

LA CAVE DU BURONNIER



BISTROT - RESTAURANT - VIANDE DE PRESTIGE

Sur cette carte les tarifs sont indiquée Net TTC en Euros, service compris.
Attention cher clients, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

NOS APERITIFS

<i>Gentiane Artisanale Intense 18%, Louis COUDERC</i>	6cl 4,50€
<i>Gentiane Artisanale au Thé d'Aubrac 18%, Louis COUDERC</i>	6cl 4,50€
<i>Gentiane Artisanale La Fourche du Diable, Louis COUDERC</i>	6cl 4,50€
<i>Kir Blanc d'Auvergne (Pomme Châtaigne, Cassis, Châtaigne, Mûre, Framboise, Pêche, Myrtille)</i>	12cl 4,50€
<i>Pastis Sauvage - Maison Gënëstine, Clermont-Ferrand</i>	2cl 3,20€
<i>Ricard, Pastis</i>	2cl 3,20€
<i>Porto (Rouge, Blanc)</i>	6cl 4,50€
<i>Martini (Rouge, Blanc)</i>	8cl 4,50€
<i>Le Gaulois, Vermouth Millésimé - Maison Gënëstine, Clermont-Ferrand</i>	8cl 4,50€
<i>Christal Menthe - Maison Gënëstine, Clermont-Ferrand</i>	4cl 4,50€
<i>Sweet Hog - Crème de Whisky</i>	4cl 5,00€
<i>Get 27</i>	4cl 4,50€
<i>Baileys</i>	4cl 5,00€

NOS BIERES ARTISANALES

Brasserie 360 : Bière Bio aux Céréales et à l'Eau des Volcans d'Auvergne

<i>La Blonde Sulfurik :</i>	6,5° - 33cl 5,8
<i>La Sulfurik Blonde est équilibrée et savoureuse. Ronde et délicatement houblonnée,</i>	
<i>La Blanche Sulfurik :</i>	5,5° - 33cl 5,8
<i>La Sulfurik Blanche développe de subtils arômes fruités. Légère et désaltérante,</i>	
<i>La Rousse Sulfurik :</i>	7,5° - 33cl 5,8
<i>La Sulfurik Rousse est généreuse et délicatement houblonnée. Ronde et équilibrée,</i>	
<i>L'hish Red Sulfurik :</i>	4,9° - 33cl 5,8
<i>Bière Rousse Irlandaise, de haute fermentation, sur lie, non filtrée et non pasteurisée.</i>	
<i>La Chat'R VPA :</i>	6,0° - 33cl 5,8
<i>La variété de houblon «cascade» délicatement infusée à froid dans nos fermenteurs confère à cette bière une amertume aux accents floraux et citronnés. La dégustation sera tonique et pleine de fraîcheur.</i>	



Brasserie D'Olt - Aveyron

<i>La Sabetz Que Lèu - 7°:</i>	7° - 33cl 5,8
--------------------------------	---------------

Enfants, lorsque nous étions trop turbulents, mon grand-père levait son béret et annonçait d'une voix forte « Sabetz que lèu ! ». Autrement dit : « Y en a une qui se lève... » sous entendu : « qui va tomber » ! Cette menace jamais mise en exécution résume l'esprit de cette bière artisanale occitane à la teneur en alcool élevée. Mesfisa-te !

NOS BIERES PRESSIONS

<i>Licorne Elsass 5,5°:</i> _____	<i>25cl 3,50€ / 50cl 6,0€</i>
<i>Slash IPA 5,9°:</i> _____	<i>25cl 4,00€ / 50cl 7,0€</i>

NOS SOFTS

<i>Jus de Fruits Pago (Fraise, Orange, Pomme)</i> _____	<i>20cl 3,0€</i>
<i>Jus de Fruit Rauch (Tomate)</i> _____	<i>25cl 3,0€</i>
<i>Limonade</i> _____	<i>25cl 3,0€</i>
<i>Orangina</i> _____	<i>25cl 3,5€</i>
<i>Coca</i> _____	<i>33cl 3,5€</i>
<i>Perrier</i> _____	<i>33cl 3,5€</i>
<i>Ice Tea</i> _____	<i>25cl 3,5€</i>

NOS EAUX MINERALES AUVERGNATES

<i>Volvic</i> _____	<i>75cl 6,0€</i>
<i>Chateldon</i> _____	<i>75cl 6,0€</i>
<i>Saint-Geron</i> _____	<i>75cl 6,0€</i>

NOS BOISSONS CHAUDES

<i>Café, Café Allongé, Décaféiné</i> _____	<i>2,0€</i>
<i>Café Crème, Cappuccino</i> _____	<i>3,5€</i>
<i>Thé, Infusion</i> _____	<i>3,0€</i>
<i>Café Irlandais, Café Français</i> _____	<i>6,5€</i>



NOS COCKTAILS

<u><i>Pink Freddy :</i></u>	<i>8,00€</i>
<i>Licorne Elsass, Purée de Fraise, Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne.</i>	
<u><i>Mojit'Auvergnat :</i></u>	<i>8,00€</i>
<i>Verveine Alosya, Perrier, Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne.</i>	
<u><i>Spritz de Nos Montagne :</i></u>	<i>8,00€</i>
<i>Gentiane La Fourche Du Diable, Increstdi'bulle, Perrier</i>	
<u><i>White Russian :</i></u>	<i>8,00€</i>
<i>Grey Goose, Liqueur de Café, Lait</i>	
<u><i>Black Russian :</i></u>	<i>8,00€</i>
<i>Grey Goose, Liqueur de Café</i>	
<u><i>Harmonica :</i></u>	<i>10,00€</i>
<i>Havana Especial, Purée de Fraise, Purée de Framboise, Jus de Pomme, Jus de Citron, Vanille</i>	
<u><i>Passion Harmonie :</i></u>	<i>10,00€</i>
<i>Havana Especial, Purée de Passion, Jus de Mangue, Jus de Citron, Vertueuse Framboise, Vanille</i>	
<u><i>Whisky Sour :</i></u>	<i>10,00€</i>
<i>Woodford Reserve, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne Maison</i>	
<u><i>Old Fashioned :</i></u>	<i>10,00€</i>
<i>Woodford Reserve, Sucre de Canne, Angostura Bitter</i>	
<u><i>Expresso Martini :</i></u>	<i>10,00€</i>
<i>Grey Goose, Liqueur de Café, Sirop de Sucre Maison, Arabica pure Reserve</i>	
<u><i>Le Glacier :</i></u>	<i>10,00€</i>
<i>Gin Citadelle, Curaçao, Jus de Citron, Perrier</i>	

NOS FLACONS ROUGES

AUVERGNE

Le Tracteur Pinot Noir - Vin de France - Desprat Saint Verny - 2020 18€

Conçu au beau milieu des volcans d'Auvergne, ce Pinot Noir à la robe rouge brillante et intense offre au nez une explosion de petites baies rouges, de griottes et de cassis. En bouche, de fraîches et gourmandes notes de cerise couronnent une finale veloutée.

Terre et Lave Rouge - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny 21€

Récompensé au Guide Hachette des vins 2020, ce vin rouge, issu du Gamay et Pinot Noir offre une robe pourpre très soutenue, un nez cassis fumé et grenadine des notes de mûres et cassis, légèrement fumées.

Plein d'Épices - Côte d'Auvergne AOC - La Tour de Pierre 22€

Explosion de fruits rouges au nez et finale poivrée en bouche, caractérise ce 100 % Gamay. Une gourmandise pour accompagner tout vos plats..

Les Demoiselles - Boudes - Côte d'Auvergne AOC - Domaine Sauvat 23€

Un plaisir immédiat entre copains. Un joli nez délicat avec des arômes de petits fruits rouges de framboise, cassis avec en finalité des notes d'épices et de poivre. Bouche fruitée avec une structure souple, délicate et gouleyante et des tanins fins et ronds.

348 - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny 24€

Ce vin provient d'une sélection de parcelles de vieilles vignes situées à 348 mètres d'altitude, il entre en macération de 18 à 20 jour puis est élevé en cuve durant 9 mois. Une robe grenat brillante, un nez de fruits rouges gourmands, mûres confites accompagnés d'une pointe de cannelle et sa bouche enveloppante et fruitée donne à ce vin l'expression même d'un grand Gamay très équilibré.

45,3 - Puy de Dome IGP - Desprat Saint Verny 24€

Quasiment disparu du vignoble, la Syrah, ici appelé Damas Noir du Puy de Dôme, reprend vie le long de la célèbre latitude 45.3, créatrice de grands crus (St-Emilion, Côtes Rotie, Barolo...) De couleur profonde, ce vin rouge vous séduira par ses senteurs de framboise et de mûre, sa bouche est structurée et floral.

Les Amandiers - Châteaugay AOC - Pierre Goigoux 24€

Le Village vigneron de Châteaugay, au nord de Clermont-Ferrand, se caractérise par son château et par sa rue de caves creusée dans le roc. Sa belle couleur pourpre, ses notes de fruits de cassis et cerises, sa bouche tonique accompagnent idéalement, dès l'apéritif, la diversité de la gastronomie Auvergnate.

Magma - Côte d'Auvergne AOC - La Tour de Pierre 24€

Ce Côtes d'Auvergne 100% Gamay est issu de vieilles vignes avec des notes de poivre et d'épices, à la robe pourpre, au nez de réglisse et de cacao, à la bouche souple et soyeuse.

Origine - Boudes - Côte d'Auvergne AOC - Domaine Sauvat 25€

Un gamay issu d'une sélection parcellaire au lieu dit « les Chirouzes » situé à mi coteaux exposée plein sud sur un terroir volcanique de l'Appellation Boudes. Une robe grenat, un nez fruité et généreux aux arômes de fruits rouges, une bouche harmonieuse, légèrement poivrée aux arômes de sous bois.

Cuvée Gabin - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Stéphane Bonjean 25€

Un vin de plaisir, passe partout, facile aux tanins souples et fins. Ce vin issu de gamay centenaire et de pinot noir est légèrement épicé, poivré, dû au terroir volcanique de Châteaugay.

Concept - Puy de Dôme IGP - Desprat Saint Verny 25€

Riche en tanin élégant et persistant avec des notes de fruits rouges confits, ce vin corsé se présente avec des arômes de fruits confits et de griottes, Le boisé s'exprime à travers des arômes de torréfaction et des arômes chocolatés.

Brin d'Amour - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - La Tour de Pierre 26€

Un côte d'Auvergne dans la pure tradition de Châteaugay franc et droit sur le fruit frais, croquant.

La Volcane Rouge - Côte d'Auvergne AOC - Domaine Miolanne **26€**

Assemblage de Gamay et pinot noir sur cendres volcaniques et pierres ponce. Robe rouge rubis, nez riche et puissant aux arômes de fruits rouges tendant vers des notes empyreumatiques (fumé, tabac, encens). Bouche souple et ample.

Argile - Boudes - Côte d'Auvergne AOC - Domaine Sauvat **27€**

Un gamay de caractère élevé en barriques qui vous surprendra par sa couleur grenat intense, ses arômes autour du poivre, de la réglisse et de fruits noirs

Vieille Vigne - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Benoît Montel **27€**

Tannique structuré et corsé, ce vin rouge 100% gamay provient des vignes centenaire de Benoît Montel. Son élevage 9 mois en barriques lui octroie des arômes de fruits noirs et de sous-bois, une jolie robe sombre et une belle longueur en bouche.

Clos des Amoureux - Chanturgue - Côte d'Auvergne AOC - Vincent Auzolle **28€**

Les vignes de gamay et de pinot noir poussent sur un coteau historique de la ville de Clermont-Ferrand, un ancien volcan qui donne beaucoup de personnalité aux vins. Vous allez être surpris par la générosité, la densité et la finale rafraichissante de cette cuvée auvergnate.

Basalte - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny **28€**

Belle couleur profonde, nez de fruits noirs, épices, boisé très léger, bouche ample et tonique, des tanins puissants mais déjà bien fondus, du cassis à la griotte, du chocolat et de la praline, de la longueur et de la fraîcheur.

Le Clos - Côte d'Auvergne AOC - Les Chemins de L'Arkose **28€**

Un 100% gamay parcellaire élevé en cuve et non filtré. Belle aromatique de fruit noir légèrement confiturés.

La Légendaire - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny **29€**

Elevée douze mois en fût de chêne puis vieillie six mois en altitude dans les caves d'un buron, ce vin nous offre une robe profonde, couleur rubis légèrement violacée, prolongée par un nez, finement boisé, avec des notes de fruits rouges des bois, d'épices douces et d'humus. Une belle bouche énergique et fondue, virile et suave, toute en finesse et élégance.

La Frondeuse - Puy de Dôme IGP - Pierre Goigoux **30€**

La Frondeuse est une cuvée de Pinot Noir issue d'une sélection parcellaire rigoureuse. Après une longue cuvaison, il est élevé 12 mois en barriques, ce qui lui confère un nez intense, une bouche charnue et une structure tannique très équilibrée.

Damas Noir - Puy de Dôme IGP - Pierre Goigoux **30€**

Après la mort il y a plus de 100 ans du Damas Noir, ou petite Syrah auvergnate il fallut une quinzaine d'années de recherches et de travail pour le ramener à la vie ! Première révélation, le Damas Noir réapparaît dans sa plus belle robe !

Les Lauriers de 16 ares - Côte d'Auvergne AOC - La Tour de Pierre **32€**

Tout en discrétion au nez, cette cuvée n'en est pas moins intéressante, car elle offre beaucoup de matière et de gras au palais. Le fruité se révèle alors et persiste durablement.

Petrosus - Puy de Dome IGP - Les Chemins de L'Arkose **32€**

Un pur pinot noir cultivé en biodynamie sur un terroir très pierreux et élevé un an en barriques. Un vin ample et charnu aux saveurs minérales et balsamiques.

Le Sang des Volcans - Puy de Dôme IGP - Benoît Montel **34€**

Une pure Syrah profonde tirant vers le noir, au nez assez discret de fruits bien mûrs doucement épicés. En bouche, il se montre plus volubile sur le fruit, ample, puissant et généreux avec en soutien une belle trame tannique et une fine acidité qui ajoute à son dynamisme.

O'Terra - Puy de Dome IGP - La Tour de Pierre **34€**

Un grand bravo pour cette cuvée rare, issue du pinot noir. D'un grenat limpide, elle offre un nez riche et complexe, véritable concentré de cerise. Des notes de cuir lui confèrent un petit côté animal, avec juste ce qu'il faut d'épices pour compléter le fruit avec justesse. L'attaque est franche et chaleureuse. La rondeur de la matière et la souplesse des tanins en font un très beau vin.

Les Copains D'Abord - Châteaugay - Côte d'Auvergne AOC - Stéphane Bonjean

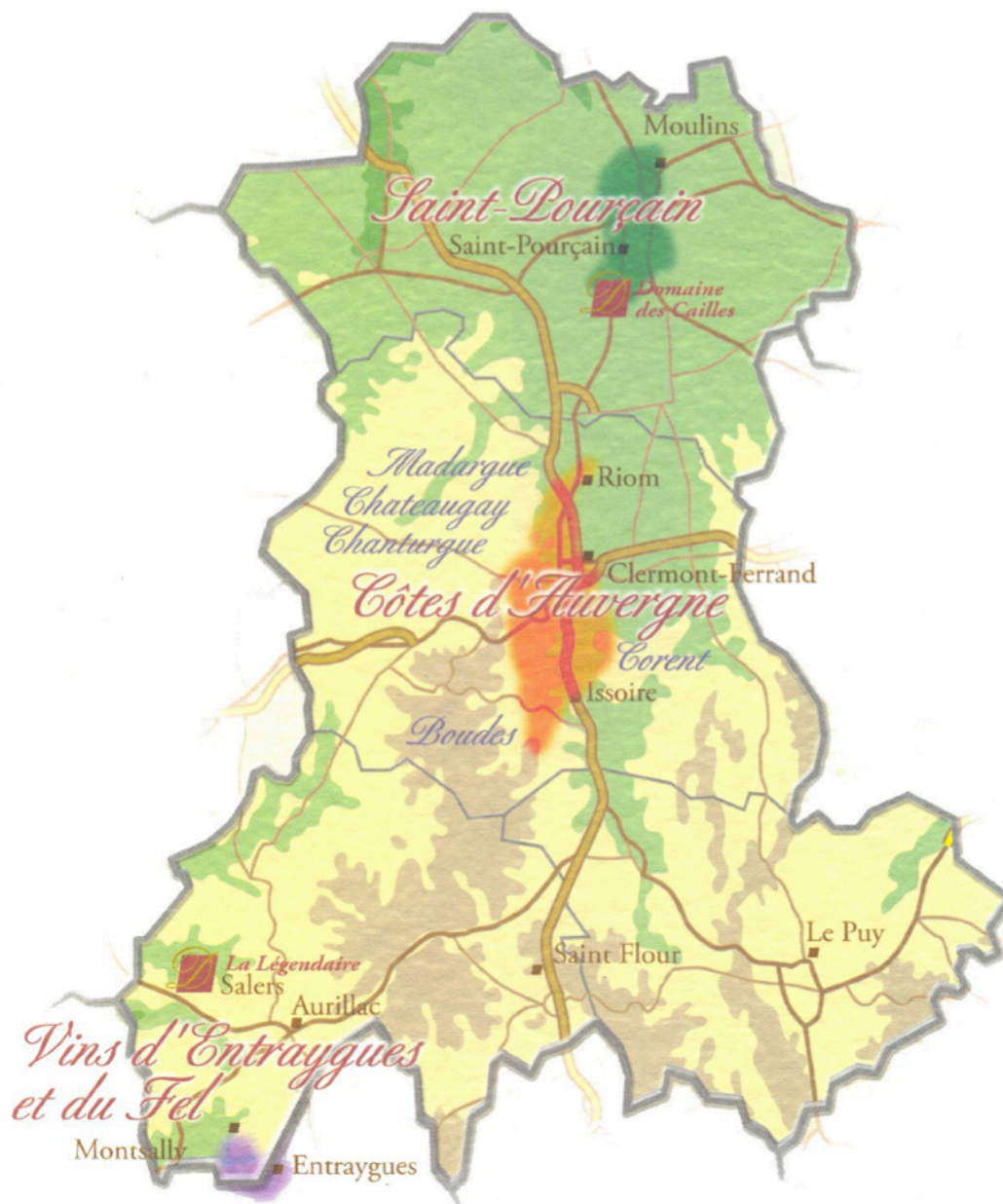
37^e

Le Copains d'Abord un vin qui porte bien son nom, un vin de plaisir et facile à boire, pas besoin d'être un expert pour l'apprécier. Vin complexe, fin, danse, équilibré élaboré à partir de Noirflourien cépage autochtone sur des francs-pieds pré-phyloxera.

Syrah - Puy de Dome IGP - Domaine Miolanne

37^e

Ce vin issu de Syrah, cultivé au pied des volcans d'Auvergne, vous offrira finesse et puissance. Elevé 9 mois en barrique bourguignonnes, ce vin non filtré peut présenter un léger dépôt qui ne nuit nullement à ses qualités sensorielles. La fraîcheur et la structuration en font une cuvée d'avenir.



LANGUEDOC

Grézan Rouge - Faugères AOC - Château L'Ermitte d'Auzan 25€

Bouche charnue, fine, souple et élégante, gourmand sur note de fruits de garrigue et d'eucalyptus qui apportent de la fraîcheur. Longue finale sur des nuances de cacao.

Terrasses du Larzac - Terrasses du Larzac AOP - Château Champ des Soeurs 27€

Bouche charnue, fine, souple et élégante, gourmand sur note de fruits de garrigue et d'eucalyptus qui apportent de la fraîcheur. Longue finale sur des nuances de cacao.

La Tina - Fitou AOC - Château Champ des Soeurs 30€

Bouche charnue, fine, souple et élégante, gourmand sur note de fruits de garrigue et d'eucalyptus qui apportent de la fraîcheur. Longue finale sur des nuances de cacao.

Château Fabre Gasparet - Corbières Boutenac AOC - Famille Fabre 41€

Robe rubis très intense. Un nez franc, épicé, avec de fins arômes de cassis. Attaque fraîche, belle matière, complexité aromatique de fruits noirs et d'épices. Finale délicate offre des tanins fins et élégants.

La Chapelle de Bébian - Coteaux du Languedoc AOP - Prieuré St-Jean de Bébian 44€

La robe est de couleur Grenat. Le nez très méridional, arômes de thym/romarin se superposant aux arômes de fleurs (pivoine) et de fruits noirs. En bouche, ampleur et belle longueur avec des tanins solaires. Finale sur les épices et les fruits noirs (mure/cassis).

Le Septième Jour - Fitou AOC - Château Champ des Soeurs 57€

Au septième jour de macération, ce jus de coulage a été entonné dans un demi-muid. Outre un joli nom de cuvée, on appréciera la robe grenat brillant comme les arômes de cassis et d'épices poivrées. En bouche, c'est la fraîcheur qui séduit : le cassis qui invite la groseille, les tanins sont maîtrisés et la finale se prolonge bien.

Prieuré St-Jean de Bébian - Coteaux du Languedoc AOP - Prieuré St-Jean de Bébian 75€

La robe est grenat foncé. Au nez des notes de cerise noire, prune, épices douces, poivre noir, cèdre. En bouche explosion de fruits confiturés, de tabac et de réglisse. Bouche très droite dans un style septentrional.

Roc d'Anglade - Pays du Gard IGP - Domaine Pedreno 82€

La robe est grenat foncé. Au nez des notes de cerise noire, prune, épices douces, poivre noir, cèdre. En bouche explosion de fruits confiturés, de tabac et de réglisse. Bouche très droite dans un style septentrional.

Syrah Léone - Coteaux du Languedoc AOP - Peyre Rose 130€

L'oeuvre de Marlène Soria est unique en Languedoc. Ses vins sont indissociables de la volonté et du charisme de leur créatrice. Mystérieux, magiques, inexplicables parfois, ils imposent une unité stylistique et une capacité à vieillir rarissimes.

Clos des Cistes - Coteaux du Languedoc AOP - Clos des Cistes 130€

Clos des Cistes est la cuvée maîtresse de Marlène Soria. Le vin arbore une robe grenat. Le nez, agréable sur des fruits rouges, le cassis, la framboise noire, et la confiture de cerises est couronné par une note fumée. La bouche est remarquable, fermement tannique et pourvu d'une amertume en finale. Large palette aromatique (notes florales, fruits noirs mûrs, épices) volume, sensualité et extrême complexité pour résumer cette superbe cuvée !

La Petite Sibérie - Côte du Roussillon Village - Clos des Fées - 2013 280€

La Petite Sibérie 2013 est un très Grand vin du Domaine du Clos des Fées, qui vous fera vivre une expérience inoubliable ! L'assemblage Grenache noir, Mourvèdre et Syrah provient d'une parcelle unique de vieilles vignes sur le versant sud d'un mamelon orienté est-ouest. La parcelle est traversée plus de 200 jours par an par un vent glacial venu du nord-ouest. Ce millésime 2013 exprime un nez puissant, très complexe, à dominante vanillée qui évolue très vite à l'aération vers une dominante de fruit noir, avec des arômes de confiture de mûre, de cassis et de tarte chaude aux myrtilles. D'une finesse incroyable, la bouche présente des tannins serrés, suprêmement veloutés, et une fraîcheur incroyable. Un vin attachant, extrêmement changeant, d'une longueur époustouflante

97/100 Robert Parker Wine Advocate

VALLÉE DU RHÔNE

Gavroche - Vin de France - Château l'Ermite d'Auzan **28€**

Vin rouge issu de jeunes vignes. Assemblage de Grenache et de Syrah ce vin est gourmand croquant et léger.

Auzan Rouge - Costière de Nîmes AOP - Château l'Ermite d'Auzan **28€**

Robe grenat franc et brillant. Nez distingué aux arômes de bourgeons de cassis, accompagné d'une touche de vanille et de cannelle. Bouche pleine et ample, dotée de tanins souples et enrobés.

Eterna - Coteaux de l'Ardèche IGP - Salel & Renaud - 2018 **28€**

Encore une remise en lumière d'un vieux cépage ardéchois par nos amis Elise Renaud et Benoit Salel: le Dureza. Digne père de la Syrah (avec la Mondeuse blanche) et descendant du Pinot-Noir. Avec de telles racines, nous sommes au croisement de la Bourgogne et du nord de la vallée du Rhône. Un nez floral et élégant de fraîcheur. La bouche est tout en dentelle, où la violette et les tanins offrent une finesse exceptionnelle.

Pulchra Terra - IGP Colline Rhodaniennes - Vignoble Hervé Avallet - 2020 **33€**

Cultivé sur la rive du Rhône qui fait face aux Côtes Rôties, ce vin de Seyssuel n'a rien à envier à son voisin d'en face. Elevé ensuite 14 mois en fût de chêne français (pas de fût neuf), on retrouve la structure, l'équilibre et le bouquet typique du Syrah, nous offrant un vin à l'harmonie rare.

L'Orientale - Croze-Hermitage AOC - Domaine Ogier **41€**

Ce 100% Syrah dévoile des notes poivrées douces et subtiles soutenues par des fruits rouges et beaucoup de fraîcheur. Les tanins sont présents mais bien intégrés.

Les Florets - Gigondas AOC - Domaine des Florets - 2020 **42€**

Puissant, avec du gras et de la rondeur, bien structuré et charpenté, nectar aboutit, bouche veloutée aux arômes puissants.

Rasteau - Rasteau AOC - Domaine Beurenard - 2019 **43€**

Une robe brillante et profonde, des notes de fruits rouges acidulés aux accents de garrigue. On retrouve en bouche le duo fruits-épices avec des notes de framboises des bois, de romarin et de thym.

Osa - Côte Rotie AOC - Vignoble Hervé Avallet **55€**

« Osa » a le culot d'exprimer déjà dans sa jeunesse la structure d'un Côte-Rôtie tout en préservant une sorte de simplicité et d'accessibilité tout à fait appréciable.

Saint-Joseph - Saint-Joseph AOC - Jean-Michel Gérin - 2020 **55€**

Jean Michel Gérin ne produit pas que des Cotes Rotie mais aussi un Saint Joseph rouge tout en élégance, une Syrah particulièrement gourmande, épicée, charnue, croquante avec une belle finesse.

Clos de l'Oratoire des Papes - Châteauneuf du Pape AOC - Domaine Ogier **72€**

La robe est soutenue aux reflets bleutés. Le nez se développe sur un mélange de cerises noirs, de baies de genièvre, de poivre et d'épices douces. Les fruits rouges et les fruits noirs dominent en bouche et sont associés à de puissantes notes réglissées et poivrées. Les tanins de velours n'en sont pas moins présents et accompagnent toute la dégustation.

La Cardinalice - Châteauneuf du Pape AOC - Château Gigognan - 2016 **88€**

Cette cuvée d'exception est issue d'une sélection de nos plus belles parcelles plantées sur un terroir de galets roulés. Elevé dix-huit mois en demi-muid, ce vin, étonnant par sa finesse et son élégance, exprime la noblesse de notre travail. Ses arômes de mûre, cassis et épices font place à une bouche soyeuse et puissante relevée par des notes boisées.

Cuvée Allégresse - Hermitage AOP - Michèle Luyton **90€**

Un nez parfumé avec beaucoup d'épices, de fleurs et de minéralité pierreuse. La bouche est homogène et incroyablement fraîche avec une pureté et une profondeur impressionnantes. Vraiment riche mais aussi très frais avec des fruits profonds et d'encre et une finale très longue sur note de mûre.

Rose Pourpre - Côte Rotie AOC - Pierre Gaillard - 2015 **150€**

Doté d'une situation particulière, au coeur d'un amphithéâtre orienté sud, les vignes sont entourées par des murs de pierres sèches qui renvoient la chaleur. S'y dévoile donc un micro climat très chaud ! Le nez se dévoile sur des notes de fruits noirs mûrs, de cacao, de café et d'épices. Quelques notes poivrées accentuent le caractère marqué de ce vin. En bouche le vin est droit, profond, charnu et l'aromatique se poursuit, enveloppant le palais de sa singularité.

Les Grandes Places - Côte Rotie AOC - Jean-Michel Génin - 2013 **160€**

Sur le lieu-dit « Les Grandes Places », se trouve une parcelle mythique d'1,4 hectare de vignes âgées de 40 ans qui permettent l'élaboration de ce prestigieux cru. Le vin se dévoile tout en délicatesse, avec le temps il révèle ses touches florales douces et élégantes bien mises en valeur par un fruit rouge mûr et une touche épicée/cacaotée venant relever le tout. En bouche le toucher est soyeux, la puissance maîtrisée impressionne, la texture est ample, s'étire et révèle sa complexité grâce à une belle fraîcheur, apportant sa vivacité gracieuse.

BEAUJOLAIS

Tomix - Régnié AOP - Domaine Thomas Rivier **29€**

Élevée en cuve béton, cette cuvée est un prototype de Gamay ultra-gourmand. Fruits rouges (fraise, framboise), fraîcheur, équilibre : un énorme canon avec juste ce qu'il faut de profondeur.

Régnié - Régnié AOP - Domaine Claire Rivier **30€**

Voilà un vin riche, structuré et équilibré, typique de cette exceptionnel millésime 2015. Sa robe rouge est intense avec des reflets pourpre, au nez il dégage des notes de fruits noirs, de mûres très mûres, et des notes florales de coquelicot et de pivoine. Il a une bonne attaque en début de bouche avec des notes fruitées, légèrement poivrée en fin de bouche. Les tanins sont présents mais fondus et ronds.

Aux Charmes - Morgon AOC - Les Héritiers Saint-Genys - 2018 **33€**

Il possède une robe intense couleur violette. Le nez est puissant, aux arômes de fruits noirs, mûres, prunes. Quelques notes d'épices. Une attaque souple, charnue, il possède un beau volume en bouche, des tanins soyeux et fondus. L'acidité importante lui confère un bel équilibre. La finale est gourmande.

BOURGOGNE

Mercurey - Mercurey AOC - Château d'Étroyes **39€**

Ce Mercurey élevé 15 mois en fut offre une couleur rubis profonde et envoûtante. Le nez de cerise burlat et de fruit noir appelle vers une entrée en bouche puissante et veloutée, belle rétro-olfaction grillée, toastée longueur et finesse font de ce vin un véritable plaisir.

Chassagne Montrachet - Chassagne-Montrachet AOC - Domaine Lamy Pillot - 2018 **59€**

On retrouve ici un vin pourpre à reflets violets, ce bel enfant affiche de bon coeur toute sa vigueur, inutile de prendre sa loupe pour y décerner des nuances fruitées et de douces subtilités. Le bois et les tanins constituent un vin assez charpenté pour durer.

Clos Marcellin - Mercurey 1er Cru AOC - Les Héritiers Saint-Genys - 2018 **65€**

Belle couleur rubis. Nez puissant, fin et élégant. Fragrance florale et fruitée, alliant petits fruits rouges et noirs, avec une légère touche cacaotée. En bouche, une attaque pleine et généreuse avec des tanins soyeux et croquants. Une explosion de petits fruits rouges, se mêlant aux fruits noirs. Les notes empyreumatiques se révèlent progressivement à l'aération. Très belle longueur en bouche.

Aux Comunes - Vosne-Romanée - Domaine Seguin-Manuel - 2016 **104€**

D'une couleur rubis sombre, la finesse de ses arômes de fruits noirs et rouges, d'épices douces est remarquable au nez. L'équilibre de la bouche avec des tannins de belle facture porte la trame aromatique de ce vin jusqu'en fin de bouche. Force et subtilité dans un même vin !

Cuvée Louis Max - Pommard AOC - Hospice de Beaune - 2014 **160€**

Un pommard charpenté, tannique, aux notes de cassis, de prune, de poivre et de cuir. Il figure comme l'un des vins de Bourgogne les plus reconnus au monde et recherchés pour leur caractère.

BORDEAUX

La Pommeraie de Brown - Pessac-Léognan AOC - Château de Brown - 2018 51€

Composé de cabernet-sauvignon et de merlot (en règle générale, en dominance de merlot), La Pommeraie de Brown rouge offre un fruit gourmand et une matière juteuse. Bien loin d'un vin « standardisé », comme pour son aîné, son profil reflète les conditions du millésime, sur un fruit récolté à maturité optimale

By Clinet - Pomerol AOC - Château Clinet 72€

A la dégustation, By Clinet présente une robe grenat profonde. Son nez révèle des saveurs complexes de fruits rouges secs, de pruneaux et de truffe melanosporum. L'attaque en bouche s'avère douce, fruitée et équilibrée. Elle dévoile une expression aromatique abondante, d'airelles, de groseille, de canneberge, de prune fraîche, ponctuée d'une note de noisette fraîche. Ce grand vin exprime la force et le charme du terroir Pomerolais.

Château Olivier - Grand Cru classé - Pessac Léognan - Château Olivier 88€

Le château Olivier rouge 2016 profite de la richesse fruitée du Merlot, dévoilant des notes de fruits rouges, de cerise noire et de café. Ce cépage amène de l'ampleur en bouche et offre des tanins denses et élégants d'une grande finesse. Le Merlot octroie aussi au vin une formidable longueur en bouche. Le Cabernet Sauvignon fait preuve d'une fantastique fraîcheur aromatique et révèle des tanins longs, serrés mais harmonieux grâce à l'élevage. Enfin, le Petit Verdot amène des fragrances d'épices et des tanins offrant de la tension en fin de bouche.

Château de Pez - Saint-Estèphe AOC - Château de Pez - 2015 110€

Au fil du temps, le Château de Pez, par la qualité de sa production, a pris rang parmi les crus les plus réputés du Médoc. Le vin est élevé pendant 12 à 18 mois en barriques, dont 40% en barriques neuves. Le nez complexe et aromatique sur les fruits rouges légèrement confiturés avec des arômes grillés et de moka apportés par l'élevage sous-bois. Quelques notes épicées et florales qui donnent à l'ensemble une belle fraîcheur. La bouche est pourvue d'une attaque vive et charnue, les tanins remplissent bien la bouche mais sans dureté excessive. Sensation de richesse et de gras qui va crescendo mais sans enlever l'élégance de l'ensemble. Un très beau vin !

Château Leoville Barton - Saint-Julien AOC - Château Leoville Barton - 2015 190€

Robe noire avec de beaux arômes épicés. Le vin est de bonne densité, serré, long, raffiné, les tannins sèchent un peu, mais la matière est belle dans un style d'un grand classicisme.



NOS FLACONS BLANC

Auvergne

Tracteur Blanc - Puy de Dome IGP - Desprat Saint Verny 19€

Voici un vin unique en France, seul assemblage de Pinot Gris et de Chardonnay au sein de l'Hexagone. Une robe jaune aux reflets dorés, un nez intense d'abricot et d'aubépine et une bouche fine, sur des notes briochées de prune blanche, donne déjà à cette jeune cuvée les auspices d'un avenir plus que prometteur.

La Fille des Vignes - Vin de France - Desprat Saint Verny 26€

Laissez-vous tenter par ce vin doux, dernier né de la maison Desprat Saint-Verny. Issu d'une fermentation spontanée avec levures indigènes en cuve inox thermorégulées, l'arrêt de fermentation est naturel laissant quelques sucres résiduels. La robe est jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est très expressif sur les fruit exotiques, notes de litchi et fruits de la passion, nez fin et élégant. La bouche, gourmande et ronde, dévoile un tendre chardonnay sur des notes de fruits frais et de pêche blanche.

4,4 - Puy de Dome IGP - Desprat Saint Verny 26€

Ce Pinot Gris élevé sur sol argilo-calcaire offre des reflets dorés élégants, des notes d'abricot de fruits jaunes et de fleurs parfument le nez, sa longueur et sa générosité en bouche et sa fraîcheur abricotée pointée de citronnelle donne un bel exemple du mariage du Pinot Gris et des Volcans

809 - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny 26€

Nous avons introduit divers clones de Chardonnay dont le « 809 » une variété réputée pour ses côtés aromatiques puissants et « muscatée » toute singulière. Les raisins issus de cette sélection ont été isolés afin de vous être proposés. Intensément aromatique, ce chardonnay révèle un nez de pamplemousse rose, de fruits tropicaux et de fleurs blanches. Cette sensation gourmande se prolonge durablement au palais, renforcée par le gras.

La Légendaire - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny 38€

À l'origine de cette Légendaire, du chardonnay vinifié en fût de chêne puis élevé en douceur pendant un an dans les caves d'un buron cantalien. Il en résulte une belle robe dorée très brillante, un nez puissant d'abricot sec agrémenté de notes grillées et vanillées, une bouche ample, intense et boisée, stimulée en finale par une touche mentholée.

VALLÉE DU RHÔNE

Que Sa Quo - IGP Coteaux de l'Ardèche - Salel & Renaud 24€

Le nez est floral et finement vanillé, l'attaque en bouche est riche avec une finale franche et aromatique.

La Loye - Condrieu AOC - Domaine Gérin 79€

Issues d'un sol granitique, ce Condrieu La Loye offre un jus fin et savoureux combinant l'intensité aromatique caractéristique du Viognier aux arômes gourmands de pêche et d'abricot avec des touches minérales profondes. Toute cette palette se dessine en bouche dans un élan de finesse et de tension. Magnifique.

BOURGOGNE

Meursault - Meursault AOC - Jean-Marie Bouzereau 79€

Belle robe jaune dorée. Au nez, bouquet sur la vanille, les abricots secs avec des notes beurrées et briochées. Belle rondeur en bouche, avec des arômes de miel et de noisettes grillées, suivies d'une belle longueur.

SUD-OUEST

Villa Chambre D'Amour - Vin de France - Lionel Osmin _____ 26€

Dès les premiers frimas de l'automne, les grappes dorées et gorgées de soleil de Gros Manseng et de Sauvignon Blanc sont ramassées pour donner ce vin moelleux, rafraîchissant et doux à la fois. Il enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon et par son faible degré d'alcool. Une cuvée accessible qui porte le nom évocateur de la célèbre plage d'Anglet au Pays Basque, sur la Côte Atlantique.

NOS FLACONS ROSÉS

AUVERGNE

Terre et Lave Rosé - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny _____ 21€

Ce vin offre un nez très fruité aux arômes de petits fruits rouges, une bouche équilibrée et tendu et un final vive et rafraîchissante.

NOS FLACONS A BULLES

La Tour de Pierre - Incresdibulle - Auvergne _____ 25€

12cl 6,0€

Haton & Filles - Blanc de Blanc - Champagne AOC _____ 55€

Joseph Perrier - Cuvée Royal Brut - Champagne AOC _____ 75€

Philipponat - Blanc de Blanc extra brut - Champagne AOC _____ 100€

Dom Ruinart - Blanc de Blanc Millésimé 2007- Champagne AOC _____ 230€



NOS VINS AU VERRE

ROUGE

Terre et Lave Rouge - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny verre 12cl / pichet 50cl
4,0€ / 16,0€

Récompensé au Guide Hachette des vins 2020, ce vin rouge, issu du Gamay et Pinot Noir offre une robe pourpre très soutenue, un nez cassis fumé et grenadine des notes de mûres et cassis, légèrement fumées.

Concept - Puy de Dôme IGP - Desprat Saint Verny 5,0€ / 20,0€

Riche en tanin élégant et persistant avec des notes de fruits rouges confits, ce vin corsé se présente avec des arômes de fruits confits et de griottes, Le boisé s'exprime à travers des arômes de torréfaction et des arômes chocolatés.

Basalte - Côte d'Auvergne AOC - Desprat Saint Verny 5,5€ / 23,0€

Belle couleur profonde, nez de fruits noirs, épices, boisé très léger, bouche ample et tonique, des tanins puissants mais déjà bien fondus, du cassis à la griotte, du chocolat et de la praline, de la longueur et de la fraîcheur. La quintessence de l'Auvergne sûrement! La quintessence du gamay! Probablement!

Eterna - Coteaux de l'Ardèche IGP - Salel & Renaud 5,5€ / 23,0€

Encore une remise en lumière d'un vieux cépage ardéchois par nos amis Elise Renaud et Benoit Salel: le Dureza. Digne père de la Syrah et descendant du Pinot-Noir. Un nez floral et élégant de fraîcheur. La bouche est tout en dentelle, où la violette et les tanins offrent une finesse exceptionnelle.

Terrasses du Larzac - Terrasse du Larzac AOP - Cros Pujol 5,5€ / 23€

Riche en tanin élégant et persistant avec des notes de fruits rouges confits, ce vin corsé se présente avec des arômes de fruits confits et de griottes, Le boisé s'exprime à travers des arômes de torréfaction et des arômes chocolatés.

BLANC

Tracteur Blanc - Puy de Dôme IGP - Desprat Saint Verny 3,80€ / 15,0€

Voici un vin unique en France, seul assemblage de Pinot Gris et de Chardonnay au sein de l'Hexagone. Une robe jaune aux reflets dorés, un nez intense d'abricot et d'aubépine et une bouche fine, sur des notes briochées de prune blanche, donne déjà à cette jeune cuvée les auspices d'un avenir plus que prometteur.

Que Sa Quo - IGP Coteaux de l'Ardèche - Salel & Renaud 4,50€ / 16,0€

Le nez est floral et finement vanillé, l'attaque en bouche est riche avec une finale franche et aromatique.

809 - Côte d'Auvergne AOP - Desprat Saint Verny 5,0€ / 21,0€

Ce chardonnay révèle un nez de pamplemousse rose, de fruits tropicaux et de fleurs blanches. Cette sensation gourmande se prolonge durablement au palais, renforcée par le gras.

La Fille des Vignes - Vin de France - Desprat Saint Verny 5,0€ / 21,0€

Laissez-vous tenter par ce vin doux, dernier né de la maison Desprat Saint-Verny. La robe est jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est lui très expressif sur les fruit exotiques, notes de litchi et fruits de la passion, nez fin et élégant. La bouche, gourmande et ronde, dévoile un tendre chardonnay sur des notes de fruits frais et de pêche blanche.

Villa Chambre D'Amour - Vin de France - Lionel Osmin 5,0€ / 21,0€

Dès les premiers frimas de l'automne, les grappes dorées et gorgées de soleil de Gros Manseng et de Sauvignon Blanc sont ramassées pour donner ce vin moelleux, rafraîchissant et doux à la fois.

ROSÉ

Terre et Lave Rosé - Côte d'Auvergne AOP - Desprat Saint Verny 4,0€ / 16,0€

Ce vin offre un nez très fruité aux arômes de petits fruits rouges, une bouche équilibrée et tendu et un final vive et rafraîchissant.

NOS DIGESTIFS RÉGIONAUX

Liqueur de Verveine Alosya BIO - Rémy MONTBOBIER - 29,5%	4cl 5,5€
Verveine Artisanale - Louis COUDERC - 30%	4cl 5,5€
Gin Balthazar - Mr.Balthazar - 45%	4cl 7,0€
Gé BIO- Rémy MONTBOBIER - 42%	4cl 6,5€
Eau de vie de Prune - Louis COUDERC - 42%	4cl 7,0€
Eau de vie de Gentiane - Louis COUDERC - 45%	4cl 7,5€
Whisky Hedgehog - Mr.Balthazar - 45%	4cl 8,7€
Pastis Sauvage - Maison Gënëstine, Clermont-Ferrand	2cl 3,2€
Le Gaulois, Vermouth Millésimé - Maison Gënëstine, Clermont-Ferrand	8cl 4,5€
Cristal Menthe - Maison Gënëstine, Clermont-Ferrand - 19,69%	4cl 4,5€
Zeste Limoncello - Maison Gënëstine, Clermont-Ferrand - 17,79%	4cl 4,5€
1845 - Maison Gënëstine, Clermont-Ferrand - 43,34%	4cl 10,0€

NOS DIGESTIFS FRANÇAIS

Liqueur d'Eau de Vie de Poire - Vriгнаud - 35%	4cl 5,5€
Liqueur de Caramel -Vriгнаud - 17%	4cl 4,5€
Eau de Vie de Poire - Distillerie La Salamandre - 45%	4cl 6,5€
Calvados 15 ans - Château du Breuil - 41%	4cl 7,2€
Armagnac UBY Extra Long 20 ans - Maison UBY - 40%	4cl 9,8€
Cognac Accord Royal 1738 - Rémy MARTIN - 40%	4cl 9,8€

NOS WHISKYS

Clan Campbell - Scotch Whisky - 40%	4cl 5,5€
Jack Daniels - Tennessee Whiskey - 40%	4cl 6,0€
Chivas Regal 12 ans - Scotch Whisky - 40%	4cl 6,5€
Lehmann Origine - Français - 40%	4cl 6,7€
Woodford Réserve - Bourbon - 43,2%	4cl 7,0€
Bellevoie Noir - Français - 43%	4cl 7,0€
Togouchi Premium - Japon - 40%	4cl 7,5€
Talisker Port Ruighe - Scotch Whisky - 45,8%	4cl 7,5€
Nikka From the Barrel - Japon - 51,4%	4cl 8,0€
Lehmann Coup de Foudre - Français - 40%	4cl 8,3€
Balthazar Hedgehog - France - 45%	4cl 8,7€
Ardbeg 10ans - France - 46%	4cl 8,7€
Lehmann Gold - Français - 40%	4cl 9,0€
Bellevoie Prune- Français - 43%	4cl 9,0€

NOS GINS FRANÇAIS

<i>Gin Immortel - Distillerie Vrigraud- 45%</i>	<i>4cl 5,5€</i>
<i>Gin de France - Citadelle - 44%</i>	<i>4cl 6,0€</i>
<i>Gé BIO- Maison Montery - 42%</i>	<i>4cl 6,5€</i>
<i>Gin Balthazar - Mr.Balthazar - 45%</i>	<i>4cl 7,0€</i>

NOS RHUMS

<i>Havana Especial - Cuba - 37,5%</i>	<i>4cl 5,5€</i>
<i>Diplomatico - Venezuela - 40%</i>	<i>4cl 6,5€</i>
<i>Bally Tans - Martinique - 45%</i>	<i>4cl 7,1€</i>
<i>Compagnie des Indes - Jamaica - 43%</i>	<i>4cl 7,1€</i>
<i>Ferroni Tasty Overproof - France - 70%</i>	<i>4cl 7,2€</i>
<i>Ferroni Boucan d'Enfer - France - 50%</i>	<i>4cl 7,5€</i>
<i>El Passador de Oro XO - Guatemala - 40%</i>	<i>4cl 7,5€</i>
<i>Dictador 12 ans - Colombie- 40%</i>	<i>4cl 7,6€</i>
<i>Millonario - Pérou - 40%</i>	<i>4cl 8,0€</i>
<i>Quorhum 12 ans - République Dominicaine - 40%</i>	<i>4cl 8,6€</i>
<i>H.S.E XO - Martinique - 43%</i>	<i>4cl 8,7€</i>

