

LES BOISSONS

À
Jacky



VINS MAISON

Nos vins maisons sont d'origine française, en direct des producteurs. Ils ont été soigneusement sélectionnés pour accompagner au mieux votre repas

Blanc - Rosé - Rouge

Verre **4** - Quart **7** - Demi **12**

LES BLANCS

Domaine Laroche - Languedoc - 24

IGP d'Oc - Chardonnay et Terret - Un blanc fruité, délicat, frais et structuré.

Grès du Trias - Ardèche - 29

IGP d'Ardèche - 100% Viognier - Gras, ample et généreux, avec une finale fraîche et minérale.

Domaine Collin Bourisset, « l'Authentique » - Mâcon - 34

IGP Bourgogne - 100% Chardonnay, vieilles vignes - Elevé en fûts de chêne pendant 6 mois. Le bouquet de fleurs blanches et de fruits mûrs est soutenu par des notes boisées lui donnant une longueur remarquable.

LE ROSÉ

Insolence d'Estandon - Provence - 29

IGP Méditerranée de Provence - Grenache, Syrah - Arômes frais et fruités de framboise et de fruits à noyau.

LES ROUGES

EN EXCLUSIVITÉ



Charcoal - Bordeaux - 29

AOC Bordeaux

100% Malbec - Sélectionné par Jacky, pour vous. Vin **biologique**, puissant au cépage unique et atypique. Parfait pour vos barbecues.

Laroche, la Chevalière - Pays d'Oc - 24

IGP d'Oc - Merlot et Grenache - Un vin généreux aux notes épicées, nez de fruits rouges, ample et élégant.

Château Haut-Moulin - Bordeaux - 26

AOC Côte de Blaye - Merlot cabernet sauvignon - Robe rubis intense d'où se libèrent des notes de fruits rouges. En bouche, il est souple et puissant.

Ferraton Père & Fils, Samorëns – Rhône - 28

AOP Côte du Rhône – Grenache, syrah, cinsault - Arômes de fruits rouges, de framboises, mûres et myrtilles soulignés par des notes épicées de réglisse et d'herbes fraîches.

Domaine le Clos du Vigneau, St Nicolas de Bourgueil - Loire - 29

AOP Saint Nicolas de Bourgueil – Cabernet-franc - un vin aux fruits rouges dominants. En bouche, la finale fruitée s'harmonise aux tanins fondus.

Domaine Kuehn – Ammerschwihr - Alsace - 32

AOC Grand cru d'Alsace – Ce pinot noir a été vinifié dans les plus anciennes caves d'Alsace (1675). Léger, frais avec son bouquet fruité.

Château Grand Bouquey – Bordeaux - 35

AOC Saint-Emilion Grand Cru – Merlot Cabernet sauvignon - Petite propriété de 7,6ha. Pas d'élevage en barrique, ce qui va exacerber ses notes fruitées et son élégance.

Domaine Bouchard Aîné & Fils - Bourgogne - 37

AOC Bourgogne – 100% Pinot noir - Issus de la commune d'Auxey-Duresses, les pinots ont été vinifiés par le maître de chais de la Maison puis élevés 11 mois en fûts. Nez de fruits rouges avec une légère pointe poivrée, bouche sur la fraîcheur et la structure.

Domaine Ogier, «La Pourpre» - Rhône - 38

AOC Vacqueyras – Grenache, Syrah, Mourvèdre - Au pied des Dentelles de Montmirail. Des raisins vendangés manuellement et élevés en foudre pendant 6 à 12 mois. Un vin complexe, généreux, qui exalte des senteurs de fruits mûrs et d'herbes aromatiques.

Château Lamothe Bouscalt - Bordeaux - 44

AOC Pessac-Léognan – Merlot et cabernet sauvignon - Ce château existe depuis le Moyen-Age. Acquis par la famille Lurton et est géré par Sophie Lurton. Le nez est finement boisé avec une pointe briochée et des notes de fruits noirs et de prune.

Ferraton Père & Fils, «La Matinière» - Rhône - 46

AOC Crozes - Hermitage – 100% Syrah - Une cuvée incontournable de l'appellation, le porte-drapeau de Ferraton Père & Fils. Un vin souple et gourmand. Arômes remarquables de violette, pierre pilées, myrtilles et de réglisse.

Domaine Ogier, «L'âme» - Rhône - 52

AOC Châteauneuf-Du-Pape – Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre – Cuvée rendant hommage à Jeanne de Naples, Comtesse de Provence. Un vin puissant et intense aux arômes de cerises, framboises, cassis, relevée de poivre et d'Eucalyptus. Tanins très fins et croquants.

LES BULLES



Cava Rigol Brut - Espagne – 7 | 32

Méthode traditionnelle- Issu des cépages Catalans (macabeo, parellada et xarel-lo), élaboré au sud de Barcelone. Robe vert-jaune limpide et brillante, fines bulles et bel équilibre.

Champagne AOC de Castellane Brut – 10 | 45

Respect de la tradition – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - France

LES DIGESTIFS

Liqueur de café Marula 24°, Belgique – 8

Amaretto Di Saronno 28°, Italie – 7

Grappa miel Marcati 30°, Italie – 7

Poire Williams Biercée 35°, Belgique – 9

Cognac Bisquit 40°, France – 7

Sambuca Ramazzotti 38°, Italie – 6

Vodka Skyy 40°, Californie US - 6

Tequila ambrée Espolon Reposado 40°, Mexique – 6

Limoncello Bongiorno 28°, Italie – 5

LES RHUMS

Sailor Jerry Spiced – 8

40°, Caraïbes US.

Appleton Estate 12 ans – 10

43°, Jamaïque.

Trois-Rivières cuvée Océan – 12

42°, Martinique.

LES WHISKIES

Wild Turkey Bourbon – 9

40°, Kentucky US.

Talisker 10 ans – 12

45,8°, Ecosse.

Port Charlotte 10 ans – 12

50°, Ecosse



Le trio de dégustation - 2cl par verre - 14