

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

Les vins au verre

Les hypocrites : (sélection de Laure)

10 cl !

Blanc:	3.90 €
Rosé	3.90 €
Rouge	3.90 €

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

VINS BLANCS

Touraine sauvignon, Octavie 2021	6.00 €
Saumur Blanc, château Villeneuve, 2019	7.20 €
Bourgogne Chardonnay, Louis Jadot 2020	8.90 €
Sauternes, Castelnau du Suduiraut, 2014	14.00€
Alsace Pinot Gris, Stoeffler, 2019	8.00 €

ROSÉ

Le Paradou, Igp Méditerranée, 2022	6.00 €
------------------------------------	--------

BULLES

Crémant de Loire, Quarterons, Amirault,	7.50 €
Crémant de Bourgogne , Mikulski	7.90 €
Champagne Hugues de la Bourdonnaye, brut	10.00 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône la Réméjeanne, 2022	6.10 €
Chinon, cuisine de ma mère, Nicolas Grosbois 2021	6.10 €
Saint Nicolas de Bourgueuil, Clos des Quarterons	7.10 €
Bourgogne Vieilles vignes , Michel Sarrazin 2021	8.90 €
Morgon , Mikael Gaget , 2021	7.50 €
Syrah, l'appel des Sereines, François Villard, 2021	6.50 €
Bordeaux, Grave, Pontey Lamartine. 2018	7.00 €
Languedoc, Château Salitis,2020	6.10 €

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
Bourgogne Blanc, Couvent des jacobins, Louis jadot, 2021	82.00
Fleurie les 10 Coupées, Domaine Chignard, 2015 EN MAGNUM	99.00
Margaux, Vivens Château Durfort Vivens, 2015	190.00
Margaux, la Tour de Bessan, 2015	116.00

VINS ROUGES

Vin de la Patronne

	37.5cl	75cl
Côte du Rhone, AOC un Air de Réméjeanne, 2021	13.00	26.00
Une gorgée + une gorgée et encore une gorgée. Le vin, c'est SIMPLE		

ALSACE

Alsace, Pinot Noir Tradition, 2022, Stoeffler		38.00
C'est du bonbon, délicieux		

LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil, Clos des Quarterons, 2020		33.00
c'est un vin toute saison		
Saumur Champigny, Château de Villeneuve, 2021		34.00
C'est vraiment, vraiment bon		
Chinon, Gabare, Nicolas Grosbois, 2020		42.00
Très jolie Cuvée avec plus de mâche et plus de velours		
Sancerre , La Croix au garde, Domaine Pellé, 2019		38.00
Une valeur sure		

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Morgon, Côte de Py, AOC Domaine Gaget, 2018	15.00	30.00
Rencontre d'un vin qui morgonne et d'un vigneron souriant et talentueux		
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		
Moulin à vent, AOP clos des Tremblay, P. Janin, 2021		44.00
De la douceur et de l'amour		
Bourgogne Pinot Noir, Vieilles Vignes, Michel Sarrazin, 2021		36.00
Et Hop, le retour de Monsieur Sarrazin, pour M. Henry		
Bourgogne, côte d'Or, François Mikulski, 2021		60.00
Simple et pur		
Givry, Préface, Domaine Joblot, 2018		92.00
beau		
Morey Saint Denis, Joseph Drouhin, 2017		96.00
J'aime beaucoup ce vin, non je n'ai pas que des gouts de luxe ...		

Nuis Saint Georges, les Damodes, Dom Machard de Gramont, 2021 parfait	99.00
Monthélie, Toisières, François Mikulski, 2021 C'est trop cher, n'en prenez pas, y'en aura plus pour moi	99.00
Beaune 1^{er} Cru, les Cent Vignes, Albert Morot, 2020 Albert, on t'aime	105.00
Pommard, François Mikulski, 2021 fière	115.00
Beaune, 1^{er} Cru, Clos des Ursules, Louis jadot, 2017 De la dentelle	120.00
Corton Grand Cru, clos du Roi, 2016, Domaine Louis Jadot Ne pas confondre Domaine et maison, le domaine n'est pas un négociant	170.00
Volnay, Santenots 1^{er} cru Du Milieu, François Mikulski, 2020 C'est pour moi	177.00
Clos Vougeot Grand Cru, Louis Jadot, 2015 Forcément	225.00
Mazy Chambertin Grand Cru, Louis Jadot, 2015 3 bouteilles en cave , c'est tout ce que j'ai pu avoir	298.00

VALLEE DU RHONE / PROVENCE/ CORSE

Igp Syrah des colline Rhodaniennes, les Sereines de Francois Villard, 2021 De la syrah, de l'amour , bref, du vin	27.00
Côtes du Ventoux, AOC Domaine Dambrun, 2016 Merci Laurence pour ton vin	46.00
Côtes du Rhone Hypnotic 2020 Risoul et Gagnepain c'est toujours bien	45.00
Crozes Hermitage, , Les Entrefaux, 2020 Cuvée du domaine, très bien pour toute l'année	42.00
Saint Joseph, Domaine Courbis, 2021 et 2022 Courbis, c'est bien	46.00
Saint Joseph, Cuvée, les Royes Domaine Courbis, 2022 LA cuvée de leur domaine	64.00
Côte Rotie, La Germiné, Duclaux, 2021 J'aime beaucoup la Germiné	90.00
Chateauneuf du Pape, Vin de la Solitude, dom de la Solitude, 2021 Rare .	110.00
Châteauneuf du Pape, Secret de Gabriel, Domaine Monpertuis, 2009 Vous aimez les bons vieux millésimes, régalez vous	98.00
Bandol, Terrebrune, 2017 C'est très joli, j'aime beaucoup	60.00
Corse, Sartène, Réserve Perpétuelle, Castellu di Baricci Je trouve que c'est un vin qui reconforte .	69.00

SUD-OUEST

Bergerac, AOP tour des gendres, Luc de Conti, 2018 Simple et bon	12.50	25.00
Madiran AOP Cuvée Aydie, l'Origine, 2017 La famille Laplace fait toujours du bon boulot.	11.00	22.00
Cahors, Extra Libre, château du Cèdre, 2020 Malbeck merlot, très bon, vin nature très équilibré		34.00
Fronton AOC les petits cailloux, Anne Ribes, 2016 Digne fille de son père dont elle a cultivé le talent.		26.00
Fronton 2, AOC a folle noire d'Ambat, Fredo Ribes, 2018 Et voilà le père, que nous aimons tous et qui nous régale		28.00

LANGUEDOC / 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		
Pessac, Léognan les demoiselles de l'Arrivet Haut Brion, 2018		65.00
Pessac , Pessac		
Margaux AOC Château Dufort Vivens 2016		84.00
Pour monsieur Jacques Génichon, forcément		
Margaux AOC Château Giscours, 2017		169.00
Merci Olivier		
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. Bienvenue !		
Saint Estèphe, La Croix Bonis, 2017		49.00
Un saint parmi les saints		
Pauillac AOC, La Fleur de Haut Bages Libéral, 2018		67.00
Très contente de celui là		

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		

PORTUGAL

Dao, Elpenor Tinto, Julia Kemper, 2013		37.00
Très bien, allez y		
Dao, Dona Santana, Quinta de Lemos, 2014		48.00
Chaleureux, rond, soleil		

MAROC

Maroc , Tandem, Syrah, Alain Graillet, 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 2020	13.00	25.00
Ben du sauvignon quoi, de la droiture		
Menetou Salon, Domaine Pellé, 2020		38.00
Et le Menetou, ça mène à tout . ok je sors		
Saumur, Château de Villeneuve, 2020	16.00	31.00
Du Ch'nin, du Ch'nin, du Ch'nin		
Sancerre, domaine Denizot, 2021		38.00
La vie		

BOURGOGNE—BEAUJOLAIS

Petit Chablis, Alain Geoffroy, 2022	34.00
Petit par le nom mais grand par le cœur . oui je sais, c'est nul	
Chablis 1^{er} cru Beuroy, Alain Geoffroy, 2021	60.00
C'est le Papa Ours du Chablis, il est bon et gentil	
Bourgogne, côte d'Or, François Mikulski, 2021	60.00
Simple et pur	
Pernand Vergelesses, les Combottes, Domaine Louis Jadot, 2021	70.00
J'aime beaucoup	
Bourgogne AOP, les Equinces, Berlancourt, 2017	70.00
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 bon, Du sur	
Meursault villages, Domaine Mikulski, 2020	144.00
Si vous savez , alors forcément vous foncez, mais pas trop , je veux le garder pour moi	
Puligny Montrachet 1^{er} Cru, La Garenne, Domaine Louis Jadot, 2020	175.00
J'aime beaucoup	
Chassagne Montrachet 1^{er} cru Morgeot la chapelle Duc de Magenta, 2020	159.00
J'aime beaucoup	
Beaune 1^{er} Cru, les Grèves, Le Clos blanc, Jadot, 2018	126.00
Ah, le clos Blanc, le bonheur. Cher mais divin.	
Beaune, Clos des Mouches, Joseph Drouhin, 2020	280.00
Oui je sais ...	

RHONE / PROVENCE/ CORSE / BORDEAUX

Côtes du Rhone Hypnotic 2022	45.00
Risoul et Gagnepain c'est toujours bien et on l'aime	
Saint Peray, Version, François Villard, 2021	42.00
Je suis amoureuse de ce vigneron, il ne le sait pas mais c'est vrai	
Condrieu, Les Caillets, Duclaux, 2022	86.00
La vie c'est ça l	
Chateauneuf du Pape, Vin de la Solitude, dom de la Solitude, 2022	110.00
Magnifique	
Sauternes, Castelnau de Suduiraut 2014	64.00
bonbon	

ALSACE

Alsace, Pinot gris, Domaine Stoeffler	39.00
Toi je t'aime	

PORTUGAL

Vinho Verde Alvarinho , Granit, Soalheiro , 2021	32.00
Oubliez vos aprioris et buvez, C'est bon	

ROSÉ

Le Paradou, Igp Méditerranée, Famille Chaudière, 2022	13.00	25.00
Faire du rosé et s'appeler Chaudière ça ne s'invente pas mais c'est très bon		

BULLES

Crémant de Loire, Domaine des Quarterons, Amirault 2018	30.00
Crémant de Bourgogne, Mikulski	41.00
Montlouis Brut Tradition, La Taille aux Loups, Jacky Blot	40.00
Champagne, Brut Nature, Grande Réserve, Hugues de la Bourdonnaye	65.00

Et à part du vin, vous avez quoi ?

Eaux et Softs :

Eau plate en demi-litre : San Benedetto, **4.50 €** - Eau gazeuse en demi-litre : San Benedetto, **4.50 €** - Fuze Tea, 25 cl **5.5€**, Limonade(33cl), **3.90 €** - Perrier (33cl), **5.50 €** - Coca ou Coca Zéro (33cl), **5.50 €** - Schweppes, **5.50€** . Jus de fruits (25cl), demandez l'arrivage, **5.0 €**

Bières et cidre

Pressions : Moretti 25cl 5.20€, Moretti Pinte 50cl 9.50€ , Hapkin 25cl : 7€,
Hapkin Pinte 50cl : 12€ , Galopin (15cl), **2.80 €** - Panaché (25cl),**5 €**
Bouteille : Duvel, 33 cl **6€**
Cidre : Cidre brut Bio Appie, 33 cl (4.7° d'alccol) **6.50€**

Apéritifs :

Kir, demandez votre liqueur, (12cl) **5.80€** - 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—Spritz orange **11.00 €** -
Virgin Mojito—**7.50 €** Mojito, **12€**

Whiskies (4cl):

JB, **7 €** - Jameson, **7 €** - Jack Daniels, **7 €** - Chivas Régal, **7 €** - Nika, 14€,
Lagavullin, **16€**

Rhum(4cl)

Rhum St James blanc , Rhum Havana club ambré 3 ans **9 €** Rhum Diplomatico Réserve , Rhum Gold of Mauritius, Rhum Blanc Japonais Kiyumi, Rhum Japonais Ryoma **12€**, Rhum Santa Teresa 1796 **14€**, Rhum Plantation Xo 20^{ème} anniversaire **16€**, Rhum Zacapa 23 Ans **18€**

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 **14**

Café : 2.90 € / Déca : 2.90 € / Double café : 5.80€ / café Crème : 5.70€

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 vigneron 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

PS : c'est bizarre comme le temps passe lentement quand on pense à une personne disparue qu'on a joliment aimé ; presque 20 ans plus tard, Michel est toujours avec moi, chaque jour, et je pense qu'aujourd'hui il serait fier de voir ma carte des vins et ça me rend contente. L'adage populaire est vrai : ce sont les meilleurs qui partent souvent trop tôt . Allez, arrêtons la nostalgie et buvons un coup , c'est bien plus marrant . Mars 2023.

LA CARTE DE L'APERO



Les Bières & Cidre

<i>Pression Moretti Galopin 15 cl</i>	2.80€
<i>Pression Moretti 25 cl (blonde légère)</i>	5.20€
<i>Monaco, Panaché, Twist, Picon Moretti 25 cl</i>	5.50€
<i>Pression Moretti 50 cl</i>	9.50€
<i>Bouteille Duvel 33 cl</i>	6.90€
<i>Cidre brut Bio, Appie, 4.7°- 33 cl</i>	6.50€

Les Cocktails

<i>Coupe de champagne Hugues de la Bourdonnaye</i>	10.00€
<i>Kir cassis, pêche, mûre, framboise</i>	5.80€
<i>Kir royal</i>	11.00€
<i>Le Royal Pamplemousse</i>	11.00€
<i>Cognac Fusion Tonique et citron</i>	9.00€
<i>Spritz Orange</i>	11.00€
<i>Spritz Saint Germain</i>	11.00€
<i>Mojito à notre façon (en gros y'a du rhum dedans...)</i>	11.50€
<i>Americano maison</i>	10.00€
<i>Cuba Libre</i>	11.00€

Les kitch classiques

Portos, Martinis, whiskys, Ricard, Rhums, voir la carte des vins page 7

Les Softs :

<i>Jus de fruits, Sélection de Dominique 25 cl</i>	5.00€
<i>Jus de Tomates, sel de céleri, huile d'olive Rossi</i>	5.00€
<i>Perrier 33 cl</i>	5.30€
<i>Limonade 33 cl</i>	3.90€
<i>Coca Cola ou Coca Zero 33 cl</i>	5.50€
<i>Fuze Tea, 25 cl</i>	5.50€
<i>Schweppes Indian Tonic 33 cl</i>	5.10€
<i>Virgin Mojito</i>	7.50€
<i>Diabolo menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat</i>	4.10€
<i>« Lait Fraise » et compagne</i>	3.20€

Et bien sûr, la Cave ☺ ☺ ☺ Du Vin au Verre, du Vin en bouteille, du Vin en Magnum, Rouge, blanc, rosé ... voir toute notre carte des vins et surtout, n'hésitez pas à nous demander conseil

