

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 **4,9** - Quart **8,5** - Demi **15**

LES BLANCS

Côtes de Bergerac - Chateau des Eyssards - 24

IGP **Bergerac** - Sauvignon, sémillon, muscadelle - Un blanc moelleux aux arômes fruités croquants.

Disponible au verre - 6

Clefs de Terre Dieu – Languedoc - 31

IGP **Pays d'Oc** - 100% Chardonnay, vieilles vignes - Elevé en fûts. Nez très aromatique de fleurs blanches, de miel et d'ananas, agrémenté de notes grillées.

Jean-Marc Gilet, «Les Perruches» - Loire - 36

 **AOC Vouvray** – 100% Chenin – Nez expressif à dominante de fruits blancs (pêches de vigne) soutenu par des notes d'amandes fraîches et de fleurs d'acacia. Bouche tendre et longue.

LE ROSÉ

Insolence d'Estandon – Provence - 30

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

LES ROUGES

EN EXCLUSIVITÉ



Charcoal – Bordeaux – 32

AOC Bordeaux

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

Château Haut-Moulin - Bordeaux - 29

 **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 - 29

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 - 32

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

Gérard Bertrand Pic Saint-Loup «An 1189» - 36

AOP Languedoc-Roussillon – Syrah, Mourvèdre, grenache - Vin concentré, rond, aux notes de fruits mûrs, de thym et d'épices.

Château Fleur Lartigue - Saint-Émilion Grand Cru - Bordeaux - 40

AOC Saint-Émilion – Élevage d'un an en fûts de chêne. Notes de brioche toastée, bouche ample et généreuse.

Château La Forêt - Lalande-de-Pomerol - Bordeaux - 40

AOC Lalande-de-Pomerol – Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon – Le terroir s'exprime harmonieusement avec des fruits mûrs en parfait équilibre avec une note boisée.

Domaine Bouchard Aîné & Fils - Bourgogne - 43

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.

Ferraton Père & Fils, «La Matinière» - Rhône - 43

 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, «La Pourpre» - Rhône - 45

 AOC Vacqueyras – Grenache, Syrah, Mourvèdre - Au pied des Dentelles de Montmirail. Un vin complexe, généreux, qui exalte des senteurs de fruits mûrs et d'herbes aromatiques.

Curious Donkey - Pouilles, ITA - 35

IGP Salento – 100% Susumaniello - Fer de lance du renouveau œnologique des Pouilles. Vin délicieusement fruité, charpenté, puissant avec un léger boisé. 6 mois en barriques.

Fontanafredda, «Raimonda» - Piemont, ITA - 38

DOC Barbera d'Alba – 100% Barbera - Nez assez intense, à la fois fleuri et fruité, avec des notes boisées d'épices et de vanille. Saveur pleine, persistante et velouté.

Tenuta Trerose - Toscane, ITA - 43

Vino Nobile di Montepulciano «Santa Caterina» DOCG – 100% sangiovese - De couleur pourpre intense, il est une explosion de fruits rouges comme la cerise, la groseille ou la mûre, avec des nuances de zestes d'orange. Doté d'une longue finale, légère et élégante.

LES BULLES



Cava Rigol Brut - Espagne – 7,5 | 34

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 – 12 | 55

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

LES DIGESTIFS

Liqueur de café Marula 24°, Belgique – 9

Amaretto Disaronno 28°, Italie – 7

Grappa miel Marcati 30°, Italie – 8

Poire Williams Biercée 35°, Belgique – 9

Cognac Bisquit 40°, France – 8

Sambuca Bongiorno 38°, Italie – 7

Vodka Tovaritch! 40°, Lettonie - 7

Tequila Jose Cuervo Especial 38°, Mexique – 7

Irish Cream Five Farms 17°, Irlande – 8

Limoncello Bongiorno 28°, Italie – 7



LA SELECTION *WATCH SMELL TASTE*

LES RHUMS

Baie des Trésors, Fleur du vent – 12

49,8° - Martinique - Chêne américain - Méthode Française, pur jus de canne.

Carupano Solera – 12

40° - Vénézuëla - Méthode Solera, entre 5 et 18 ans d'âge - Mélasse de canne à sucre.

Real McCoy 5 ans – 11

43° - Barbados - Fût de bourbon fortement brûlé - Rhum traditionnel, mélasse de canne à sucre.

LES WHISKIES

Loch Lomond Grainstorm – 11

46° - Highland, Écosse - Whiskey de grain unique, l'orge malté, ayant subi un séchage à la tourbe.

West Cork Maritime Malt – 13

46° - Sud de l'Irlande - Triple distillation, affiné en fût de chêne neuf puis en Sherry Casks.

Green Bier – 11

45,5° - Tennessee, USA - Whiskey de maïs, filtré au charbon de bois et sirop d'érable.



Le trio de dégustation - 2cl par verre - **14,5**