



CARTE DES VINS À CONSOMMER SUR PLACE / PRIX TTC

Tous nos vins sont aussi à emporter, au tarif caviste bien évidemment

VINS ROUGES

37.5cl 75cl

Vin de la Patronne

Côte du Rhone, AOC un air de Réméjeanne, 2020

12.50

24.00

Une gorgée + une gorgée et encore une gorgée. Le vin, c'est SIMPLE

ALSACE

Ophrys, Valentin Zusslin, 2020

44.00

60% Pinot Noir, 40 % Pinot gris, de la dentelle et une couleur étonnante

LOIRE

Côte Roannaise AOP Eclat de Granit, domaine Sérol, 2018

15.00

30.00

A boire tranquillement, à l'apéro et tout le temps

Chinon, la cuisine de ma mère , Grosbois, 2020

15.00

30.00

S'il n'est pas encore revenu, il ne vas pas tarder, c'est un vin toute saison

St Nicolas de Bourgueuil, AOP X. Amirault, 2018

33.00

Bonne famille, bons vins

Sancerre AOC, Famille Denizot, 2018

33.00

Ça coule de source

Menetou salon, les bornés, domaine Pellé, 2018

33.00

tranquille

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Morgon, Côte de Py, AOC Domaine Gaget, 2018

13.00

26.00

Rencontre d'un vin qui morgonne et d'un vigneron souriant et talentueux

Beaujolais village, Alex Foillard, 2020

13.50

27.00

Le fils du père , mais plus rigolo

Régnié, Savoy, 2017

26.00

Un pape est appelé à Régner, Quel drôle de nom, pourquoi pas ...

Bourgogne AOC Vieilles Vignes, M Sarrazin, 2018

15.00

30.00

Jeune mais très bon

Fleurie, cuvée spéciale vieilles vignes, Domaine Chignard, 2013

39.00

Mais que je suis contente, qu'il soit à ma carte, je l'adore

Et en Magnum

81.00

Givry , les Dracy, M Sarrazin, 2020

46.00

C'est bien, c'est droit, pas de question à se poser

Rully, Bernard Defaix, 2019

48.00

Elégant et très bon

Moulin à vent, AOP clos des Tremblay, P. Janin, 2019

44.00

De la douceur et de l'amour

Savigny les Beaunes, la Bataillère, Albert Morot, 2017

70.00



VALLEE DU RHONE / PROVENCE

Côtes du Ventoux, AOC Domaine Dambrun, 2016		46.00
Merci Laurence pour ton vin		
Igp Var, Rollier, Domaine La Martinette, 2018		26.00
Très joli vin fin de Jean Denis, le canadien qui est devenu vigneron en Provence		
Crozes Hermitage AOC Laurent Combier, 2018		44.00
Et comme chaque année il revient et c'est bien		
Crozes Hermitage, Les Pends, Les Entrefaux, 2018		52.00
Exception sur la carte, 2 Crozes Hermitage, j'aime trop ça.		
Crozes Hermitage, Les Pends, Les Entrefaux, 2018 EN MAGNUM		105.00
Comme on dit, le magnum c'est bien quand on est 2 et que le 2ème ne vient pas		
Saint Joseph AOC Les Pierres sèches, Cuilleron, 2019		46.00
De la soie		
Châteauneuf du Pape, clos Saint Jean, 2016		72.00
T'inquiètes, c'est du pur bonheur aussi celui-là.		
Côte Rotie, La Germine, Duclaux, 2018		90.00
J'aime beaucoup la Germine		
Châteauneuf du Pape, Secret de Gabriel, Domaine Monpertuis, 2009		98.00
Vous aimez les bons vieux millésimes, régalez vous		

SUD-OUEST

Bergerac, AOP tour des gendres, Luc de Conti, 2018	12.50	25.00
Simple et bon		
Madiran AOP Cuvée Aydie, l'Origine, 2017	11.00	22.00
La famille Laplace fait toujours du bon boulot.		
Cahors, Extra Libre, château du Cèdre, 2020		34.00
Malbeck merlot, très bon		
Vdf Cros'Roc, Marcillac et Fronton, Fredo et Teuteu, 2020		22.00
Quand le Tarn et l'Aveyron se rencontrent, c'est le vin de l'amitié		
Fronton AOC les petits cailloux, Anne Ribes, 2016		26.00
Digne fille de son père dont elle a cultivé le talent.		
Fronton 2, AOC a folle noire d'Ambat, Fredo Ribes, 2018		28.00
Et voilà le père, que nous aimons tous et qui nous régale		
Marcillac, Vieilles Vignes, Domaine Teulier, 2018		31.00
Du Marcillac à ma carte, j'en suis fière . merci Teuteu et bienvenu à ton fils		

BORDEAUX

Le B de Maucaillou, Bordeaux AOC 2017	12.50	25.00
Le retour		
Montagne St Emilion, Tour Bel Air, 2017	11.00	22.00
Joli		
Et en MAGNUM		46.00
Encore plus joli		
Bordeaux, Onde, Chais du Port de la lune, 2020		36.00
Le mec est barré, et son vin est très sympathique		



Graves, Château Pontey Lamartine, les Parcelles, 2016	13.00	26.00
Que la douceur soit vôtre		
Fronsac, Château Moulin, Pey Labrie 2016		36.00
Couple de vigneron très talentueux, merci		
Listrac Médoc, Château Lestage, 2016		36.00
On y revient		
Margaux AOC Intial de Desmirail, 2012		50.00
Pour monsieur Jacques Génichon, forcément		
Pessac Leognan AOC les demoiselles de l'Arrivet Haut Brion, 2013		42.00
Jolies demoiselles. Pour Nathalie.		
Saint Julien AOC, château Teyna, 2014		60.00
Pour Jacques encore		
Saint Emilion Gd cru, AOC, Cote de Fonroque 2016		52.00
Je n'en avais pas eu encore de ce domaine. Bienvenu !		
Pauillac AOC, château Montgrand Milon 2014		59.00
À boire		
Saint Estèphe, Château les Ormes de Pez, 2014		50.00
Un saint parmi les saints		
CORSE		
Sartène AOC San Micheli, 2018		30.00
Oh petit, c'est bon ça		

VINS BLANCS

37.5CL

75CL

LOIRE

Touraine sauvignon AOC, domaine octavie 2019	11.00	22.00
Ben du sauvignon quoi, de la droiture		
Menetou Salon, Domaine Minchin	15.00	30.00
Le retour, et tout va bien		

BOURGOGNE—BEAUJOLAIS

Beaujolais , Christophe Savoye, 2019		30.00
Jacques a dit : Buvez		
Petit Chablis, Domaine Roy, 2019		34.00
Ah le Petit Chablis...		
Chablis 1^{er} Cru, Vau Ligneau, Alain Geoffroy, 2018		46.00
Etape supérieure		
Saint Romain AOC, Louis Jadot, 2017		52.00
Ah, les Saints, c'est toujours bien		



Bourgogne AOP, les Equinces, Berlandcourt, 2017	65.00
Ne vous pressez pas au portillon si vous ne le buvez pas, je le ferai	
Bourgogne AOP, les Demoiselles , Berlandcourt, 2019	99.00
C'est encore pire comme c'est bon	
Pernand Vergelesses AOC, Clos de la Croix de Pierre, Jadot, 2017	61.00
Du sûr	
Meursault les Chevalières, Louis Jadot, 2019	98.00
Pour Maguelonne	
Chassagne Montrachet 1^{er} cru, Morgeot Chapelle Duc de Magenta, 2018	125.00
Pour » Boits »	

RHONE / PROVENCE

Saint Joseph AOP, Fruit d'Avilleran, F. Villard, 2018	50.00
Là mon Ptit Mayol, désolée, j'ai remis mon fiancé.	

ALSACE

Riesling AOC, domaine Trimbach, 2017	40.00
Tous les jours je pourrais en boire merci Anne Trimbach.	
Auxerrois, Au'rigine Valentin Zusslin, 2019	44.00
C'est bon, c'est bon, c'est bon	

ROSÉ

Igp Carcassonne, Gris de Garille, 2020	12.00	23.00
Gris clair, c'est tout bon		

BULLES

Vouvray, AOC, Domaine des Quarterons, Amirault 2018	27.00
Montlouis Brut, tradition, Jacky Blot,	34.00



MERCI DE LIRE CE PETIT MOT !

1/ Nos vins sont maintenant aussi à emporter au tarif caviste !

Qui a bu chez Laure, boira à la maison (ou ailleurs d'ailleurs...)

Carte de fidélité : 8 bouteilles achetées, la 9ème gratuite (sur la sélection du mois)

2/ Les demi- bouteilles de vin :

Par goût et pour pouvoir offrir un choix plus vaste, et changer souvent les vins que je décide de faire en demi-bouteille, ou au verre, je n'achète pas de demi- bouteille aux domaines. (En plus, je trouve les demi- bouteilles étiquetées parfois de mauvaise qualité, et aussi un peu déprimantes, on se croirait dans un vieux film de Sautet – même si j'adore Sautet)

Je détaille la bouteille du moment, au verre, (15 cl) et en fillette de 37.50 cl.

Nous n'avons pas de vieux cubis de rouge 3 étoiles, cachés derrière le comptoir afin de vous faire des assemblages incertains

J'aime le vin, j'aime le partager, c'est un bistrot avec du vin au verre et du vrai, vous me demandez un demi-morgon, faites-nous confiance, vous aurez bien un demi-morgon...

3/ Le prix du verre de vin :

Certains m'ont dit que le prix du vin au verre était un peu élevé par rapport à d'autres restaurants. Remarque que j'entends.

Toutefois, je tiens à préciser, que :

Nos verres de vin font 15 cl. Pas 12, ni 14, comme souvent ailleurs.

12cl serait moins cher, mais honnêtement, à peine en a-t-on bu une gorgée, qu'il ne reste plus grand-chose.

Donc, j'ai décidé (décision basée sur une étude scientifique de ma propre consommation), que nos verres de vin seraient des vrais verres de vin, et souvent 1 verre suffira, là où on en aurait eu besoin de 2 si c'était 12 cl.

Cela étant, pour certains, j'ai créé le format « Hypocrite » c'est un petit verre charmant, déculpabilisant mais très hypocrite (si on en prend plusieurs !) de 10 cl.

Alors, là, y'a plus de mal à se faire du bien et bien sûr le prix est très modeste.

Laure



Boire ou Intellectualiser, Il faut choisir

(moi c'est fait, comme dirait l'autre, « j'ai pas de voiture, je rentre en sanglier »)

Ce mot, au dos de ma carte des vins pour rendre hommage à Michel Bourgeois. Vous ne le connaissez sans doute pas, mais grâce à lui, vous pouvez déguster des vins que je n'aurais jamais découverts sans lui, et que je ne vous aurais donc jamais présentés.

Mon ami, mon mentor, mon Pater du Pinard est parti, rejoindre Bacchus, il y sera son bras droit, ça c'est sûr.

Un bordelais qui préférait le Bourgogne.

Qui m'apprenait les Climats, la mer de Bresse, les petites histoires des grands vins.

Et qui m'a fait rencontrer tous ces vigneronns formidables dont beaucoup sont devenus des copains.

En ton hommage pour descendre à Libourne te dire au revoir, nous avons emporté des provisions pour le train,

J'avais apporté le foie gras de la maison et les garçons, tes garçons, se sont chargés des vins. Je te promets que les quilles étaient bonnes et le foie gras n'a pas fait le retour

Ce fut une belle journée. Et on était ensemble.

Les grues cendrées ont même fait un vol au-dessus de nous, comme un signe, elles étaient magnifiques.

Mais maintenant, et bien, je dois faire mon chemin comme une bonne fille. Je vais continuer à essayer de grandir dans le vin en tentant de respecter tes consignes :

« L'œnologie, Laure, c'est simple. Pour savoir si un vin est bon, tu prends un verre et tu goûtes ; si tu as envie d'un 2ème , puis d'un 3ème, c'est que ce vin est bon. Le reste, c'est de la littérature, laisse-la aux Intellos, ceux qui crachent et écrivent dans les guides. »

Merci mon Michel

Laure



Les vins au verre

Les hypocrites :	(sélection de Laure)	10 cl !
Blanc:		3.20 €
Rosé		3.20 €
Rouge		3.20 €

**Et les autres en 15 cl, bien évidemment,
ne nous voilons pas la face et assumons !**

VINS BLANCS

Touraine sauvignon, Octavie 2018	5.60 €
Beaujolais Christophe Savoye 2019	6.80 €
Menetou Salon Pellé,	6.80 €
Petit Chablis, Domaine Roy, 2019	8.00 €
Muscat Mas Amiel, vin doux naturel	7.50 €
Alsace Auxerrois, Au'rigine, 2019	8.30 €

ROSÉ

Igp Carcassonne, Gris de Garille	5.60 €
----------------------------------	--------

BULLES BLANCHES

Vouvray bulles, Amirault, 2019	6.00 €
Champagne Hugues de la Bourdonnaye, brut	9.50 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône la Réméjeanne, 2020	5.30 €
Chinon, cuisine de ma mère, Domaine Grosbois 2018	5.30 €
Côte Roannaise, Gamay Sérol 2018	6.40 €
Morgon, Gamay Gaget, 2018	5.90 €
Bourgogne, vieilles vignes, Sarrazin, 2018	7.80 €
Beaujoulais villages, Alex Foillard, 2020	6.40 €
Vdf Fronton Marcillac, Cros Roc, 2018	4.80 €
Madiran, L'origine, Aydie, 2017	4.80 €
Bordeaux, B de Maucaillou 2015	6.00 €
Alsace, Pinot noir, Pinot Gris, Ophrys, Zusslin, 2020	8.30 €



Et à part du vin, vous avez quoi ?

Eaux et Softs :

Eau plate en demi-litre : San Benedetto, **3.80 €** - Eau gazeuse en demi-litre : San Benedetto, **4.50 €** - Limonade(33cl), **3.80 €** - Perrier (33cl), **4.50 €** - Coca ou Coca Zéro (33cl), **5.00 €** - Schweppes, **4 €**
Jus de fruits (25cl), demandez l'arrivage, **4.50 €**

Bières :

Pression 1164 : Galopin (15cl), **2.50 €** - Pression ou Panaché (33cl), **5 €** - Pression Pinte, **7 €** - Bière de saison, demander l'arrivage (33cl) **7.00 €**

Apéritifs :

Kir, demandez votre liqueur, (12cl) **5.50€** - Kir Royal, **9.50 €** - Ricard, Pastis, Mauresque etc... (2cl), **4.90 €** - Lillet, Martinis, Porto, blanc ou rouge (6cl) - Campari, Suze(6cl), **6.50 €**

Cocktails maison:

Américano –Gin Tonique–Cuba Libre–Whisky Coca–Mojito–Spritz orange **10.00 €** - Virgin Mojito–**7.50 €**

Whiskies (4cl):

JB, **7 €** - Jameson, **7 €** - Jack Daniels, **7 €** - Chivas Régal, **7 €** - Jura 12 ans, **14 €**

Rhum(4cl)

Rhum St James blanc ou ambré, Rhum Havana club ambré 3 ans **9 €**
Rhum Plantation XO, 20 ans, **14 €** - Rhum Jamaïcain Bio Hampden, **14 €**
Rhums arrangés Arhumatic (6cl) : Menthe, ou Orange, cannelle, **10 €**

Alcools et Digestifs (4cl)

Bénédictine, Manzana, Get 27 ou 31, Baileys, Amaretto, Limoncello, Vodka Bison, Vodka Wyborowa **9 €** - Gin Bombay **12 €**
Poire, Framboise, Mirabelle, Grappa, Cognac Vsop, Calvados vieux **10 €**
Vieille Prune de Souillac **12**

Café : 2.50 € / Déca : 2.60 € / Double café : 5€ / café Crème