







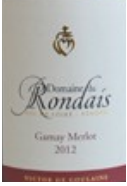


VINS ROUGES		la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
<b>VIN DE PAYS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Merlot</b> <i>Domaine de La Grande Villeneuve</i> Mr. Victor De Goulaine à Saint Etienne du Bois (Vendée) <i>Cépages:</i> 100 % merlot <b>MIS EN BOUTEILLE au RESTAURANT</b></li> </ul>		12 € 90	
		 <b>3 € 00</b> LE VERRE 12 cl	
<b>VIN DE PAYS du Val de Loire</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Rondais</b>  <i>Domaine de La Grande Villeneuve</i> Mr. Victor De Goulaine à Saint Etienne du Bois (Vendée) <i>Cépages:</i> 50 % gamay - 50 % merlot → Mr De Goulaine nous propose ici un bi-cépage très équilibré entre le fruité du gamay et le gouleyant du merlot. On notera sa minéralité et des tanins peu présents.</li> </ul>		15 € 00	
<b>FIEFS VENDEENS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Chantonnay AOC Silex</b>  <i>Domaine de la Barbinière</i> Messieurs Orion Père &amp; Fils à Chantonnay (Vendée) <i>Cépages:</i> 5 % gamay - 50 % cabernet franc - 25 % cabernet sauvignon - 20 % pinot noir → Sa couleur est profonde. Son nez complexe se compose de fruits rouges. La bouche est gourmande. Passage en BIO sur millésime 2019.</li> </ul>		17 € 00	9 € 00
			
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vix AOC</b>  <i>Cuvée M</i> Mr. Mercier à Vix (Vendée) <i>Cépages:</i> pinot noir - cabernet franc - négrette → Le nez s'ouvre sur des notes de sous bois humides puis sur des effluves très printanières de petits fruits rouges associé à une touche de fougère et de réglisse douce. Bouche structurée et ronde, belle attaque avec un léger final des tanins.</li> </ul>		17 € 00	9 € 00
		 <b>4 € 00</b> LE VERRE 12 cl	
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Mareuil AOC L'Améthyste</b>  <i>Le Clos des Chaumes</i> Mr Murail à La Couture (Vendée) <i>Cépages:</i> 25 % négrette - 75 % cabernet franc → Sa robe couleur rubis, s'ouvre sur un élégant parfum de fruits des bois tel que le cassis, la mûre, les myrtilles et de fruits confits. La bouche est équilibrée et longue, soutenue par des tanins présents.</li> </ul>		18 € 00	
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Anjou AOC « Château du Pin »</b>  Mrs. Delaunay Père &amp; Fils à Montjean sur Loire (Maine et Loire) <i>Cépage:</i> cabernet franc - cabernet sauvignon - ... → Tout habillé de rouge profond et parfumé de fruits rouges où se mêlent parfois des arômes de fruits mûrs et d'épices. La bouche présente plus de caractère, et d'ampleur que le simple Anjou Rouge.</li> </ul>		17 € 50	10 € 00
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Saumur Champigny AOC</b> <i>Clin d'oeil</i> Robert &amp; Marcel à Saint Cyr en Bourg (Maine et Loire) <i>Cépage:</i> 100 % cabernet franc → Belle robe rubis. L'olfaction de bonne intensité mêle avec complexité les arômes de fruits mûrs et d'épices. Cette harmonie se retrouve en bouche, il est agréable, souple, généreux et structuré. Il possède également des tanins veloutés.</li> </ul>		21 € 00	12 € 00
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Saint Nicolas de Bourgueil AOC</b> <i>Domaine de La Noue</i> Domaine Delanoue à Saint Nicolas de Bourgueil (Indre et Loire) <i>Cépage:</i> 100 % cabernet franc → Exceptionnellement aromatique avec des tanins de velours. A ne pas man-</li> </ul>		22 € 00	13 € 00
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Menetou Salon AOC</b>  Mr Chavet à Menetou Salon (Cher) <i>Cépage:</i> 100 % pinot noir → Il a la couleur rubis et un nez parfumé où dominant les fruits mûrs de cerise et de prune. Souple et élégant, c'est un des rares vins que vous pouvez aussi bien boire jeune que mûri.</li> </ul>		28 € 00	15 € 00



l'Améthyste



**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**

Prix TTC. Service compris.