOP Reuilly - Pinot Noir - Domaine Beurdin	5.60 €	11.00 €	21.80 €

« Tous nos verres et pichets sont issus de bouteilles et non de cubis »

LES BULLES

8 cl 75 cl

Prosecco Brut « <i>Riccardonna</i> »	5.00 €	26.00 €
--------------------------------------	--------	---------

Champagnes

A. Bergère <i>Brut</i> « <i>Classic</i> »	9.50 €	60.00 €
A. Bergère <i>Brut</i> Blanc de Blanc « <i>Soléra</i> »		70.00 €
« <i>R</i> » de Ruinart <i>Brut</i>		120.00 €



LES VINS BLANCS DU DAILY

VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

Reuilly - Sauvignon - Domaine Beurdin 26.00 €

Vin sec et fruité. Finesse aromatique au nez. Dévoile une belle palette olfactive en bouche de fraîcheur d'agrumes

Muscadet sur Lie « Tradition » Dom. De l'Épinay  27.00 €

Nez fin discret aux arômes de fruits frais (pomme, poire) associés à des notes d'agrumes

Coteaux du Giennois « L'Instant » Dom. de l'Épineau 31.00 €

Très belle robe limpide de couleur or vert, nez de fleurs de cassis et fruits exotiques, Bouche fraîche et minérale sur une longue finale élégante

Quincy « Les Nouzats » Domaine Valery Renaudat 37.00 €

Bouche fraîche et minérale sur le pomelo. Vive et fruitée sur une belle finale croquante

Sancerre - Domaine Serge Laporte 43.00 €

Nez de fleurs blanches et d'agrumes, de buis et silex. Bouche suave et vive sur le pomelo et la papaye

Pouilly-Fumé « L'Ingenuous » Dom. de l'Épineau 47.00 €

*Belle robe vert de jade à reflets brillants, nez d'agrumes, pamplemousse, genêt et fruits secs
Bouche délicieuse avec beaucoup de gras et de rondeur*

BOURGOGNE : AOC

Mâcon La Roche Vineuse - Château de la Greffière 32.00 €

Or jaune paille, arômes d'agrumes. Vin sec et minéral, nuances de pin et de coing

Mâcon Milly-Lamartine - Château des Bois « Cuvée Alphonse » 34.00 €

Robe dorée, notes de miel, compote de fruit blanc, vin structuré et rond, nuances vanillées et mentholées

Saint Véran - Château de la Greffière 38.00 €

Jaune très clair, or pâle, arômes d'amande fraîche et de miel, vin sec et rond

Chablis - Domaine Félix 48.00 €

Nez minéral et fruité sur des notes iodés, bouche très fine, soyeuse doté d'une belle structure

SUD-OUEST ET LANGUEDOC : IGP

Pays d'Oc - Chardonnay - Domaine La Croix Belle 27.00 €

Fraîcheur et intensité, nez fleuri aux notes de poires, ananas et fruits secs

Pays d'Oc Viognier - Domaine St Firmin  28.00 €

Tout en vivacité et en rondeur, arômes complexes d'agrumes, de pêche et d'abricot. Puissance et délicatesse réunie

Côtes de Gascogne « Gros Manseng » Domaine Tastet (moelleux) 29.00 €

Nez de fleurs blanches et fruits exotiques, bouche suave et ronde, fruitée et gourmande

RHÔNE : AOC

Côte du Rhône « Saint Esprit » Delas Frères 26.00 €

Couleur or paille, reflets verts, au nez registre de fleurs blanches et fruits jaunes, quelques touches exotiques et agrumes.

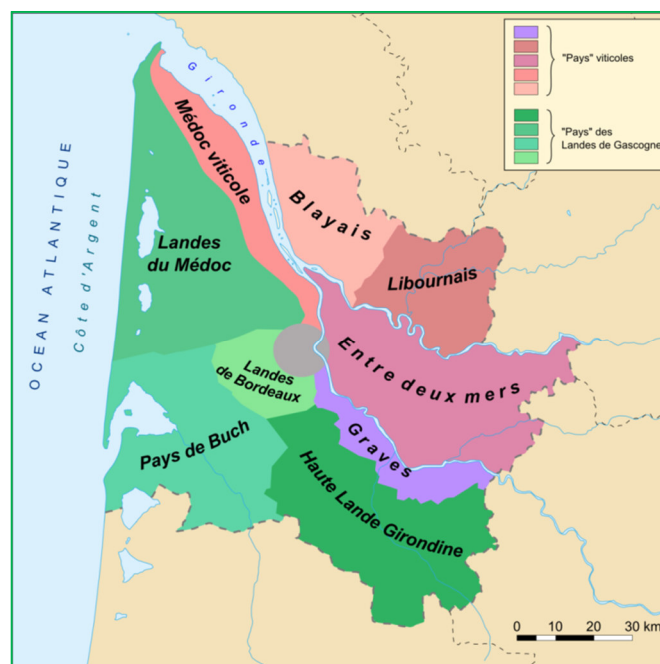


LES VINS ROSÉS DU DAILY

	75 cl
IGP du Pays d'Oc « Rosé Gris » Domaine St Firmin 	25.00 €
<i>Papilles agréables aux notes de fruits rouges frais, d'agrumes et de fleurs blanches</i>	
IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » Dom. La Croix Belle 	27.00 €
<i>Nez marqué par des notes florales et épicées, subtil et harmonieux en bouche</i>	
IGP de l'Île de Beauté « San Pieru »	28.00 €
<i>Robe rose pâle brillante, arômes de petits fruits rouges et de garrigue</i>	
AOC La Londe - Côtes de Provence - Dom. du Révaou	31.00 €
<i>Un cocktail de fruits rouges frais dominé par la framboise s'ouvre sur une note de santal et de rose. La minéralité et la salinité de cette cuvée amène la fraîcheur, l'équilibre et la quintessence</i>	
AOC Mâcon Milly-Lamartine - Château des Bois « Cuvée Alphonse »	34.00 €
<i>Robe claire, nez sur des notes de petits fruits rouges et légèrement citronné. Début de bouche rond mais la finalité reste sur un vin rosé tout en tension, libéralité et salivant. Arômes d'agrumes, oranges sanguines</i>	

MAGNUM

IGP du Pays d'Oc « Gris » - Domaine Saint Firmin 	38.00 €
IGP Côtes de Thongue « Le Champ des Grillons » Dom. La Croix Belle	48.00 €



LES VINS ROUGES DU DAILY

VAL DE LOIRE : AOC

75 cl

- Reuilly - Pinot Noir - Domaine Beurdin** 26.00 €
Vin légèrement tannique aux senteurs de raisin bien mûr, il est fruité et ample. Arômes de fruits rouges
- St Nicolas de Bourgueil - Les Hauts Clos Caslot**  28.00 €
Nez minéral, bouche fruitée aux saveurs de pierre mouillée et poivre noir, longue finale gourmande
- Chinon « Amaranthe » Vieilles Vignes – Dom. Baudry Dutour** 29.00 €
Nez expressif et complexe de fruits noirs, bouche élégante et fruitée, souple toute en finesse
- Saumur Champigny « Thierry Germain » Dom. Des Roches Neuves**  31.00 €
Vin charnu et équilibré, minéral, arômes de cerise noire mûre, notes d'épices douces
- Menetou-Salon « Mon Loup » Emmanuelle Mellot** 37.00 €
Nez de petits fruits rouges et une touche de vanille, bouche bien structurée, tannins fondus, robe rouge rubis, limpide et brillante
- Sancerre - Domaine Serge Laporte** 43.00 €
Nez charmeur de fruits noirs et d'épices. Léger et souple en bouche sur des arômes de cerises et cassis

BEAUJOLAIS : AOC

- Morgon « Vieilles Vignes » Domaine de la Bêche** 27.00 €
Vendanges manuelles, nez de cerises noires et de framboise sur des notes épicées. Belle complexité aromatique
- Brouilly « Bergeron » Maison Jambon** 28.00 €
Rubis intense, notes fraise et framboise en tête, légers, souples fruités. Vin tendre et harmonieux
- Moulin à Vent « Les Bois Combes » Maison Jambon** 29.00 €
Nez de violette soutenue par une cote de cerise, tannique et charnu, subtilement épicé. Bouche complexe, mêlant finesse et harmonie
- Régnié « Les Bruyères » Maison Jambon** 27.00 €
Attaque fraîche, garnit le palais d'une chair ronde, aromatique et structurée, bonne longueur
- Chiroubles - Domaine des Maisons Neuves – Maison Jambon** 30.00 €
Tendre et vin, ce vin développe des saveurs complexes, arômes de violette, longueur en bouche remarquable
- Fleurie « La Joie du Palais » Maison Jambon** 32.00 €
Véritable explosion de fruits rouges associés à des arômes de fleurs. Attaque vive et franche, acidité et tanins fins
- Beaujolais Lantignié « La Cerise sur le Gâteau » Dom. de Thulon** 37.00 €
Bouche étonnante, très fruité, gourmande avec une belle rondeur et sucrosité. Au nez, assortiment de moka, marron glacé, cerise



LANGUEDOC : AOC

Duché d'Uzès « Les Deux Frères » Dom. St Firmin <i>Bon équilibre entre les arômes de fruits noirs, poivre, épices douces. Notes de thym, de romarin de garrigue et de réglisse</i>	25.00 €
Fitou « Via Domitius » Château de la Grange  <i>Nez de fruits noirs confits et de cuir gras. Bouche velouté qui évoque la Tapenade et le chocolat</i>	26.00 €
St Chinian « La Pierre Plantée » Dom. Les Eminades  <i>Vin alliant gourmandise et finesse aromatique se finit sur une trame tannique tout en fraîcheur</i>	28.00 €
Montpeyroux « Le 5 » Le Mas de Bertrand  <i>Nez floral ou se développe des arômes de fruits rouges très mûrs sur des notes poivrées. Bouche friande, belle structure sur les tanins</i>	29.00 €
Terrasses du Larzac « Soleil d'Eva » Dom de Malavieille  <i>Nez enchanteur de prune, mûre sauvage, cassis et vanille. Belle complexité en bouche, joliment fruité, tannins fins</i>	30.00 €
Pic St Loup - Mas de Jon - Tradition <i>Belle robe brillante avec des notes de prune et reflets de cassis, en bouche épices, réglisse, poivre, fruits rouges gourmands, tanins soyeux</i>	32.00 €
St Saturnin - Le Mas de Bertrand  <i>Joli nez de framboise et d'épices, de poivre sur de discrètes notes boisées. Bouche souple et ronde, tanins discrets</i>	36.00 €

BOURGOGNE : AOC

75 cl

Bourgogne (Pinot Noir) - Domaine Besancenot <i>Robe rouge cerise, notes de petits fruits rouges et noirs, structuré, riche et rond</i>	35.00 €
Hautes Côtes de Beaune - Domaine Besancenot <i>Robe pourpre aux nuances violines, large palette d'arômes comme la cerise, le cassis et la framboise, bonne souplesse, tanins modérés</i>	39.00 €
Bourgogne (Pinot Noir) - Château des Bois « Cuvée Alphonse » <i>Belle extraction, nez sur des notes de fruits noirs, mûres et un côté graphite. Bouche ronde sur la gourmandise en alliant l'équilibre des tanins et de la vivacité du Pinot noir. Vin gourmand et tout en finesse</i>	42.00 €
Chorey les Beaune - Domaine Besancenot <i>Vin rouge souple, modérément tannique, riche en caractère, nez de petits fruits rouges et noirs rehaussés de notes de réglisse</i>	52.00 €
Beaune « Les Mariages » - Domaine Besancenot <i>Au nez vin très expressif sur le registre du fruit rouge à noyau et la framboise. Gourmand et complexe à la fois. Tanin rond et bien mûr</i>	56.00 €



RHÔNE : AOC

75 cl

Ventoux « Les Gélinittes » A. Jaume 25.00 €

Dominante de fruits rouges, ce vin au caractère estival sera le parfait complice de tout type de grillages

Côtes du Rhône « Saint Esprit » Delas Frères 26.00 €

*Robe, profonde, présentes des reflets violine, au nez fruits rouges, violette, réglisse.
En bouche, rondeur, ampleur et finesse.*

Cairanne « Les Travées » A. Jaume 33.00 €

*Belle expression aromatique de fruits noirs, d'olive et d'épices au nez, structure tannique élégante,
final s'oriente vers un registre minéral*

Rasteau « Les Valats » A. Jaume 37.00 €

*Robe pourpre et profonde. Arômes de fruits légèrement confits, bonne richesse tannique,
finale longue sur des notes poivrées*

Côtes du Rhône « Les Champavins » A. Jaume 39.00 €

Structure à la fois tannique et ample qui amène à une finale persistante et épicée



Lirac « Dom. Du Clos de Sixte » A. Jaume 40.00 €

Vin dense et rond, légèrement tannique agrémenté de notes mentholées



Crozes-Hermitage « Les Launes » Delas Frères 46.00 €

Robe grenat foncé, vin ample et rond en bouche, structure tannique puissante, nez fruité

Vacqueyras « Château Mazane » A. Jaume 46.00 €

*Le vin exprime un ensemble de saveurs complexes alliant fruits rouges biens mûrs,
vin plein et charpenté, corsé mais sans excès*



Saint-Joseph « Les Challeys » Delas Frères 48.00 €

Robe rouge rubis, nez séduit par des notes fruités, arômes délicatement boisés

Gigondas « Terrasses de Montmirail » A. Jaume 59.00 €

*Robe intense et profonde, racé et élégant doté d'une bouche dévoilant une grande ampleur.
Notes épicées et minérales*

Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire » Maison Ogier 74.00 €

Attaque franche sur la cerise et la fraise confites, une finale joliment mentholée



BORDEAUX : AOC

Bordeaux - Château La Chapelle Maillard 	25.00 €
<i>Très belle couleur pourpre, joli nez fruité aux arômes de fruits mûrs. Le vin se montre plaisant par sa rondeur et sa souplesse veloutée</i>	
Côtes de Bourg - Château Grand Chemin	27.00 €
<i>Nez de fruits rouges, tanins mûrs et soyeux, notes boisées qui se fondent subtilement dans une matière élégante et puissante</i>	
Haut-Médoc - Esprit de Doyac	29.00 €
<i>Nez complexe, belle intensité aromatique de fruits noirs et mûrs. Bouche ronde, fruitée et structurée sur des tanins fins et soyeux</i>	
Graves - Orangerie de l'Hospital 	30.00 €
<i>Belle rondeur, équilibrée et longue. Arômes fruits rouges et note de vanille</i>	
St Georges St Emilion - Château Macquin	30.00 €
<i>Au nez, on décèle de jolies notes de cassis et framboises avec des nuances finement épicées. Vin souple et dense avec des tanins mûrs</i>	
Lalande de Pomerol - Château La Croix St André 	35.00 €
<i>Nez précis et intense offrant une belle expression des arômes primaires de fruits rouges et noirs. Tanins mûrs et ronds</i>	
Pessac-Léognan - Château Valoux	36.00 €
<i>Nez aux notes de fruits noirs comme la prune ou le cassis, vin puissant en bouche, bel équilibre entre l'acidité et les tanins</i>	
Graves « Clos Floridène » Denis Dubourdiou	41.00 €
<i>Arôme de cassis, fraise des bois avec note de menthe, réglisse et fumée</i>	
St Emilion « Le Cèdre » Château Jean Faure	45.00 €
<i>Nez de fruits rouges avec beaucoup de douceur et finesse, structure légère et jolie sucrosité</i>	
Margaux - La Petite Tour de Bessan	46.00 €
<i>Couleur rouge grenat, nez riche, intense et complexe, bouche charnue, ample avec des tanins veloutés</i>	
Moulis en Médoc – Château Maucaillou	49.00 €
<i>Finesse, richesse, amplitude et onctuosité mêlant fruits très mûrs et épices douces</i>	
Pauillac - Château Montgrand Milon	53.00 €
<i>Nez concentré aux arômes de cassis et de cerises, subtiles notes de chêne, violettes et cacao. Ample, puissant et énergique en bouche</i>	
Pomerol « Esprit de Clocher »	57.00 €
<i>Le bouquet est souvent très riche et complexe sur des notes de fruits noirs et rouges, de cuir, de la torréfaction et une pointe vanillée</i>	



St Julien - Eléonore de Château Teynac	59.00 €
<i>Nez présente une richesse et grande intensité d'arômes. Persistance en bouche. Vin plein d'élégance et de finesse</i>	
St Estèphe - Petit Bocq	61.00 €
<i>Vin boisé, légèrement toasté qui donne des arômes de moka, café et fruits noirs</i>	
St Julien - Château Peymartin	66.00 €
<i>Rouge profond, arômes fins et typés, nuances de fruits rouges et de sous-bois, final assez ferme</i>	
Pomerol - La Croix de Mazeyres	69.00 €
<i>Attaque onctueuse avec des notes mentholées, épicées et fruitées, ensemble harmonieux, finale fraîche et tonique</i>	
Haut- Médoc « Héritage » de Chasse Spleen	75.00 €
<i>Notes de cassis et de groseilles rehaussées d'une touche d'épices et de menthe, sur un boisé léger</i>	
St Emilion 1er Grand Cru Classé « Château Trotevieille » 2014	98.00 €
<i>Texture délicate et ronde aux tanins raffinés, une longueur fraîche et racée</i>	
Pauillac « Les Griffons de Pichon Baron » 2nd du Château Pichon Longueville Baron	115.00 €
<i>Robe intense presque noire, nez délicat sur les fruits noirs avec une touche boisée subtile et bien intégrée. Bouche généreuse, pleine, aux tanins puissants et gourmands</i>	
St Emilion « Château La Gaffelière » 1^{er} Grand Cru Classé 2015	138.00 €
<i>Eclatante réussite qui couronne le réveil actuel du château, tannin ultra fin, corps vibrant, élégance racée, fraîcheur délicate, pureté absolue</i>	
St Julien « Château Beychevelle » Grand Cru Classé	178.00 €
<i>Vin généreux, fruité et charnu aux couleurs intenses. Parfait outsider au magnifique millésime de 2005</i>	
Pessac-Léognan « La Clarence de Haut Brion » 2009	189.00 €
<i>Strict et tannique marqué par l'empreinte fumée de son terroir graveleux et par des notes de fruits noirs, de tabac, de cèdre et de vanille</i>	

MAGNUMS : 150 cl

AOP Duché d'Uzès « Les Deux Frères » Dom. St Firmin	41.00 €
AOP Pic St Loup « Réserve les Almades » 2019	49.00 €
AOP Côtes de Bourg « Château Moulin Eyquem » 2019	50.00 €
AOP Côtes du Rhône « Grand Veneur » A. Jaume 2020	51.00 €
AOP St Emilion - Lagarde Montarlier 2018	72.00 €

