

## L'IMPROBABLE

BISTRONOMIE

En Bulles

<b>Cava Brut</b>	<b>Castell d'Or "Fanatic"</b>	7,00	30,00
<i>Très belles bulles vives et rafraîchissantes, bien brut.</i>			
<b>Champagne</b>	<b>Michel Gonet "Blanc de blancs" Extra-brut millésimé</b>	10,00	65,00
<i>Élégance et finesse font de ce 100% chardonnay un must.</i>			
<b>Champagne</b>	<b>Roederer "Brut premier"</b>		86,00
<i>Les 3 cépages champenois donnent ici le meilleur des "grandes marques" champenoises. Superbe!</i>			

En blancs**Les audacieux**

<b>Afrique-du-Sud</b>	<b>Rondebosch chenin</b>	5,00	25,00
<i>Très aromatique, il est riche à l'attaque et finit tendu sur des notes de citrons confits.</i>			
<b>IGP Vin de méditerrané</b>	<b>Les vigneron du Mont ventoux "Viognier"</b>	5,50	28,00
<i>Il est exubérant au nez comme en bouche. Soyeux sur des notes de pêches blanches bien mures,</i>			
<b>Beaujolais</b>	<b>Domaine Bertrand</b>	6,50	30,00
<i>100% chardonnay. Il est plus mur et fruité que ses voisins bourguignons.</i>			

**Les classiques**

<b>Côtes de Gascogne</b>	<b>Domaine Meinard "Cuvée marine"</b>	5,00	24,00
<i>Sauvignon, colombard et gros manseng. Belle vivacité et parfum de fleurs et fruits exotiques.</i>			
<b>Sauvignon de Touraine</b>	<b>Raphael Midoir</b>	5,50	25,00
<i>Frais et ciselé, un très beau sauvignon sur les agrumes.</i>			
<b>Bourgogne Macon-Villay</b>	<b>Domaine Roger Luquet "Les Mulots"</b>	6,50	33,00
<i>100% chardonnay. Plus floral que fruité, ce vin gras est équilibré par une belle acidité.</i>			

**On se fait plaisir?**

<b>Faugères</b>	<b>Domaine Cottebrune "Le cairn"</b>		44,00
<i>Grenache, roussane et vermentino. Ample et frais, il est idéal sur la cuisine méditerranéenne.</i>			
<b>Petit Chablis</b>	<b>Domaine Lavantureux</b>		49,00
<i>100% chardonnay, ce Bourgogne est riche, gras, mais équilibré par sa fraîcheur nordiste.</i>			
<b>Côtes du Jura</b>	<b>Domaine Rijckaert "Les Sarres"</b>		53,00
<i>100% savagnin, ce vin est exceptionnel d'équilibre. Notes salines, de fleurs blanches et de poires.</i>			

**On se la pête?**

<b>Condrieu</b>	<b>Domaine Pierre Gaillard</b>		85,00
<i>Vin riche, gras et puissant. Ce 100% viognier a un charme remarquable.</i>			
<b>Meursault 1er Cru Blagny</b>	<b>Rijckaert</b>		99,00
<i>Notes beurrées et toastées des grands Bourgognes, accompagnées d'une belle droiture. Superbe!</i>			

## En rosés

**Coteaux d'Aix-en-Proven Château Saint Hilaire** 5,50 28,00  
*Un pur "Rosé gris", clair, frais et bien sec.*

## En rouges

### Les audacieux

**Languedoc** **Jean-Paul Fontaine "Les princesses"** 5,50 25,00  
*Vin fruité et épicé. Long en bouche il offre une belle buvabilité.*

**Lisboa** **Casa Santos lima "Corvo de Lisboa"** 4,50 26,00  
*Castelao, camarate, tinta miuda et touriga nacional. Vin fruité et digeste.*

**Afrique-du-Sud** **Saronsberg "Artspace"** 6,50 29,00  
*Syrah et mourvèdre. Parfums de fruits noirs, de réglisse et cacao amer. Ample mais digeste.*

### Les classiques

**Côtes du Rhône** **Domaine Fond Crozes "Confidence"** 6,00 28,00  
*Riche, puissant aux tanins présents mais bien fondus. Fruits noirs et réglisse.*

**Côte de Bourg** **Château Les Mottes Pradier** 6,50 32,00  
*Un Bordeaux à la structure linéaire et aux tanins élégants. Très beau touché de bouche.*

**Moulin-à-vent** **Domaine Manoir du Carra** 7,00 39,00  
*100% gamay. Ce vin offre le fruité du Beaujolais avec une matière généreuse et de beaux tanins.*

### On se fait plaisir?

**Pessac-Léognan** **Château le Bruilleau** 46,00  
*Très beau Bordeaux charmeur, plein et profond.*

**Crozes-Hermitage** **Domaine Combier** 49,00  
*Les épices et la minéralité sont polices par un beau volume fruité. Magnifique syrah.*

**Rioja** **Bodega Finca Los Arandinos "El Conjuero"** 55,00  
*Un Rioja puissant sur les fruits noirs et mûrs. Impressionnant de richesse et de complexité.*

**Saint-Estèphe** **Château Petit Bocq** 63,00  
*Superbe Bordeaux, long, puissant et structuré. Un classique! Propriété d'un Belge qui plus est...*

### On se la pête?

**Pomerol** **L'Hospitalet de Gazin** 78,00  
*Second vin du célèbre château Gazin.*

**Morey-saint-Denis** **Domaine Marchand-Grillot** 78,00  
*Un magnifique pinot noir élégance mais robuste. Fruits noirs, clous de girofle, pivoine et minéralité.*

**Toscane** **Antinori "Tignanello"** 140,00  
*Une bombe de puissance, élaborée par Antinori le vigneron star de la Toscane. Epoustouflant!!!*







