

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

Chateau des Eyssards – Sud-Ouest - 24

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

Disponible au verre - 6

Domaine Paul Buisse «Cristal» – Loire - 31

Touraine - 100% Sauvignon blanc - Sur des sols argilo-calcaires apportant finesse, vivacité et arômes minéraux et fruités. Finale sur la fraîcheur.

Domaines Barons de Rothschild (Lafite) Los Vascos - Colchagua, Chili - 37

Casablanca – 100% Chardonnay – Vin typé, au style pur et frais, élevage partiel sur lie qui lui confère une onctuosité en bouche unique. Equilibré, expressif et fruité.

LE ROSÉ

Les croisières «Le Gris» – Languedoc - 30

IGP **Pays d'Oc** – 100% Grenache – Un vin gris qui capture l'essence ensoleillée du Sud de la France. Fraicheur et complexité

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.

Domaine le Clos du Vigneau - Loire - 33

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

Château Lescalle « Delmonico » – Bordeaux - 36

AOP Bordeaux Supérieur – Merlot, Cabernet Sauvignon, cabernet franc, petit verdot – Notes de fruits mûrs et boisé délicat. Il est le compagnon idéal des viandes de bœuf.

Château Fleur Lartigue - Bordeaux - 45

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

Domaine Ferraton Père & Fils « Samorëns » - Rhône - 30

AOC Vallée du Rhône – Grenache, syrah, cinsault – Arômes de fruits rouges, soulignées par des notes épicées de réglisse.

Domaine Ogier « Les Combe » - Rhône - 45

 AOC Rasteau – Elevage en futs de chêne. Un vin Puissant et complexe, notes de garrigue, d'épices, et de cacao.

Gérard Bertrand Héritage « An 1189 » - Languedoc-Roussillon - 37

AOC Pic Saint-Loup – Syrah, mourvèdre, grenache – Vin concentré, rond, aux arômes intenses de fruits rouges murs. Vin équilibré par une belle fraîcheur minérale.

Curious Donkey - Pouilles, Italie - 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.

Domaine Bousquet « Reserva» - Argentine - 40

 Tupungato – Malbec, cabernet, merlot, syrah – Vinifié à partir de raisins récoltés à la main. Élevage en fûts de chêne français. Saveurs de prunes et de fruits rouges.

Brown Brother's « Everton » - Australie - 35

King Valley – 100% Shiraz - Vin riche en saveurs et aux tanins soyeux. Nez de fruits noirs, de Moka, épices et poivre noir.

VINS PRESTIGES

Ségla, 2ème vin du Château Rauzan - Bordeaux - 80

AOC Margaux – Cabernet, Merlot, Petit verdot, cabernet franc – Propriété du groupe Chanel, ce vin incarne l'élégance et le savoir-faire du Château. Il allie fraîcheur, complexité, et une structure soyeuse. Les vignes sont âgées en moyenne de 30 an. Notes de Cèdre de vanille et écorce d'orange.

Domaine Ferraton Père & Fils « l'Églantine » - Rhône - 105

AOC Côtes-Rôtie – 100% Syrah - Elevage de 18 mois en barrique, c'est l'un des plus prestigieux vins du Rhône. Notes de petits fruits rouges, d'épices, d'olives noires, de violette, notes de truffe et de cuir. Belle longueur et structure tannique bien intégrée.

Domaine du Château Philippe Le Hardi - Bourgogne - 110

AOC Gevrey-Chambertin – 100% Pinot noir - Gevrey est le point de départ des grands Bourgognes. Un rouge rubis profond, un nez riche, concentré sur les griottes, les fruits noirs sur un joli dosage de bois torréfié. En bouche il est Ample, long et puissant.

LES BULLES



Cava MVSA Brut - Espagne – 7,5 | 34

Ce cava puise sa typicité dans les sols calcaires et le climat méditerranéen tempéré par l'influence maritime. Robe vert-jaune limpide et brillante, fines bulles et bel équilibre. Parfait à l'apéritif.

Champagne AOC de Castellane Brut – 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

Elizabeth Yard – 11

42,5° - Ghana, Vietnam & Philippines. Affinage en Ecosse.
Fût de Sherry - Hybride : pur jus de canne et mélasse.

Reimonenq «JR» – 12

40° - Guadeloupe - Fût de bourbon - Rhum agricole / Pur jus de canne.

Coloma 8 ans Smoke – 12

42° - Colombie - Fût de bourbon fumé avec torréfaction du café vert - Rhum traditionnel / Mélasse canne à sucre.

LES WHISKIES

Table Whisky – 11

43° - Lowlands, Écosse - Single Grain Scotch Whisky -
Vieillessement : virgin oak et fût de Sherry.

Hunch Irish Whisky – 12

43° - Comté de Dawn, Irlande du nord - Vieillessement
durant 5 ans en fût de bourbon & Oloroso.

Sazerac Rye – 13

45° - Kentucky, USA - Whiskey de seigle, vieilli en fût de
chêne vierge américain. Distillerie Buffalo Trace.



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