

CARTE DES VINS À CONSOMMER SUR PLACE / PRIX TTC

TOUS NOS VINS SONT AUSSI A EMPORTER, AU TARIF CAVISTE BIEN EVIDEMMENT

ET SI VOUS ETIEZ ABONNES DE CHEZ CANONS VOUS POURRIEZ BENEFICIER DE TARIFS
PREFERENTIELS SUR TOUS NOS VINS MAIS C'EST QUOI CANONS ? DEMANDEZ
NOUS ON VOUS RACONTERA

MAGNUMS 150 CL

	150 CL
Alsace, Ophrys Valentin Zusslin, 2020	96.00
Chinon Le V Domaine Couly, 2012	70.00
Fleurie les 10 Coupées, Domaine Chignard, 2015 EN MAGNUM	99.00
Crozes Hermitage Yann Chave 2019	105.00
Margaux, Vivens Château Durfort Vivens, 2015	190.00
Margaux, la Tour de Bessan, 2015	116.00
Chablis Vieilles Vignes Dom Leceistre, 2018	46.00
Cote Provence Rosé, Magali, Fuiguière, 2021	84.00
Côte Provence Rosé, irrésistible, Domaine de la Croix, 2021	70.00
Champagne Hugues de la Bourdonnaye Chardonnay MAGNUM	120.00

VINS ROUGES

Vin de la Patronne

	37.5cl	75cl
Côte du Rhone, AOC un air de Réméjeanne, 2020	12.50	25.00
Une gorgée + une gorgée et encore une gorgée. Le vin, c'est SIMPLE		

ALSACE

Alsace, Pinot Noir Vieilles vignes barriques, 2020, Stoeffler		38.00
C'est du bonbon, délicieux		

LOIRE

Côte Roannaise La Chapelle, Domaine des Pothiers 2020	16.50	33.00
A boire tranquillement, à l'apéro et tout le temps		
Saint Nicolas de Bourgueil, Clos des Quarterons, 2020	16.50	33.00
c'est un vin toute saison		
Chinon, le V, Pierre et Bertrand Couly, 2018		34.00
Très jolie maison, je suis très contente de cette nouvelle arrivée		
Bourgueil, Cuvée déchainées, Domaine des Chesnaies, 2020	13.00	26.00
pareil		
Sancerre , domaine Denizot, 2021		38.00
Une valeur sure		

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Morgon, Côte de Py, AOC Domaine Gaget, 2018	15.00	29.00
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, Confidence, Christophe Savoye, 2018		27.00
Le plaisir du gamay		
Fleurie les 10 Coupées, Domaine Chignard, 2020		45.00
J'aime énormément ce domaine		

Bourgogne, Côte Chalonnaise, Ozanon, Château de Rougeon, 2020	17.00	32.00
De la matière, très agréable, profond et fruité à la fois		
Moulin à vent, AOP clos des Tremblay, P. Janin, 2019		44.00
De la douceur et de l'amour		
Beaune Toussaints 1^{er} cru, Albert Morot, 2018		86.00
Albert, je t'aime		
Morey Saint Denis, Joseph Drouhin, 2017		96.00
J'aime beaucoup ce vin, non je n'ai pas que des goûts de luxe ...		
Givry, Préface, Domaine Joblot, 2018		96.00
Celui là, c'est pour moi		
Gevrey, Chambertin, Veilles Vignes, Marchand Frères, 2019		99.00
Pour mon Papa		

VALLEE DU RHONE / PROVENCE/ CORSE

Igp Méditerranée, Ventoux, l'effet Papillon, Solence, 2021	13.00	26.00
C'est du fruit, c'est joli, c'est pas compliqué et ça se boit un peu trop vite		
Côtes du Ventoux, AOC Domaine Dambrun, 2016		46.00
Merci Laurence pour ton vin		
Crozes Hermitage, , Les Entrefaux, 2020		42.00
Cuvée du domaine, très bien pour l'été		
Saint Joseph, domaine, Courbis 2020		46.00
On revient à Courbis, c'est bien,		
Côte Rotie, La Germiné, Duclaux, 2019		90.00
J'aime beaucoup la Germiné		
Châteauneuf du Pape, Secret de Gabriel, Domaine Monpertuis, 2009		98.00
Vous aimez les bons vieux millésimes, régalez vous		
Aop Corse, Clos Canarelli		69.00
Comme disait l'autre, c'est cher, mais c'est bon		
Bandol, Terrebrune, 2017		60.00
C'est très joli, j'aime beaucoup		

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, vin nature très équilibré		
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		

LANGUEDOC / LARZAC/ ROUSSILLON

Aoc Languedoc, Cabardès, Château Salitis. 2021	14.00	28.00
Très sympathique, très facile		
Côtes du Roussillon, Modeste, Domaine Clos des Fées, 2022		27.00
Le bonheur retrouvé		

BORDEAUX

Graves, Château Pontey Lamartine, 2018	13.00	26.00
Le retour		
Bordeaux, Onde, Chais du Port de la lune, 2020		36.00
Le mec est barré, et son vin est très sympathique et surtout bon		
Margaux AOC Intial de Desmirail, 2012		50.00
Pour monsieur Jacques Génichon, forcément		
Margaux AOC Château Giscours, 2017		169.00
Merci Olivier		
Pessac Leognan, château Lamothe Bouscaut, 2018		48.00
C'est du bon		
Pessac Leognan, Les demoiselles de l'Arrivet Haut Brion, 2018		68.00
Jolies Demoiselles		
Pomerol, le jardin de Petit Village, 2019		98.00
Et en plus un gars qui vient à l'ASOM alors, ce ne peut être que bon		
Saint Julien AOC, Sarget de Gruaud Larose, 2019		59.00
Pour Jacques		
Saint Emilion Gd cru, AOC, Cote de Fonroque 2018		52.00
Je n'en avais pas eu encore de ce domaine. Bienvenu !		
Pauillac AOC, château Montgrand Milon 2014		59.00
À boire		
Pauillac AOC, La Fleur de Haut Bages Libéral, 2018		67.00
Très contente de celui là		
Saint Estèphe, La Croix Bonis, 2016		49.00
Un saint parmi les saints		

ITALIA

Chianti, Bucci Nera Podere della Filanda, 2020		29.00
Oubliez vos aprioris sur le Chianti et buvez, il est parfait		
Valpolicella Ripasso, Dom Vaona, 2019		42.00
Pour les Amants de Vérone ed anche per me		

MAROC

Maroc , Tandem, Syrah, Alain Graillot, 2020		35.00
Vous ne vous y attendiez pas à celui là, et bien c'est une bonne surprise		

VINS BLANCS

37.5CL 75CL

LOIRE

Touraine sauvignon AOC, domaine octavie 2019	12.00	24.00
Ben du sauvignon quoi, de la droiture		
Anjou, Château de Fesles, 2018	14.00	28.00
Ben du sauvignon quoi, de la droiture		
Saumur, Château de Villeneuve, 2020	15.00	30.00
Du Ch'nin, du Ch'nin, du Ch'nin		
Sancerre, domaine Denizot, 2021		38.00
La vie		
Sancerre, Les Monts Damnés, Bailly Reverdy, 2019		54.00
Je n'en ai eu que 12 bouteilles cette année, j'espère faire mieux l'année prochaine		

BOURGOGNE—BEAUJOLAIS

Beaujolais , Christophe Savoye, 2021	30.00
Jacques a dit : Buvez	
Petit Chablis, Vau Ligneau , Alain Geoffroy	32.00
J'AIME	
Chablis 1^{er} Cru, Vau Ligneau, Alain Geoffroy, 2018	46.00
Etape supérieure	
Bourgogne AOP, les Equinces, Berlancourt, 2017	65.00
Ne vous pressez pas au portillon si vous ne le buvez pas, je le ferai	
Bourgogne AOP, les Demoiselles , Berlancourt, 2019	99.00
C'est encore pire comme c'est bonDu sûr	
Meursault les Chevalières, Louis Jadot, 2019	98.00
Pour Maguelonne	
Beaune, Clos des Mouches, Joseph Drouhin, 2020	280.00
Oui je sais ... ça pique ...	

RHONE / PROVENCE/ CORSE

Igp Méditerranée, Ventoux, l'effet Papillon, Solence, 2020	26.00
C'est un très gentil vin très gouteux et idéal pour l'apéro et plus si ...	
Grand Ardèche, Chardonnay, Louis Latour, 2021	32.00
Belle maison et un joli chardonnay d'Ardèche	
Saint Joseph AOP, Domaine Courbis, 2021	52.00
C'est du bonbon	
Condrieu, les Caillets Domaine Duclaux, 2020	85.00
Ah ben oui mais c'est du Condrieu	
Corse, Clos Canarelli, 2020	70.00
C'est joli joli	

ALSACE

Auxerrois, Au'rigine Valentin Zusslin, 2019	44.00
C'est bon, c'est bon, c'est bon	
Alsace Riesling, lieu dit Muhlfurst, Stoeffler, 2019	39.00
Toi je t'aime	

ROSÉ

Côte de Provence, Love by Léoube, Château Léoube, 2022	13.50	27.00
Gris clair, c'est tout bon et ça sent la garigue		

BULLES

Crémant de Loire, Domaine des Quarterons, Amirault 2018	30.00
Crémant d'Alsace, blanc Chardonnay, brut, bio,	36.00
Champagne, Brut Nature, Grande Réserve, Hugues de la Bourdonnaye	60.00
Champagne, Brut Nature, Blanc de Blanc, H de la Bourdonnaye MAGNUM	120.00

Les vins au verre

Les hypocrites : (sélection de Laure)

10 cl !

Blanc:	3.50 €
Rosé	3.50 €
Rouge	3.50 €

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

VINS BLANCS

Igp Méditerranée, Ventoux, Solence	5.90 €
Touraine sauvignon, Octavie 2018	5.60 €
Saumur Blanc, château Villeneuve, 2019	7.20 €
Chardonnay, Macon Lugny, Joseph Drouhin	8.10 €
Beaujolais blanc, Christophe Savoy, 2020	7.80 €
Muscat Mas Amiel, vin doux naturel	8.90 €
Alsace Auxerrois, Au'rigine, 2019	8.30 €
Alsace Riesling, Stoeffler, 2019	8.00 €

ROSÉ

Côte de Provence, Love by Léoube, Ch. Léoube, 2022	6.10 €
--	--------

BULLES

Crémant de Loire, Quarterons, Amirault,	7.00 €
Champagne Hugues de la Bourdonnaye, brut	10.00 €

VINS ROUGES

Igp Méditerranée, Ventoux, Domaine Solence, 2020	5.90 €
Côte du Rhône la Réméjeanne, 2020	5.50 €
Saint Nicolas de Bourgueuil, Clos des Quarterons	7.10 €
Côte Roannaise, Eclat de Granite Sérol 2021	7.20 €
Bourgogne, Château de Rougeon, 2020	8.20 €
Morgon villages , Alex Foillard, 2020	6.50 €
Bordeaux, Grave, Pontey Lamartine. 2018	7.00 €
Alsace, Pinot noir, Pinot Gris, Ophrys, Zusslin, 2020	7.90 €
Languedoc, Les Polissons, Clos Constantin, 2021	7.40 €

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, **3.80 €** - Limonade(33cl), **4 €** - Perrier (33cl), **5 €** - Coca ou Coca Zéro (33cl), **5.00 €** - Schweppes, **4 €** . Jus de fruits (25cl), demandez l'arrivage, **4.50 €**

Bières :

Pressions : Moretti 25cl 4.80€, Moretti Pinte 50cl 9.50€ , Hapkin 25cl : 7€, Hapkin Pinte 50cl : 12€ , Galopin (15cl), **2.80 €** - Panaché (25cl), **5 €** -

Apéritifs :

Kir, demandez votre liqueur, (12cl) **5.50€** - Kir Royal, **11 €** - Ricard, Pastis, Mauresque etc... (3cl), **4.90 €** - Lillet, Martinis, Porto, blanc ou rouge (6cl) - Campari, Suze(6cl), **6.50 €**

Cocktails maison: 12 cl

Américano (10cl)—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 €** - Nika, 14€

Rhum(4cl)

Rhum St James blanc ou ambré, Rhum Havana club ambré 3 ans **9 €**

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 : 2.80 € / Déca : 2.80 € / Double café : 5.20€ / café Crème : 5.50€

MERCI DE LIRE CE PETIT MOT !

1/ Tous les vins du restaurant sont aussi en VENTE A 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)

Et pour accompagner ces vins, vous devez absolument faire un tour à l'épicerie pour choisir un petit quelque chose que vous servirez à l'apéro.

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.

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 avions 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