

Boire

Vin Pétillant

Loire

Vouvray Brut, Château Gaudrelle	31 euros
Chenin, Méthode traditionnelle, Vouvray, Loire (Bulles fines, belle fraîcheur, notes de fruits blancs)	
Vouvray l'Extra Brut, Château Gaudrelle	43 euros
Chenin, Méthode traditionnelle, 60 mois sur lattes (Bulles très fines, vinueux, notes de pomme tapée et d'épices)	
Le Temps est Bon Summertime, Calvez-Bobinet	41 euros
Chenin, Beaulieu, Saumurois, Loire (Pétillant naturel, poire, pomme verte et amande fraîche)	
Cuvé Gaston, Domaine Bourillon-Dorléans, 2015	70 euros
Chenin Blanc, Vouvray, Loire (Sec, raffiné, mature, minéral, complexe)	
Phil' en bulle, Domaine Tessier	38 euros
Menu Pineau, Romorantin, Cheverny, Loire (Sec et vinueux, notes de poire et pêches blanches)	
Favorite blanc, Clos Roussely	34 euros
Menu Pineau, Chardonay, Angé, Loire (Fleure blanche, fruité & toasté)	
Petillante, Clos Roussely	35 euros
Pineau d'aunis, cabernet franc, Angé, Loire (Rosé, finesse et arômes délicats)	
Le ciel est bleu, Calvez-Bobinet	41 euros
Gamay, Grolleau Noir & Gris, Saumurois, Loire (Pétillant naturel rosé, frais, notes de fraise et cranberry)	
Tête de Bulles Rosé, Domaine Cambalu	37 euros
Gamay, Francueil, Loire (Bulles rosées fines et gourmandes, notes de fraise)	
Tohu Bohu Rosé, Domaine les Errances	33 euros
Grolleau, Chenin, Rablay-sur-Layon, Anjou, Loire (Pétillant naturel rosé, notes de pomme fraîche et fraise)	

Bourgogne

Chut, Domaine Derain	53 euros
Pinot Noir, Méthode Traditionnelle, Bourgogne (Fraicheur, fruits blanc, floral)	

Champagne

Champagne Gueux, Domaine Lelarge Pugeot	117 euros
Meunier, Pinot noir, Chardonnay, Vrgny AOC champagne (Sec, salin, agrumes, amande)	
Champagne Brut Classique, Maison Haton	51 euros
Pinot Meunier, Pinot noir, AOC Champagne (Belle effervescence, notes d'agrumes et de fruits à noyaux)	

Vin Blanc

Loire

Turonien, Château Gaudrelle	28 euros
Chenin, Vouvray, Loire (Sec et vif, minéral, belle tension, notes de fleurs d'acacia)	
Les Genêts, Domaine Laureau, 2020	71 euros
Chenin, AOC Savennières, Anjou, Loire (Riche, belle complexité aromatique, fruits à chair blanche, beurrées, fleuries)	
Les Gruches, Calvez-Bobinet, 2020	69 euros
Chenin, Beaulieu, Saumois, Loire (Ample, belle fraicheur, notes de fleurs blanches et de miel)	
Poil de Lièvre, Calvez-Bobinet, 2023	41 euros
Chenin, Beaulieu, Saumurois, Loire (Sec, belle vivacité, notes de fleurs des prés et de poire)	
Clos de la Huppe, Chateau Gaudrelle, 2021	56 euros
Chenin, Vouvray, Loire (Sec, élevage en fut , notes de vanille & pomme séché)	
Quand fond la Neige, Domaine les Errances	43 euros
Chenin, Rablay-sur-Layon, Anjou, Loire (Belle tension, notes d'agrumes et salines, sec, minéral)	
Roche aux Moines, Laureau, 2020	188 euros
Chenin, AOP Savennières Roches aux Moines, Loire (Tendue, agrumes, empyreumatique)	
Fontenelles, La Folle Berthe	44 euros
Chenin, Puy-notre-Dame, Saumurois, Loire (Sec, élevage en barrique, ananas rôti, miel et fruits confits)	
Clos de la Huppe, Chateau Gaudrelle, 2022	56 euros
Chenin Blanc, Vouvray, Loire (Minéral, élégant, tendu, complexe, pur)	
Tard dans la nuit, Victor & Marceau, 2023	39 euros
Chenin, Genillé, Loire (Sec, fraicheur, floral & fruité)	
Frileuse, Clos du Tue Boeuf, 2023	41 euros
Sauvignon Blanc, Fié gris, Chardonnay, Loire (Sec, Équilibré, minérale, fruité, Vif)	
Le Buisson Pouilleux, Clos du Tue Boeuf, 2022	47 euros
Sauvignon Blanc, Cheverny, Loire (Sec, vif, léger, fruité)	
Charbonnerie, Domaine Tessier, 2022	36 euros
Sauvignon, Chardonnay, Menu Pineau, AOC Cheverny, Loire (Sec, Vieille de vigne de 40 ans, fleur blanche, fruits mûrs)	
Sancerre - Le Tournebride, Vicent Gaudry, 2023	55 euros
Sauvignon blanc, Sancerre (Pur, minéral, élégant, vif, salin)	
Pour Vous, Vincent Gaudry, 2019	220 euros
Sauvignon blanc, Sancerre (Sec, minéral, floral, agrumes, fruits blanc, élégant)	

La Haute Pinglerie, Domaine des Huards,2019 Sauvignon et Chardonnay, AOC Cheverny, Loire (Sec, bel équilibre, beurré et suave, arômes d’amande)	55 euros
Cheverny, Hervé Villemade, 2023 Sauvignon, Chardonnay, AOP Cheverny, Loire (Vif, fruits frais, fougère, dense)	34 euros
Dame de onze heures, Victor & Marceau, 2023 Chardonnay, Chenin, Genillé, Loire (Sec, citronnée & pêche, fraîcheur & gourmandise)	31 euros
Romo, Domaine des Huards, 2020 Romorantin, AOC Cour-Cheverny, Loire (Sec, très minéral, notes d’agrumes)	38 euros
Les Châtaigniers, Hervé Villemade, 2020 Romorantin, AOP Cour-Cheverny, Loire (Sec, herbe coupée, florales)	55 euros
Les Sables, Domaine Tessier, 2022 Romorantin, AOC Cour-Cheverny, Loire (Sec, riche, complexe et intense, notes de fruits jaunes, coing)	35 euros
François 1er, Domaine des Huards, 2020 Romorantin, AOC Cour-Cheverny, Loire (Vif, floral, acidulé)	59 euros
La Porte Dorée, Domaine Tessier Romorantin, AOC Cour-Cheverny, Loire (Sec, riche, notes de beurre et fruits blancs)	41 euros
Romorantique, Cheverny, Loire (Vin orange, 3 mois de Macération, agrume et gingembre)	47 euros

Bourgogne

Bourgogne Blanc, Domaine Didon, 2023 Chardonnay, Bourgogne (Sec, fruits blanc, floral, minéral, vif et rond)	74 euros
Tercet, Domaine de la Cras, 2022 Chardonnay, AOC Haute côte de Beaune, Bourgogne (Sec, minéral, salin, fleure blanche)	75 euros
Saint Aubin, Derain, 1er cru en Remilly, 2021 Chardonnay, AOP Saint Aubin, Bourgogne (Sec, fraîcheur, fruit jaune, vif, acacia)	153 euros
Chablis, Terroirs de Bérù, Château de Bérù, 2022 Chardonnay, AOC Chablis, Bourgogne (Sec, minéral, fruits Blanc & agrumes)	67 euros
Haute cotes de nuits, Nicolas Gaspiller, 2022 Chardonay, AOP Haute cotes de nuits, Bourgogne (Sec, minéral, fleure blanche, finale gourmande)	65 euros
Les Voisins, Pierre Mang, 2022 Chardonnay, Bourgogne (Sec, minéral, floral, vif pur, élégant)	72 euros
Bourgogne Aligoté, Julien Altaber Sextant, 2023 Aligoté, AOP Monthélie, Bourgogne (Sec, minéral, vif, citron, pomme verte)	43 euros
Bourgogne Aligoté, Nicolas Raspiller, 2022 Aligoté, AOC Bourgogne Aligoté, Bourgogne (Sec, belle rondeur et fraîcheur, notes de miel, citronné)	34 euros

Autres Régions

La Croisette, Domaine D’ici Là, 2023 Altesse, AOC Roussette du Bugey, Auvergne, Rhone Alpes (Sec, minéral, salin, vif, poire, floral, coing)	37 euros
Le Blanc qui Tente, Château Lassolle Sémillon vieilles vignes, Marmande, Sud-Ouest (Sec et minéral, notes d’agrumes, de pomme, finale saline)	41 euros
Xibalba, Les Gragnotes, 2021 Grenache noir, Blanc de noir, AOC Côtes-Catalanes (Sec et croquant, jolie fraîcheur, fruits blancs, vineux)	35 euros
Reisling, Neumeyere, 1er cru Bruderthal, 2020 Riesling, Alsace, AOP Reisling (Sec, camomille, citron, jasmin)	62 euros
Crozes-Hermitage, Laurent Habrard, 2022 Marsanne, Roussanne, AOC Crozes-Hermitage, Côtes-du-Rhône (Fruit jaune, acacia, sec)	54 euros

Demi-sec

Coup de coeur, Mas Cosa, 2023 Colombard, Rousillon Languedoc (Demi-sec, fruits exotique mangue et litchi, final frais)	21 euros
Jm Tendresse, Domaine des Huards, 2016 Romorantin, AOC Cour-Cheverny, Loire (Demi-sec, bel équilibre sucre-acidité, mirabelle)	68 euros

Vin Rosé

Piak rosé!, Calvez-Bobinet Cabernet Franc, Chenin, Pineau d’Aunis, Loire (Frais, pomelos, léger)	32 euros
Cambalou, Domaine Cambalou Pineau d’Aunis, Francueil, Loire (Sec, équilibré, fruits rouges acidulés)	29 euros
Prose, Domaine des Huards Pinot noir, Gamay, AOC Cheverny (Équilibré, élégant, structuré, minéral)	37 euros
San Pieru, Vigneron récoltant Grenache, Sciaccarellu, Corse (Sec, subtil, fleurs de garrigue)	22 euros

Vin Rouge

Loire

Pièce de l'orée, Eric Chevalier, 2023 Pinot noir, St Philbert de Grand-lieu, Loire (Fruit rouge, élégant & structurée, tanins fondue)	34 euros
Envol, Domaine des Huards, 2021 Pinot noir, Gamay, AOC Cheverny, Loire (Frais et fruité, jolis arômes de groseille, fruits rouges)	37 euros
Emeri, Eric chevalier, 2023 Pinot noir, Grolleau, St Philbert de Grand-lieu, Loire (Léger, sur le fruit croquant et gourmand)	27 euros
Cheverny Domaine, Domaine Tessier, 2023 Pinot noir, Gamay, Côt, AOC Cheverny, Loire (Léger, gourmand et épicé, notes de poivre et de framboise)	30 euros
Cheverny, Hervé Villemade, 2023 Pinot noir, Gamay, AOP Cheverny, Loire (Léger, cerise, épicée-réglissée)	34 euros
Le Pressoir, Domaine des Huards, 2018 Pinot noir, Gamay, AOC Cheverny, Loire (Franc et élégant, belle structure tannique, fruits rouges)	45 euros
Ouvrage, Domaine des Huards, 2019 Pinot noir, Gamay, AOP Cour-Cheverny, Loire (Légèrement épicé, fin, délicat, notes torréfiées)	55 euros
Euphrosyne, Victor & Marceau, 2023 Gamay, pinot noir, Genillé, Loire (Corps légé, framboise, sous-bois, tannins fondue)	34 euros
Canaille, Clos Roussely, 2023 Gamay, Angé, Loire (Fruits rouges, souple, délicat)	25 euros
Etiquette Bleue, Jérémy Quastana, 2023 Gamay, Fresnes, Loire (Fruité, vivant, léger, juteux, naturel)	39 euros
Kinhoyé, Domaine les Errances Gamay, Grolleau, Chenin, Rablay-sur-Layon, Anjou, Loire (Léger et épicé, notes de fraise et framboise, gourmand)	35 euros
Hanami, Calvez Bobinet, 2022 (Hanami signifie : "La fête du Printemps" en japonais) Cabernet Franc, Saumur, Loire (Ample, tanins souples, floral, fruits rouges gourmands)	37 euros
Echalier, Calvez-Bobinet, 2016 Cabernet Franc, Beaulieu, Saumurois, Loire (Structuré et dense, notes de fruits mûrs et d'épices)	97 euros
Accolade, Eric Chevalier, 2024 Cabernet Franc, Pineau D'Aunis, Loire (Épicé, frais, léger, naturel, élégant)	31 euros
Amicale, Domaine Bertrand Galbrun, 2022 Cabernet-franc, Bourgueil, Loire (Fruité, suave, épicé, mûr, fin, persistant)	27 euros
Chatrois, Domaine Bertrand Galbrun, 2015 Cabernet-franc, Bourgueil, Loire (Fruité, fumé, souple, tanin fondue)	37 euros
CôtLectif, Jérémy Quastana, 2022 Côt Fresnes, Loire (Fruité, épicé, frais, souple, juteux)	39 euros
Chenonceaux Rouge, Clos Roussely, 2022 Côt, Cabernet Franc, AOC Touraine Chenonceaux, Angé (Dense, tanins riches, fruits rouges confiturés)	32 euros
Zamenis, Victor & Marceau, 2023 Côt, Genillé, Loire (Fruité, cerise & griotte, tannins souples)	52 euros

Kayenn, Calvez-Bobinet, 2022 Grolleau, Beaulieu, Saumurois, Loire (Vif et perlant, acidulé, notes de baies sauvages et d'épices)	30 euros
Piak rouge ! Domaine Bobinet 2024 Grolleau, Saumur, Loire (Fruité, léger, juteux, vif, désaltérant)	31 euros
Biscornu, Victor & Marceau, 2023 Pineau d'Aunis, Genillé, Loire (Légé & frais, épicé et framboise)	48 euros
Chichic, Domaine Cambalu Pineau d'Aunis teinturier, Francueil, Loire (Croquant et gourmand, notes de poivre blanc et framboise)	40 euros
Aunis, Calvez-Bobinet, 2022 Pineau d'Aunis, Beaulieu, Saumurois, Loire (Frais et croquant, groseille, poivre blanc, notes florales)	36 euros
Petit Bois, Jérémy Quastana 2023 Pineau d'Aunis, Fresnes, Loire (Epicé, juteux, léger, poivré, vivant)	41 euros

Bourgogne

Monthélie 1er cru sur la Velle, Sextant, 2022 Pinot noir, AOP Monthélie, Bourgogne (Grillé, fumé, matière riche et grasse, élégant)	85 euros
Les graviers, Nicolas Raspiller, 2023 Pinot noir, AOP Bourgogne (Fruité, Pulpeux, équilibré, tanins fondus)	45 euros
Le Parc, Pierre Mang, 2021 Pinot noir, Bourgogne (Léger, acidulé, groseille)	67 euros
Bourgogne Rouge, Domaine de la Cras, 2023 Pinot noir, Bourgogne (Fruité, structuré, complexe, minéral, délicat)	80 euros
Les Autros, Passetougrain, Domaine Nicolas Raspillier, 2023 Gamay, Pinot Noir, Bourgogne (Fruité, léger, épicé, nature, authentique)	35 euros

Côtes du Rhône

Vacqueyras, Julien Delhomme, 2020 Grenache, Mourvèdre, AOC Vacqueyras, Côtes du Rhône (Belle structure, floral, kirsché, fruits noirs, eucalyptus)	44 euros
Côtes du Rhône, Julien Delhomme, 2020 Syrah, Grenache, Carignan, AOC Côtes du Rhône (Puissant, sur le fruit, épices, notes de chocolat et café)	31 euros
C'est le Printemps, Dard & Ribo, 2023 Marsanne, Roussanne, AOC Crozes-Hermitage, Côtes-du-Rhône (Rond, fraîcheur, finesse fruité)	75 euros

Bordeaux

Tellus, Vignobles Pueyo, 2021 Merlot, Cabernet franc, AOC Bordeaux (Fruité, fraîcheur, léger)	25 euros
La Fleur Garderose, St Emilion Grand Cru Vignobles Pueyo 2018 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon AOC St Emilion Grand Cru, Bordeaux (Puissant, fruit noir, tanins fin et élégant)	69 euros
Agath the Blues, Domaine de la Bonne Tonne 2021 Gamay, AOC Reigné, Beaujolais (Epices douces, rond, soyeux, fruit rouge confit)	44 euros

Languedoc

Désobéissance, Domaine des Gragnotes, 2022 Carignan et Grenache Noir, Languedoc (Fruits rouge et noir, épicé, reglissé, structuré)	35 euros
The Big Gilou, Domaine Giles Troullier, 2024 Grenache, Languedoc (Fruité éclatant, délicate, ronde, floral et épicées)	38 euros
Sunset, Domaine des Gragnotes, 2022 Lledoner pelut et grenache noir, Languedoc (Juteux, fraise, groseille, hibiscus, frais)	29 euros
Clovallon, Alix Roque, 2022 Pinot noir, Languedoc (Riche et juteux, cerise sauvage, pivoine, fleurs séchées)	38 euros

Jura

Les Sarres, Domaine de La Grapp'a, 2023 Ploussard, Jura (Légé, juteux, poivré, délicat)	73 euros
Sur la Cote, Domaine de La Grapp'a Pinot noir, AOP Arbois, Jura (Fruité, tendus, épicé, élégant)	73 euros

Autres Régions

Mondeuse, Domaine D'ici Là, 2022 Mondeuse Noir, AOP Bugey (Épicé, juteux, minéral, tannique, naturel)	47 euros
L'Ultim, Gilles Troullier, 2021 Syrah, Grenache, IGP des Catalanes (Suave et délicat, épicé, fleurs de bergamote)	35 euros

Vin de dessert

Elixir (50 cl), Clos Roussely Gamay, Liqueur de fruits rouges et de gingembre (Vin d'apéritif ou dessert, très gourmand, belle sucrosité équilibré par la fraîcheur du gingembre)	46 euros
Brin de Folie (50 cl), Domaine Brin Cabernet Sauvignon, Midi-Pyrénées (Vendanges tardives, vin doux aux notes de fraise)	44 euros

Chateau
De
Razay