



## Myriam HUET

« Oenologue-Conseil », diplômée de la Faculté d'oenologie de Bordeaux, Myriam HUET est l'une des rares femmes oenologues du paysage français. Auteur de deux ouvrages didactiques sur le vin « Tout savoir sur le vin » et « Le vin ». Elle a également participé pendant 5 ans, à l'émission de Jean-Pierre COFFE "ça se bouffe pas, ça se mange" sur France Inter ; et collabore aussi à de nombreuses revues en tant que journaliste (L'Amateur de Bordeaux, Cuisine et Vins de France, Elle).



### L'Hibiscus

Pour le RESTAURANT, Myriam HUET a choisi rigoureusement, selon une large gamme de vins de propriétés de la Maison RICHARD, les meilleures références selon plusieurs critères de sélection (Guides, Concours, Médailles...). Notre Caviste, la « Maison SAVOURÉ » à Janville, est une entreprise familiale fondée en 1888. À ce jour, c'est la 4<sup>ème</sup> génération : Hugues & Catherine et aussi la 5<sup>ème</sup> : Stanislas & Tiphaine !

Et pour une dégustation avec plus de 200 références, RDV à « L'Annexe Richard » 15, rue Chevert, 75007 Paris. Tél : 01 45 55 16 29

♥ WINE-BAG : SAC DISCRET POUR EMPORTER VOTRE BOUTEILLE NON TERMINÉE. « LE PLAISIR DE DÉGUSTER UN GRAND VIN ! »



	Année	75 cl	Année	37,5 cl
<b>A.O.C. SYLVANER « Cuvée Réserve » de Hans Schaeffer</b> - Cépage Sylvaner : Sec et léger, au fruité délicat et une belle vivacité en finale.	2010	15,40 €	2010	10,60 €
<b>A.O.C. SYLVANER « Tradition » de la Maison Kuentz-Bas</b> - Cépage Sylvaner : Nez aux arômes frais et fruités complexifiés par des notes de fruits secs et balsamiques. Frais, vif et structuré par l'acidité.	2008	32,60 €		
<b>A.O.C. PINOT GRIS « Cuvée Réserve » de Hans Schaeffer</b> - Cépage Pinot Gris : Plein et rond, au nez de miel, de fumée et de fruits exotiques.	2009	35,00 €		
<b>A.O.C. RIESLING « Cuvée Réserve » de Hans Schaeffer</b> - Cépage Riesling : Nerveux, léger et bien sec, au nez assez minéral. Très citronné en bouche.	2011	31,90 €		
<b>A.O.C. RIESLING « Tradition » de la Maison Kuentz-Bas</b> - Cépage Riesling : Nez fruité et citronné où s'y mêlent les agrumes et l'abricot, une pointe de minéralité. La bouche est franche, croquante pleine de fruit. Vin sec, vif et structuré.	2009	38,40 €		
<b>A.O.C. GEWURZTRAMINER « Cuvée Réserve » de Hans Schaeffer</b> - Cépage Gewurztraminer : Souple et frais, légèrement perlant, au nez intense de rose et litchi, à la finale suave et sucrée.	2011	26,40 €	2011	19,90 €



BORDEAUX & SUD-OUEST

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
<b>A.O.C. GRAVES « Château Pouyanne » des Vignobles Zausa</b> - Cépages Sémillon 80% et Sauvignon 20% : Blanc sec très charmeur, nerveux avec de très agréables notes d'agrumes. Bouche ample et généreuse, avec une finale tout en souplesse et en rondeur.	2011	22,60 €	2011	14,40 €
<b>A.O.C. MONBAZILLAC « Château La Borderie » de Claude Hurmic-Ravel Vidal</b> - Cépages Sémillon (60%), Sauvignon (20%) et Muscadelle (20%) : Vin moelleux, souple, élégant, avec une belle finesse aromatique, un très bon équilibre et une finale savoureuse.	2011	28,80 €		
<b>A.O.C. JURANÇON « Domaine Lasserre » de Jean-Charles Lasserre</b> - Cépage Manseng : Moelleux et très frais, au nez de fruits exotiques, d'une belle vivacité qui laisse la bouche fraîche.	2009	39,60 €		
<b>A.O.C. SAINTE - CROIX - DU - MONT « Château les Marcottes » des Vignobles Cigana</b> - Cépages Sémillon 92% et Sauvignon 8% : Nectar doré, des notes florales de fleurs séchées Tilia. Rondeur et finesse, elle charme par son harmonie et son caractère contraignant.	2007	47,20 €		
<b>A.O.C. PESSAC - LÉOGNAN « Château Tour Léognan » de Perrin &amp; Fils</b> - Cépages Sauvignon 65% et Sémillon 35% : Second Vin élevé comme un Grand Cru Classé du Château Carbonnieux, long et ciselé, au nez d'agrumes avec des notes boisées de vanille et de pain grillé.	2009	54,60 €		



## VALLÉE DE LA LOIRE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. TOURAINE - SAUVIGNON « Les Roches » des Vignerons des Coteaux Romanais** - Cépage Sauvignon : Très pâle, au nez bien marqué par le pamplemousse rose, sec et vif en bouche.

2012 17,50 €

**A.O.C. MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE « Château de l'Aulnaye » de Lieubeau Vigneron** - Cépage Melon de Bourgogne : Bien sec, vif et droit comme une lame. (Label 'Agriculture Raisonnée')

2010 19,50 € 2010 12,80 €

**A.O.C. SAUMUR « Les Plantagenêts » de La Cave de Saumur** - Cépage Chenin : Frais et délicat, d'une belle vivacité en bouche, au nez de fleur de Tilleul.

2011 21,30 € 2010 13,90 €

**A.O.C. CHEVERNY « Domaine des Huards » de Michel Gendrier** - Cépages Sauvignon 85% et Chardonnay 15% : Nez frais, précis et subtil, marqué par les agrumes. Ample, direct en bouche avec des notes de Tilleul. (Label 'Agriculture Biologique')

2010 25,10 €

**A.O.C. MENETOU - SALON « Le Grand Cerf » des Celliers de Cérés** - Cépage Sauvignon : Plein et frais, aux arômes bien mûrs de pêche & fruits exotiques.

2011 33,80 € 2010 19,00 €

**A.O.C. QUINCY « Maison Blanche » du Domaine de Jean-Claude Roux** - Cépage Sauvignon : Frais et souple, avec de jolies notes d'agrumes et de fruits tropicaux.

2011 35,00 €

**A.O.C. SANCERRE « Les Broux » de La Cave des Vins de Sancerre** - Cépage Sauvignon : Droit, frais et désaltérant, un nez de zestes d'agrumes et de fruits exotiques.

2010 40,90 €

**A.O.C. POUILLY - FUMÉ « Les Clairières » du Domaine Gaudry** - Cépage Sauvignon : D'une belle fraîcheur minérale et racée, au nez de pamplemousse et de silex.

2010 43,80 € 2010 26,70 €



## VALLÉE DU RHÔNE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. SAINT - PÉRAY « Les Vins de Vienne » de Cuilleron, Villard, Gaillard & Villa** - Cépages Marsanne 60% et Roussanne 40% : Robe jaune pâle, intense et brillante. Nez complexe et gourmand, aux notes de fruits jaunes, noisettes et miel. Fin et persistant. L'équilibre entre gras et vivacité est harmonieux, faisant place ainsi au fruit mûr agrémenté de notes vanillées et légèrement grillées. Longue finale toute en fraîcheur.

2009 48,70 €



## BOURGOGNE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. BOURGOGNE ALIGOTÉ « Les Planchants » de Noël Briday** - Cépage Aligoté : Bien sec, assez souple, au nez citronné et à la finale désaltérante.

2012 26,40 € 2011 15,90 €

**A.O.C. SAINT - VÉLAN « Orchys » de Collovray & Terrier** - Cépage Chardonnay : Plein et frais, avec une belle fraîcheur ciselée et un nez de chèvrefeuille et de noisette.

2012 32,10 €

**A.O.C. MÂCON « La Roche Vineuse » d'Olivier Merlin** - Cépage Chardonnay : Nez de fruits exotiques et fleurs blanches, très belle minéralité, structure pleine et fraîche.

2011 36,70 €

**A.O.C. HAUTES - CÔTES - DE - NUITS de David Duband** - Cépage Chardonnay : D'une belle minéralité, avec un nez d'agrumes et d'ananas, une bouche tendre et ciselée.

2009 38,40 €

**A.O.C. CHABLIS « Domaine Savary » de Olivier Savary** - Cépage Chardonnay : De la minéralité, une pointe grillée de silice, vif et droit en bouche.

2009 39,60 € 2010 22,60 €

**A.O.C. POUILLY - FUISSÉ « Vieilles Vignes » de Vincent Girardin** - Cépage Chardonnay : Jolies notes boisées sur une structure ample et pleine, bien structurée et harmonieuse.

2009 52,70 € 2009 31,20 €

**A.O.C. SANTENAY « Clos de la Comme-Dessus » de Vincent Girardin** - Cépage Chardonnay : Plein et harmonieux, avec des notes briochées relevées d'une pointe citronnée.

2006 70,40 €

**A.O.C. MEURSAULT « Les Tillets » de Vincent Girardin** - Cépage Chardonnay : Racé et bien tendu, nez de fruits blancs confits et de noisette, à la fois sensuel et minéral.

2009 84,80 € 2008 47,40 €



## BOURGOGNE (Dégustation)

Année 75 cl Qté

**A.O.C. POUILLY - FUISSÉ « Les Chailloux » de la Maison Auvigue** - Cépage Chardonnay : Vin cristallin et fin, nez très délicat aux arômes de zestes d'oranges, de belles notes de fruits blancs. Une bouche riche, grasse et du volume, une finale puissante et longue très minérale (silice).

2008 76,60 € 1



## BORDEAUX

Année 75 cl Année 50 cl

**A.O.C. BORDEAUX « Château Gantonnet » de la Famille Richard** - Cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc : Robe fuchsia, nez aromatique de framboise, de cerise et des notes exotiques, attaque ronde et souple avec une finale vive.

2010 22,30 € 2010 15,90€



## CENTRE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.R. CHARTRES « Rosé de Chartres » des Vignerons du Val Saint Martin** - Cépage Grolleau : Robe très pale, nez aromatique et fruitée, léger, demi-sec et complexe. Cuvée Prestige en exclusivité, découvrez l'unique vin beauceron ! La volonté de faire revivre une tradition ancestrale et populaire et le désir de doter l'Association de la Commune Libre du Village de Saint-Brice, environ 500 pieds de vigne plantés sur un coteau de la résidence du Val de l'Eure.

2008 35,00 € Rupture !



## VALLÉE DE LA LOIRE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. CHINON « Le Rosé » de Jean-Maurice Raffault** - Cépage Cabernet Franc : Un rosé intense, frais, savoureux et fruité, avec une pointe de tendresse, nez de grenadine et de framboise.

2012 28,50 € 2011 18,30 €

**A.O.C. SANCERRE « La Saignée » de Pascal Jolivet** - Cépage Pinot Noir : Frais, élégant et raffiné, à la bouche fruitée.

2008 43,10 €



## BEAUJOLAIS

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. BEAUJOLAIS « Rosé d'une Nuit » du Château de Corcelles de la Famille Richard** - Cépage Gamay : Rose franc, nez au pamplemousse rose, bouche ronde, vive. Fruité et frais.

2011 25,70 €



## VALLÉE DU RHÔNE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. TAVEL « Prieuré de Montézargues » de Guillaume Dugas** - Cépages Grenache 55%, Cinsault 30% et Clairette 15% : Intense, riche et plein, au nez de cerise mûre et de fruits frais.

2010 34,60 € 2011 19,20 €



## PROVENCE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. CÔTEAUX D' AIX - EN - PROVENCE « Bargemone » de La Commanderie de Bargemone** - Cépages Carignan 45%, Grenache 25%, Syrah 15% et Cinsault 15% : De couleur cerise, des arômes de fleurs et de fruits rouges, harmonieux et équilibré.

2012 24,00 €

**A.O.C. CÔTES DE PROVENCE « Château Tour Sainte-Anne » de la Famille Sumeire** - Cépages Syrah 55%, Cinsault 29%, Grenache 14%, Mourvèdre 2% et Cabernet Sauvignon 1% : Robe pâle aux reflets saumonés, plein, onctueux, marqué par les fruits confits, le kirsch et la réglisse. (Label 'Agriculture Biologique')

2012 28,80 € 2012 19,00 €

**A.O.C. BANDOL « Domaine de l'Hermitage » des Domaines Duffort** - Cépages Cinsault 50%, Mourvèdre 30% et Grenache 20% : Rosé structuré, plein en bouche avec du relief et de la fraîcheur, un nez de fruits à noyau, de zan et d'anis.

2011 38,60 € 2010 21,40 €



## ALSACE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. PINOT NOIR « Cuvée Réserve » de Hans Schaeffer** - Cépage Pinot Noir : Entre rouge et rosé, vif et désaltérant, au nez de cerises sauvages.

2011 26,90 € 2010 20,20 €



## VALLÉE DE LA LOIRE

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. TOURAINE « Les Larris » de la Famille Richard** - Cépage Gamay : La robe rubis aux reflets sombres exhale un nez frais et net ainsi que des notes de fruits rouges. En bouche, il est frais, léger et friand.

2011 15,70 €

**A.O.C. ANJOU « Domaine de Flines » de Catherine Motheron** - Cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon : Souple, rond et assez charnu, au nez de fruits mûrs. Une vraie gourmandise !

2010 20,40 €

**A.O.C. BOURGUEIL « Prestige & Tradition » des Caves de Bourgueil** - Cépage Cabernet Franc : Souple, assez charnu, avec des notes de kirsch et de violette.

2011 23,50 € 2010 14,20 €

**A.O.C. CHEVERNY « Domaine des Huards » de Michel Gendrier** - Cépages Gamay 55%, Pinot-Noir 30% et Cabernet-Franc 15% : Lumineux, frais et fruité au nez, joyeux en bouche, arômes de groseille, cerise, agrumes. (Label 'Agriculture Biologique')

2011 26,10 €

**A.O.C. SAINT - NICOLAS - DE - BOURGUEIL « Signature » du Domaine de la Cabernelle de Caslot-Pontonnier** - Cépage Cabernet Franc : Frais et gourmand, avec du relief, des arômes de groseilles et d'airelles.

2012 29,50 € 2012 17,30 €

**A.O.C. SAUMUR - CHAMPIGNY « La Grande Vignoble » de Paul Filliatreau** - Cépage Cabernet Franc : Bien structuré, aux tanins souples et frais, au nez de framboises et de pivoines.

2011 30,90 €

**A.O.C. CHINON « Château de Vaugaudry » de Antoine Belloy** - Cépage Cabernet Franc : Savoureux, plein et enrobé, au nez de fruits rouges et de fougères.

2010 31,30 € 2008 18,60 €

**A.O.C. MENETOU - SALON « Le Grand Cerf » des Celliers de Cérès** - Cépage Pinot Noir : Léger, frais et fruité, avec du relief et un nez de griottes.

2011 33,60 € 2011 18,70 €

**A.O.C. SANCERRE « Les Châtaigniers » de la Cave des Vins de Sancerre** - Cépage Pinot Noir : Souple et léger, à la bouche un peu acidulé, au nez très fruité de cassis.

2009 42,70 €



## B O R D E A U X

Année 75 cl Année 37,5 cl

<p><b>A.O.C. BORDEAUX « Château Roquefort » de Frédéric Bellanger</b> - Cépages Merlot 90% et Cabernet Sauvignon 10% : charnu et charpenté, avec des notes boisées de vanille, coco et pain grillé, sur un fond de fruits mûrs.</p>	2010	25,90 €	2009	15,90 €
<p><b>A.O.C. GRAVES « Château Caillivet » d'Antoine Carillo</b> - Cépages Merlot 60% et Cabernet Sauvignon 40% : Magnifique robe grenat au nez de cerise, mûre et cassis, avec des notes boisées et vanillées avec des tanins puissants.</p>	2010	28,80 €		
<p><b>A.O.C. MONTAGNE - SAINT - ÉMILION « Domaine de Haut-Marchand » de Alain Dufourg</b> - Cépage Merlot : Bien structuré, aux tanins souples et tendres, au nez de fruits avec des notes boisées finement toastées.</p>	2008	31,20 €		
<p><b>A.O.C. SAINT - ÉMILION « Château Tour de Beauregard » de Didier Fritegotto</b> - Cépages Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 15% et Cabernet Franc 15% : Robe sombre et intense, bouquet élégant aux arômes de fruits rouges et de pain grillé. Bouche harmonieuse et équilibrée.</p>	2011	34,10 €	2011	20,60 €
<p><b>A.O.C. HAUT - MÉDOC « Château Victoria » du Château Lebourdieu</b> - Cépages Cabernet Sauvignon 55% et Merlot 45% : Plein et structuré aux tanins soyeux, robe rouge-orangée, au nez complexe et aux notes de fruits noirs, d'épices, de champignons, de cuir, de chocolat...</p>	2008	42,00 €		
<p><b>A.O.C. LALANDE DE POMEROL « Château de Bel Air » de Jean-Pierre Musset</b> - Cépages Merlot 75%, Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon 5% et Autres 5% : Bouquet très fin, au nez de confiture, de cacao et de sous-bois. Bouche intense, tanins fondus aux épices grillées et une bonne longueur.</p>	2011	48,20 €	2010	26,90 €
<p><b>A.O.C. PESSAC - LÉOGNAN « Château Haut-Vigneau » d'Éric Perrin</b> - Cépages Cabernet Sauvignon 60% et Merlot 40 % : Dense et charnu, aux tanins bien mûrs, nez boisé et balsamique de cèdre et de baies de genièvre. Des notes de fruits noirs et des notes subtiles de torréfaction.</p>	2010	50,30 €		
<p><b>A.O.C. SAINT - ÉMILION GRAND CRU « Château du Barry » de Daniel Mouty</b> - Cépages Merlot 80% et Cabernet Franc 20% : Vin charmeur, paré d'un beau rubis, nez boisé, notes de fruits noirs, de café grillé. Bouche gourmande, souple et charnue, texture aux tanins veloutés.</p>	2008	59,80 €		



**B O R D E A U X ( D é g u s t a t i o n )**

**Année 75 cl Année 37,5 cl Q<sup>te</sup>**

**A.O.C. GRAVES « Château d'Ardennes » de Suzanne & François Dubrey** - Cépages Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 45% et Cabernet Franc 10% : Robe soutenue, aux reflets de jeunesse. Nez profond de fruits noirs associés à des notes minérales discrètes. Bouche très homogène et une certaine puissance. Un Graves typé aux accents de griotte à l'eau de vie et de cacao. Exceptionnel !

2000 37,40€ 1

**A.O.C. SAINT - ESTÈPHE CRU BOURGEOIS « Château Beau Site Haut-Vignoble »** de la Famille Braquessac - Cépages Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 40%, Petit Verdot 5% : D'un rubis profond, des arômes de fruits rouges légèrement confits, en bouche souple et ample avec des tanins bien fondus, et une fin de bouche fraîche et agréable d'ampleur.

2008 66,10 € 2008 35,20 €

**A.O.C. PAUILLAC CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR « Château L'Harmonie de Fonbadet »** de la Famille Peyronie - Cépages Cabernet Sauvignon 60 %, Cabernet Franc 15 % et Petit Verdot 5 % : Second Vin de la Propriété, robe rouge légèrement tuilée, nez épanoui mariant notes florales et fruitées, légèrement confiturées. Bouche sur le fruit, tanins souples et fondus, fraîcheur et équilibre.

2008 75,30 €

**A.O.C. MARGAUX CRU BOURGEOIS « Château Pavail de Luze »** du Baron Frédéric de Luze - Cépages Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 35% et Cabernet Franc 5% : Robe grenat et nez de fruits rouges très élégant. Délicieux et raffiné, présente des arômes nets et gourmands de pruneaux et d'épices. Fin et élégant, aux tanins doux et à la finale longue et fraîche.

2009 88,70 € 2009 36,40 €

**A.O.C. MÉDOC CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR « Château Tour de By » de Marc Pagès** - Cépages Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 30% et Petit Verdot 5% : Très élégant, belle couleur rouge-vermillon. Nez très pur, complexe, dominé par des notes de fruits mûrs. En bouche, attaque ronde, ample, structure tannique très riche et parfaitement équilibrée, une finale aux saveurs délicates et raffinées !

2004 114,70 € 1

**A.O.C. POMEROL « Fugue de Nénin » des Domaines de Jean-Hubert Delon** - Cépages Merlot 72% et Cabernet Franc 28% : Second Vin du Château Nénin, ce cru est l'un des plus prisés de Pomerol ! Des arômes explosifs et séduisants de fruits noirs, de rose et de violette, d'épices douces et de réglisse. Matière fine et gracieuse, caressante et persistante, des tanins souples en bouche avec des notes de fruits sauvages et de chocolat sur une finale succulente. Éléphant soyeux, opulent, long, harmonieux, c'est une excellente fugue !

1998 219,60 € 1

**A.O.C. PAUILLAC (4ème Grand Cru Classé) « Château Duhart-Milon » du Domaine des Barons de Rothschild (Lafite)** - Cépages Cabernet Sauvignon 73% et Merlot 27% : Beau vin d'un rouge rubis profond et d'une belle expression aromatique avec des notes de fruits frais et de fruits noirs. Belle structure, une élégance et un équilibre remarquable, des tanins très fins et souples pour une longue finale fruitée. Une très belle réussite avec ce Millésime assez atypique. Pratiquement à son apogée, classé dans les Grands Crus !

2003 335,00 € 1





L'Hibiscus

RESTAURANT

# Les vins rouges



S U D - O U E S T

Année 75 cl Année 37,5 cl

**A.O.C. BUZET « Armandie » des Vignerons de Buzet** - Cépages Merlot 85% et Cabernet Franc 15% : Couleur rouge profonde, nez intense de fruits rouges très murs, souligné par une note d'amande fraîche et de vanille. Attaque souple mais ample et charnue, aux tanins bien enrobés par le fruit.

2009 22,50 €

**A.O.C. MADIRAN « Torus » des Vignobles d'Alain Brumont** - Cépages Tannat 50%, Cabernet Sauvignon 30% et Cabernet Franc 20% : Robe grenat chatoyante, nez très affirmé sur les fruits rouges biens mûrs. Une attaque ronde et bien charpentée. Agréable finale sur les fruits noirs.

2008 35,80 €

**A.O.C. CAHORS « Clos Triguedina » de Jean-Luc Baldès** - Cépages Malbec 80%, Merlot 15% et Tannat 5% : Superbe robe rubis soutenue avec des reflets violacés. Dense et charpenté, aux tanins racés, au nez de mûre, de réglisse, d'épices et une pointe mentholée.

2004 47,00 €



B E A U J O L A I S

Année 75 cl Année 37,5 cl

**GAMAY PÉTILLANT « Bullsss » du Château de Corcelles de la Famille Richard** - Cépage Gamay : Robe rouge grenat, fines bulles aux reflets violines. Mousse plus intense, persistante du fait de la présence des tanins. Nez tout en fruits (cerise, cassis, mûre). Une gourmandise originale, comme les Lambruscos !

- 35,00 €

**A.O.C. JULIÉNAS « Les Capitans » de Noël Briday & Maxence Besson** - Cépage Gamay : Robe rubis soutenu, nez avec des arômes floraux comme la pivoine. Fruité et friand, s'ajoutent des notes épicées ainsi que des petits fruits rouges et noirs (cassis, framboise...). En bouche, le vin est à la fois dense et souple.

2010 29,60 € 2011 17,30 €

**A.O.C. CHIROUBLES « Château de Raousset » de Axel Joubert** - Cépage Gamay : Un nez expressif aux arômes de petits fruits rouges associés à des notes de violette. En bouche, une attaque franche, de la fraîcheur, de la vivacité, du fruit, de la suavité et de la 'gouleyance' toute en longueur.

2010 30,20 €

**A.O.C. BROUILLY « Château des Tours » de la Famille Richard** - Cépage Gamay : Les tanins renforcent le caractère et la charpente de ce grand Brouilly. Ce nectar incroyable aux arômes de fruits rouges persistants, surprend par sa longueur en bouche.

2010 32,60 € 2010 26,40€ en bouteille de 50 cl

**A.O.C. MORGON « Corcelette » de Daniel & Raymond Bouland** - Cépage Gamay : Nez plein et profond sur des notes réglissées, de poivre, de kirsch et de fleurs. La bouche est franche, gourmande, juteuse, avec un très joli grain de tanin fin et dense. La finale se resserre un peu, et conserve une belle pureté aromatique.

2011 33,10 €



B E A U J O L A I S « n o u v e a u »

75 cl 50 cl 37,5 cl 25 cl 15 cl

**« 2013 » du Château de Corcelles de la Famille Richard** - Cépage Gamay : Belle robe teinte cerise, notes de fruits rouges mises en valeur par une texture souple, gourmande et friande. Reconnu comme un des meilleurs Beaujolais Nouveau. Vin primeur mis en vente seulement le troisième Jeudi du mois de Novembre. En 2014, ce sera le Jeudi 20 Novembre ! Patience ...

Bouteille Carafe Bouteille Carafe Verre  
20,90 € 16,20 € 12,60 € 9,00 € 5,40 €



## BOURGOGNE

	Année	75 cl	Année	37,5 cl
<p><b>A.O.C. BOURGOGNE « Pinot Noir » de Frédéric Magnien</b> - Cépage Pinot Noir : Soyeux et racé, avec du relief et un nez de cassis et de cerises sauvages, finement boisé.</p>	2009	34,10 €		
<p><b>A.O.C. BOURGOGNE « Hautes - Côtes - de - Nuits » de David Duband</b> - Cépage Pinot Noir : Un Pinot Noir nerveux et racé, au nez de framboise et de cassis, avec une fine note boisée.</p>	2010	38,40 €	2010	21,60 €
<p><b>A.O.C. MARSANNAY « Tradition » de Dominique Laurent</b> - Cépage Pinot Noir : Structuré, assez ferme et long en bouche, beau nez de cèdre et de griotte. Bouche vive et tendre, belle typicité avec des notes de fruits acidulés et de groseilles.</p>	2011	48,20 €	2009	25,90 €
<p><b>A.O.C. MERCUREY « Les Vignes de Maillonge » du Domaine Michel Juillot</b> - Cépage Pinot Noir : Une robe d'un rubis soutenu, brillante, le nez et la bouche sont très proches et expriment le pinot noir de la belle façon, avec son bouquet et ses arômes de mûre, framboise, fraise, de cerise noire et l'amande de son noyau ; des tanins un peu stricts sont de bon augure pour son futur.</p>	2009	55,00 €	2008	32,60 €
<p><b>A.O.C. CHASSAGNE - MONTRACHET « Vieilles Vignes » de Vincent Girardin</b> - Cépage Pinot Noir : Tanins présents et veloutés, nez de framboises et de cerises à l'eau de vie, sur des notes boisées de pain d'épices. Vin puissant avec beaucoup de charpente, structuré comme les Vins de la Côte de Nuits.</p>	2010	64,10 €		
<p><b>A.O.C. ALOXE - CORTON « Domaine Latour » de Louis Latour</b> - Cépage Pinot Noir : À la robe brique soutenue, révèle des arômes de cassis et de réglisse. En bouche, il apparaît ample et complexe. D'une belle tenue, structuré, les tanins s'affinent avec le temps, ce vin est soyeux, harmonieux et présente un parfait équilibre. A déguster maintenant afin de profiter de sa richesse !</p>	2011	81,90 €		
<p><b>A.O.C. NUITS - SAINT - GEORGES « Vieilles Vignes » de Frédéric Magnien</b> - Cépage Pinot Noir : Robe rubis sombre, délicieux nez de cerises, cassis, framboises, fines notes torréfiées non envahissantes. Bouche sérieuse et onctueuse sur une base au fruité mûr, beaucoup de velouté et de suavité. Milieu de bouche qui libère ses arômes puis de beaux et lisses tanins font leur entrée et apportent puissance et harmonie. Finale kirschée et épicée, rétro-olfaction de noyaux et de prunes compotées.</p>	2008	87,60 €		
<p><b>A.O.C. GEVREY - CHAMBERTIN « Vieilles Vignes » de Frédéric Magnien</b> - Cépage Pinot Noir : Un nez classique d'arômes mordants et intenses de petits fruits noirs et de fer qui amplifient le caractère sauvage de ce vin. La bouche est relevée de saveurs riches, pleines finissant sur une excellente longueur et une belle intensité.</p>	2007	88,90 €	2008	49,90 €




RESTAURANT  
VALLÉE DU RHÔNE

**A.O.C. CÔTES DU RHÔNE « Les Trois Garçons » de Pierre Rougon** - Cépages Grenache 60% et Syrah 40% : Souple et charnu, aux tanins enrobés, au nez de fruits compotés et de caramel. (Label 'Agriculture Biologique')

Année 2011 75 cl 25,00 € Année 2011 37,5 cl 15,30 €

**A.O.C. CROZÈS - HERMITAGE « Inspiration » du Domaine de la Ville Rouge** - Cépage Syrah : Souple, plein et assez frais, au nez intense de fruits rouges, de poivre et d'épices.

Année 2011 75 cl 39,90 €

**A.O.C. SAINT - JOSEPH « Les Vins de Vienne » de Cuilleron, Villard, Gaillard & Villa** - Cépage Syrah : Une Syrah pleine, mûre et veloutée, avec de la souplesse et un nez intense de fruits mûrs et de poivre de séchouan.

Année 2010 75 cl 51,30 € Année 2011 37,5 cl 33,30 € en bouteille de 50 cl

**A.O.C. GIGONDAS « Romane Machotte » de Pierre Amadiou** - Cépages Grenache 85% et Syrah 15% : Puissance et fraîcheur, aux tanins bien enrobés, nez de pâte de fruit, cerise confite, laurier, romarin et musc.

Année 2011 75 cl 52,20 €

**A.O.C. CHÂTEAUNEUF DU PAPE « Les Granières de la Nerthe » de la Famille Richard** - Cépages Grenache 53 %, Syrah 27 %, Mourvèdre 15 %, Cinsault 4 % et Divers 1 % : Second Vin du Château de la Nerthe - Robe rubis aux reflets framboise, nez frais et fruité aux notes de fruits rouges, noirs et de poivre noir. Bouche franche et élégante, belle complexité, des tanins élégants et soyeux, d'une bonne longueur en bouche. (Label 'Agriculture Biologique')

Année 2006 75 cl 67,30 €



PROVENCE

**A.O.C. LES BAUX - DE - PROVENCE « La Chapelle de Romanin » du Château Romanin** - Cépages Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault, Counoise, Mourvèdre, Carignan : Un vin velouté, plein et caressant, au nez de cerise, fruits mûrs et de pain d'épices. (Label 'Agriculture Biologique')

Année 2008 75 cl 34,30 € Année 2004 37,5 cl 55,10 €

**A.O.C. BANDOL « Les Restanques de Pibarnon » du Comte de Saint Victor** - Cépages Mourvèdre 70% et Grenache 30% : Second Vin du Château de Pibarnon, grande intensité aromatique, nez de fruits rouges et noirs, des notes florales, une pointe d'épices délicates et de poivre. La bouche est ample, équilibrée, avec une trame de tanins soyeux et élégants.




LANGUEDOC-ROUSSILLON

**A.O.C. CABARDÈS « Château de Pennautier » du Comte Nicolas de Lorgeril** - Cépages Grenache 20%, Syrah 20%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 10% et Cot 10% : Bien structuré, charnu et un peu charpenté, au nez intense d'épices, de laurier et de fraise. (Label 'Agriculture Raisonnée')

Année 2011 75 cl 19,70 €

**A.O.C. FAUGÈRES « L'Oratoire de la Pansière » de la Maison Maurel Vedeau** - Cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan et Cinsault : Nez aux arômes de fruits rouges, de réglisse, de garrigue, thym, genièvre agrémentés de la note framboise du Grenache, de la violette et des petits fruits rouges de la Syrah et du poivre du Mourvèdre.

Année 2011 75 cl 22,60 €

## VINS AU VERRE

		Teinte	15 cl
<b>A.O.C. SAINT-ÉMILION</b> « Château Tour de Beaugard » de Didier Fritegotto (Cépages Merlot et Cabernets)		Rouge	7,00 €
<b>A.O.C. BOURGOGNE</b> « Hautes-Côtes-de-Nuits » de David Duband (Cépage Pinot Noir)		Rouge	7,00 €
<b>A.O.C. CHEVERNY</b> « Domaine des Huards » de Michel Gendrier (Cépages Gamay, Pinot-Noir et Cabernet-Franc)		Rouge	6,00 €
<b>A.O.C. TOURAINE</b> « Les Larris » de la Famille Richard (Cépage Gamay)		Rouge	4,00 €
<b>A.O.R. CHARTRES</b> « Rosé de Chartres » des Vignerons du Val Saint Martin (Cépage Grolleau) <b>EXCLUSIVITÉ</b>		Rupture !	7,00 €
<b>A.O.C. ROSÉ DE LOIRE</b> « La Porte Saint André » du Chais Saint André (Cabernets, Gamay, Grolleau...)		Rosé	4,00 €
<b>A.O.C. GRAVES</b> « Château Pouyanne » des Vignobles Zausa (Cépages Sémillon 80% et Sauvignon 20%)		Blanc	7,00 €
<b>A.O.C. BOURGOGNE ALIGOTÉ</b> « Les Planchants » de Noël Briday (Cépage Aligoté)		Blanc	7,00 €
<b>A.O.C. SAUMUR</b> « Les Plantagenêts » de La Cave de Saumur (Cépage Chenin)		Blanc	6,00 €
<b>A.O.C. TOURAINE-SAUVIGNON</b> « Les Roches » des Vignerons des Coteaux Romains (Cépage Sauvignon)		Blanc	4,00 €
<b>A.O.C. MONBAZILLAC</b> « Château La Borderie » de Claude Hurmic-Ravel Vidal (Sémillon, Muscadelle, Sauvignon)		Moelleux	6,00 €



## VINS EN CARAFE

	50 cl	Teinte	25 cl
<b>A.O.C. TOURAINE</b> « Gamay » de la Famille Richard (Cépage Gamay)	9,00 €	Rouge	5,00 €
<b>A.O.C. CÔTES DE PROVENCE</b> « Sounaïo » de Noël Briday (Cépages Grenache, Mourvèdre, Syrah...)	9,00 €	Rosé	5,00 €
<b>I.G.P. PAYS D'OC</b> « Saint Clair » de la Famille Richard (Cépage Sauvignon)	9,00 €	Blanc	5,00 €



## CIDRE DU PERCHE « Terres d'Eure & Loir »

	75 cl	Origine	15 cl
<b>CIDRE BOUCHÉ FERMIER</b> « Brut » ou « Doux » de Francis Vallée à Nogent-Le-Rotrou	15,00 €	Terroir	4,00 €



## MÉTHODE TRADITIONNELLE

		Teinte	75 cl
<b>ROSÉE DE LA FRAISERAIE</b> « Pétillant Fraise » de Revigny-sur-Ornain (Champagne-Lorraine) : Très original et artisanal, des fraises fraîches fermentées comme du raisin ! Doit-on l'appeler « Cépage Revigny » ? Délicat, frais, très parfumé et surprenant !		Rosé	40,00 €
<b>A.O.C. VOUVRAY PÉTILLANT</b> « Brut » de Bernard Fouquet (Cépage Chenin) : Robe dorée aux fines bulles, nez puissant à la chlorophylle, fruits secs et coing. Bouche acidulée, fruitée, équilibrée, riche et gourmande. Belle finale : herbes fraîches et miel.		Blanc	35,00 €



## CHAMPAGNE

		Teinte	75 cl
<b>A.O.C. VEUVE CLICQUOT PONSARDIN</b> « Brut » (Cépages Pinot Noir & Meunier, Chardonnay) : Une robe jaune dorée s'impose, un nez avec une complexité qui explose en bouche. Les premières notes de fruits sont complétées par des notes plus secrètes de brioche et de vanille après la maturation en bouteille. Le Brut Carte Jaune offre un équilibre optimal entre finesse et puissance.		Blanc	90,00 €
<b>A.O.C. MOËT ET CHANDON</b> « Brut - Impérial » (Cépages Pinot Noir et Meunier, Chardonnay) : Sa robe est jaune dorée, parée de reflets verts. Son nez est éclatant, révélant des fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche blanche), des agrumes (citron), complétés de nuances florales (tilleul), et des notes blondes (brioche et noix fraîches). Sa bouche est savoureuse et fondue. Conjugue générosité & subtilité, pleine & savoureuse, puis croquante & délicatement fraîche (fruits à pépins), un équilibre magique.		Blanc	80,00 €
<b>A.O.C. BESSERAT DE BELLEFON</b> « Brut - Rosé » (Cépages Pinot Noir et Meunier, Chardonnay) : L'effervescence fine et légère forme un cordon de mousse crémeux. Nez généreux, intense et raffiné, très marqué par les petits fruits rouges (fraise des bois). On évoque des impressions de gelée de groseille et d'amande. L'aération apporte des notes de tilleul, d'aubépine. Beaucoup de volume en bouche avec une attaque acidulée. Les fruits rouges sont à nouveau présents sous la forme de mûres, de cassis. La finale est gourmande et finement épicée.		Rosé	70,00 €
<b>A.O.C. BESSERAT DE BELLEFON</b> « Brut - Tradition » (Cépages Pinot Noir et Meunier, Chardonnay) : La robe est d'un jaune clair et vif. Vin très brillant avec une belle présence de bulles fines et persistantes. Le nez est fleuri, dominé par la présence du Chardonnay. Beaucoup de finesse et d'élégance avec de tendres notes de rose. Au palais, l'attaque est fraîche offrant un vin ample et bien structuré. L'équilibre est parfait. La puissance des Pinots s'affirme en bouche avec des notes de fraise et de miel. La finale est longue et charnue.		Blanc	60,00 €