



LUNDI au VENDREDI

7H30 - 16H00

SAMEDI

8H30 - 17H00

03.26.88.44.84

sur notre site internet : w,w,w,bistro-de-la-poste.com

Formule Petit dej'

service du petit déjeuner jusque 11h30

NOTRE FORMULE

Jus d'orange pressé + boisson
chaude + tartine beurre &
confiture

9,90€

Tartine beurre & confiture

3.80€

Croissant

1.50€

Pain au chocolat

1.70€

Jus d'orange pressé

4,00€



NOS BOISSONS

LES BIERES PRESSIONS

	25CL	50CL
Kronenbourg 1664	3,90€	7,80€
Grimbergen Blonde	4,90€	9,80€
Ardwen IPA	6,90€	13,80€
Ardwen Blanche	5,90€	11,80€
Picon	4,90€	9,80€
Monaco	4,00€	8,00€
Panaché	3,90€	7,80€
Bière sirop	4,30€	8,60€

LES BIERES BOUTEILLES

	33CL
ARDWEN IPA	8,90€
ARDWEN BLANCHE	7,70€
ARDWEN TRIPLE	8,00€
ARDWEN CERISE	7,50€
ARDWEN AMBRÉ	7,50€

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,70€
Expresso allongé	1,80€
Expresso noisette	1,90€
Double expresso	3,40€
Grand crème	3,40€
Cappuccino	4,00€
Chocolat chaud	3,20€
Latté	4,00€
Thé/Infusion	3,50€
Expresso décaféiné	1,80€
Expresso allongé décaféiné	1,90€
Expresso noisette décaféiné	1,90€
Double expresso décaféiné	3,10€
Grand crème décaféiné	3,60€
Chocolat viennois	5,50€
Café viennois	5,50€
Supp. lait	0,50€

NOS SOFTS 33CL

pepsi/pepsi zéro	3,90€
Ice tea	3,90€
Orangina	3,90€
Schwepps agrumes/Tonic	3,90€
Limonade	3,00€
Diabolo	3,30€
Sirop à l'eau	2,50€
Jus de fruits et Nectar (orange, pomme, ananas, nectar abricot, pamplemousse)	3,90€
Jus de fruits pressé (orange/citron)	4,00€
Supp. rondelle	0,30€
Supp. sirop	0,40€

NOS EAUX

	50CL	1L
Vittel	3,60€	5,00€
San Pellegrino	4,10€	5,40€
¼ Perrier	3,80€	
¼ Vittel	2,90€	
Supp. sirop	0,40€	
supp rondelle	0,30€	

NOS ALCOOLS 6CL

Guillon champagne	9,00€
jack Daniel	9,00€
Black Barrel	9,00€
Chivas 12 ans	9,00€
Aberlour 12 ans	9,00€
Glenlivet	9,00€
Ballantines	8,00€
Vodka	5,00€
Gin	5,00€
Bumbu	11,50€
Diplomatico	10,00€
El pasador	11,60€



NOS APEROS

LES VIEUX DU BISTRO

Pastis 2CL	2,80€	Campari 6cl	6,00€
Ricard 2CL	2,80€	Suze 6cl	6,00€
Perroquet (Ricard, sirop de menthe)	3,80€	Lillet rosé/rouge 6cl	6,00€
Mauresque (Ricard, sirop d'orgeat)	3,80€	Rivesalte 6cl	6,00€
Tomate (Ricard, sirop de grenadine)	3,80€	Saint Raphaël 6cl	6,00€

LES COCKTAILS DU BISTRO 14CL

Américano maison (Campari, Martini rouge/blanc, orange)	9,00€
Negroni maison (Gin, Campari, Martini rouge/blanc, orange)	11,00€
Spritz Aperol (Aperol, Prosecco, orange)	8,00€
Spritz Italicus (Italicus, Prosecco, citron)	8,00€
Spritz St-Germain (St-Germain, Prosecco, citron)	8,00€
Lillet Spritz rosé (Lillet rosé, Prosecco, pamplemousse)	8,00€
Gin tonic rémois (Gin distillerie de Reims, tonic, citron)	12,80€
Virgin Tonic (Gin 0%, fever tonic, citron)	11,00€
Virgin Spritz (Apèrol 0%, tonic, orange)	8,00€

LES CLASSIQUES DU BISTRO 6CL

Rhum Saint James ambré	8,00€
Kir vin blanc	7,00€
Porto rouge/blanc	6,00€
Martini rouge/blanc	6,00€
Sab's Gin (Distillerie Beaune)	7,00€
Vodka Zubrowka (herbe aux bisons)	7,00€

LA DISTILLERIE DE REIMS 6CL

Gin au biscuit rose	10,30€
Gin au miel	10,30€
Vodka au sarments de vigne	10,30€
Gin classique (Gin of the year)	10,30€



CHAMPAGNE A LA COUPE

Champagne TROUILLARD, Brut 10cl

Chardonnay (33%), Pinot Noir (33%), Pinot Meunier (33%)
provenant de Hautvillers ou Don Pérignon a inventé la prise d
émoussé, inventant ainsi le Champagne.

8,50€

NOS APÉROS CHAMPENOIS

Kir Royal 12 cl

(Cassis, mûre, framboise, pêche, myrtille)

10,90€

Ratafia Sadi Malot 8cl

belle concentration de saveurs fruitées, des notes de cassis
confit et de fruits rouges compoté

8,90€

Ratafia d'exception de Henri Giraud 8cl

(vieillesse exceptionnelle)

texture soyeuse et raffinée se marie parfaitement avec
les notes de fruits à noyau

15,90€



Formule Bistro du Midi

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25,90€

ENTRÉE AU CHOIX

☞ POIREAUX EN VINAIGRETTE GOURMANDE AU MOÛT DE RAISIN

OU

☞ OEUF DURS MAYONNAISE A L'ESTRAGON DU BISTRO

PLAT AU CHOIX

☞ SAUCISSE ARTISANALE LABEL ROUGE GRILLÉE, PURÉE TRUFFÉE ET SON PETIT JUS CORSÉ AUX OS DE VEAU REDUITS

OU

☞ SUPRÊME DE VOLAILLE DES ARDENNES, ESCALIVADE DE LÉGUMES D'ÉTÉ CONFITS, PETIT JUS DE VEAU REDUIT AU THYM DU JARDIN

OU

☞ RAVIOLES A LA TRUFFE, CRÈME MASCARPONE AL TARTUFFO POUSSÉS D'ÉPINARDS, PARMESAN, NOIX DE CAJOU

DESSERT AU CHOIX

☞ ORANGE GIVRÉE DE GRAND-MÈRE COMME AVANT !

OU

☞ NOTRE MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

OU

☞ CRÈME BRULÉE MAISON



FORMULE DU BISTRO DU MIDI

25,90€

Une cuisine directe et généreuse, fidèle à l'esprit de la maison

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU CHOIX SUR LA CARTE suivre les 

FORMULE EXPRESS

19,80 €

(PLAT DU JOUR 14,90€ + DESSERT DU JOUR 7,00 €)

**FILET DE LIMANDE ROTI, SAUCE AU BEURRE BLANC
CITRONNE, RIZ BASMATI**

PANNA COTTA EXOTIQUE

SUGGESTIONS DU JOUR

SALADE CESAR MAISON

SUCRINE SAUCE CESAR PARMESAN CROUTON, OIGNONS FRITS TOMATES CERISES
AU POULET DES ARDENNES RÔTI ET LARDONS

17,90€

AUX CREVETTES DÉCORTIQUÉES FLAMBÉES

19,90€

ENTRÉES A PARTAGER

CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES AU BEURRE AIL
ET PERSIL
14,90€

PETITE FRITURE DE JOLS ÉPERLANS, SAUCE TARTARE
MAISON ET CITRON
9,00€

ESCARGOTS EN CROUILLE AIL ET PERSIL A
L'ANCIENNE X 9 PIECES
15,90€

ENTRÉES DU BISTRO

 POIREAUX EN VINAIGRETTE GOURMANDE AU MOÛT DE RAISIN
5,90€

 OEUFS DURS MAYONNAISE A L'ESTRAGON DU BISTRO
4,80€

AVOCAT AUX CREVETTES SAUCE COCKTAIL
6,90€

PETIT CROTTIN DE CHÈVRE PANÉ DE CHEZ SOPHIE LALUC
D'ARGONNE SUR SA SALADE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES
7,00€

MENU DES BISTROTINS

JUSQU'À 12 ANS

**STEACK HACHÉ FRITES + MINI CRÈME BRULÉE
OU
CROQUETTES DE POULET FRITES + MINI CRÈME BRULÉE
9,90€**



NOS PLATS DU BISTRO

Ceux que nous aimons servir le midi a la Poste !

 SAUCISSE ARTISANALE LABEL ROUGE GRILLÉE, PURÉE TRUFFÉE
ET SON PETIT JUS CORSÉ AUX OS DE VEAU
15,90€

 SUPRÊME DE VOLAILLE DES ARDENNES,
ESCALIVADE DE LÉGUMES D'ÉTÉ CONFITS, PETIT JUS
DE VEAU REDUIT AU THYM DU JARDIN
17,90€

ANDOUILLETTE 5 A (Association, Amical, Amateur, Andouillette,
Authentique) SAUCE AU CHAOURCE, FRITES FRAÎCHES
17,90€

NOS PLAISIRS GOURMANDS

A découvrir selon vos envies !!

ONGLET DE BOEUF FRANCAIS GRILLÉ, FRITES FRAÎCHES, SAUCE
AU CHOIX (CHAOURCE, POIVRE, JUS DE VIANDE, ÉCHALOTES,
CHEDDAR, BÉARNAISE)
19,90€

RAVIOLES A LA TRUFFE CUISSON EN CRÈME MASCARPONE,
CHIFFONNADE DE MORTADELLE PAYSANNE A LA PISTACHE,
EPINARDS ET COPEAUX DE PARMESAN
19.50€

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, MANGUE, GRENADE ET
SES HERBES FOLLES, FRITES FRAICHES DE LOIVRE
19,90€

NOTRE BURGER DU BISTRO AU CHEDDAR DEGOULINANT,
TOMATE, CORNICHON, OIGNON ROUGE, FRITES FRAICHES
18,90€

PAVÉ DE SAUMON RÔTI SUR SA PURÉE PARFUMÉE A LA TRUFFE,
TOMBÉE DE CHAMPIGNONS,
SAUCE AU CHOIX : JUS DE VEAU RÉDUIT OU BÉARNAISE MAISON
19,90€

SUPPLÉMENT GARNITURE
LEGUMES DE SAISON, FRITES, PETITES RATTES RÔTIES, PUREE NATURE OU
TRUFFEE, SALADE VERTE
3,50€



LES SIGNATURES DU BISTRO

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU PRÉPARATION DE JOFFREY,
MÉLANGE D'HERBES FOLLES ET PECORINO A LA TRUFFE, OIGNONS FRITS
ET NOIX DE CAJOU, FRITES FRAICHES
19,90€

FILET DE BOEUF EN CROûTE DE PAIN DE JOFFREY, POêLÉE DE
CHAMPIGNONS ET SES PETITES RATTES RÔTIES AU SEL, JUS COURT
RÉDUIT ET TRANCHÉ AU BEURRE NOISETTE.
29,95€

SELECTION POLMARD

*Depuis 1846, la Maison Polmard, éleveur et boucher de bœufs de race
Blonde d'Aquitaine, maturés jusqu'à 40 mois dans des conditions uniques
au monde par cryogénisation*

NOS SÉLECTIONS SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAÎCHES DE
LA FERME DE LA MOUZELLE A LOIVRE

TARTARE DE BOEUF MATURÉ ET COUPÉ AU COUTEAU
SERVI NATURE JUSTE SEL ET POIVRE, SALADE VERTE, FRITES
22,00€

CARPACCIO DE FAUX FILET DE BOEUF MATURÉ, RAPÉ DE
VIEUX COMTÉ, HUILE EN PERSILLADE ET AIL, FRITES
24,50€

NOS VEGES

RAVIOLES A LA TRUFFE, CRÈME MASCARPONE AL TARTUFFO JEUNES
POUSSES D'ÉPINARDS, COPEAUX DE PARMESAN, NOIX DE CAJOU
17,90€

TARTARE DE SAUMON, AVOCAT, MANGUE, GRENADE ET SES
HERBES FRAICHES, FRITES FRAICHES
19,90 €

*Le partage d'assiette est possible.
Un droit au couvert de 5 € est appliqué par personne sans commande
pour manger, comprenant le pain, l'eau, la vaisselle et le service.*



NOS DESSERTS

PAR UN ARTISAN GLACIER

UNE BOULE **2,90€**
DEUX BOULES **5,80€**
CHANTILLY **1,20€**

LES SORBETS

FRAISE
FRAMBOISE
CASSIS
MIRABELLE
CITRON
ORANGE

LES GLACES

CAFE
VANILLE
CHOCOLAT
PISTACHE
MASCARPONE
MARRON GLACE

NOS GOURMANDISES GLACÉES

COLONEL (2 boules citron et vodka)
11,90€

JOSEPHINE (2 boules oranges, mandarine imperiale)
11,90€

PROFITEROLE en craquelin, glace vanille artisanale,
chocolat chaud
7,50€

 ORANGE GIVRÉE de Grand-Mère comme avant !
7,50€

NOS SORBETS ARROSÉS, IDÉAL POUR DIGÉRER

10,80€

1 BOULE SORBET ARROSÉE D'ALCOOL POUR
DIGÉRER ! (POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE)



NOS DESSERTS

**COUPE DE FRAISES DE LA REGION, FERME DE GASTON,
A SUCRER SELON VOTRE GOÛT ! POINTE DE CHANTILLY**

5,90 €

LE CITRON RECETTE DE MAMIE BLANCHE, CRÈME CITRON
FAÇON CRÈME BRULÉE, SUCRÉE AU CHOCOLAT BLANC

8,00 €

NOTRE FAMEUX CAFÉ GOURMAND DE JOFFREY

10,90 €

 CRÈME BRULÉE MAISON A LA VANILLE BOURBON

7,90 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE MASCARPONE COULIS
DE FRUITS ROUGES ET CHANTILLY
(8 minutes de cuisson)

9,50 €

BABA AU RHUM AMBRÉ A DISCRETION ET SA CRÈME
CHANTILLY ET AMANDES

8,90 €

 NOTRE MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

7,80 €

NOTRE PETIT FLAN PATISSIER VANILLE MAISON

NAPPAGE CARAMEL LAITIER ET ECLATS DE DAIM

OU

MARMELADE MAISON D'ORANGES

3,80 €

**NOTRE CHARIOT DE FROMAGES A
L'ANCIENNE DE NOTRE FROMAGER
"LA CAVE AUX FROMAGES"**

4 PORTIONS

13,90 €



POUR DIGERER

ABRICOT DE CHEZ ROULOS
16,00€

FINE CHAMPENOISE SADI MALOT
15,00€

BAS ARMAGNAC 10 ANS
12,00€

RATAFIA HENRI GIRAUD
(vieillessement exceptionnelle)
15,90€

POIRE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE, FRAMBOISE DE
CHEZ MASSENET
9,00€

GET 27/31
8,00€

MENTHE PASTILLE
8,00€

MENTHE DE BIARRITZ
9,60€

CHARTREUSE VERTE/JAUNE
13,00€

LIMONCELLO
8,00€

BAILEY'S
8,00€

IRISH COFFEE (whisky)
9,90€

FRENCH COFFEE (cognac)
9,90€



NOS VINS AU VERRE

NOS BLANCS

12 CL

25 CL

50 CL

CHARDONNAY "Les Pins"

6,90€

13,50€

25,00€

Belle rondeur en bouche tout en conservant une fraîcheur caractéristique

BLANC D'ÉTÉ CORSE ILE DE BEAUTE

6,50€

12,00€

23,00€

En bouche, des notes de pêche, abricot et poire, avec une texture ronde équilibrée

BOURGOGNE MACON BLANC VILLAGE

6,90€

13,50€

25,00€

Vivacité et croquant fruité sa longueur en bouche lui donnent un style unique

VIOGNIER MAISON CHAPOUTIER LUBERON

6,50€

12,00€

23,00€

Grenache blanc, Viognier, Vermentino, roussane Marsanne

BERGERAC "Fleur de Mondésir" moelleux

6,90€

13,50€

25,00€

Gourmand et rond des saveurs acidulées, meringuées. Touches citronnées et épicées

NOS ROUGES

COTES DU RHONE "Malijay"

6,90€

13,50€

25,00€

Le vin a ce côté juteux et poivré qu'on attend d'un bon Côtes du Rhône

ROUGE LEGER CORSE ILE DE BEAUTÉ

6,50€

12,00€

23,00€

Nez fruité et épicé avec des notes de myrte, cassis et herbes du maquis

•
SYRAH GRENACHE MAISON CHAPOUTIER

5,90€

11,50€

22,00€

IGP PAYS D'OC mûr et floral, avec une bonne acidité en milieu de bouche

CORBIERES ATYPIQUE CENDRILLON

6,90€

13,50€

25,00€

Bouche soyeuse et équilibrée aux tanins fins

NOTRE ROSÉ

MACON ROSE BOURGOGNE CLAIR

5,90€

11,50€

22,00€

La bouche gourmande et acidulée où la fraîcheur est de mise

VIN ROSE DE CORSE ARMUNIA VIN CLAIR

6,90€

12,00€

23,00€

Vin rond et direct, légèrement acidulé, tendre, arômes de berlingots, gourmand



CARTE DES CHAMPAGNES

VALLEE DE LA MARNE

HAUTVILLERS , TROUILLARD BRUT	49€
HAUTVILLERS , GOBILLARD 100% PINOT NOIR	65€
VERNEUIL , COUGNET-WEBER VIEILLES VIGNES MILLESIME 2015	68€
MONTHELON , LES BIGNARDS PARCELLAIRE CHARDONNAY	70€
MONTHELON , COLETTE ET GASTON BLANC DE NOIRS	65€
AY , DEUTZ BRUT CLASSIC	74€
AY , DEUTZ BLANC DE BLANCS	106€
BASLIEUX-SOUS-CHATILLON , ERIC TAILLET EXCLUSIV 100% MEUNIER	69€
BASLIEUX-SOUS-CHATILLON , BANSIONENSI 2020 EXTRA BRUT MEUNIER	78€
BASLIEUX-SOUS-CHATILLON , GRAND MARAIS BRUT NATURE PARCELLAIRE	85€
LEUVRIGNY , FRANCIS ORBAN EXTRA BRUT	70€
VAUCHAMPS , NERET-VELY CHARDONNAY	70€

MONTAGNE DE REIMS

RILLY LA MONTAGNE , JULIEN HERBERT EXTRA BRUT	65€
RILLY LA MONTAGNE , JULIEN HERBERT BLANC DE NOIRS	69€
TOURS-SUR-MARNE , LAURENT PERRIER ULTRA BRUT	93€
TOURS-SUR-MARNE , LAURENT PERRIER "LA CUVÉE " BRUT	78€
VILLERS-MARMERY , SADIT MALO BRUT	69€
VILLERS-MARMERY , SADIT MALO 0 LIQUEUR	68€
VILLERS-MARMERY , SADIT MALO ROSE DE SAIGNEE	70€
REIMS , JACQUART SIGNATURE BRUT	62€
REIMS , RSRV DE CHEZ MUMM BRUT	87€
REIMS , RUINART BRUT	85€
REIMS , RUINART BLANC DE BLANCS	112€
REIMS , PALMER BLANC DE BLANCS	73€
REIMS , THIENOT BRUT	72€
REIMS , ROEDERER COLLECTION 246 BRUT RESERVE PERPETUELLE	70€
REIMS , ROEDERER BRUT MILLESIME VINTAGE 2018	80€
LUDES , PLOYET JACQUEMART EXTRA BRUT PASSION	69€
CHIGNY-LES-ROSES , GARDET PRESTIGES CHARLES 2006	103€
CERNAY LES REIMS , BRUNO GUERIN BLANC DE BLANCS	70€
CERNAY LES REIMS , BRUNO GUERIN BRUT	58€

COTES DES BLANCS

VERTUS , HELENE BLANC DE BLANCS MMXIX	68€
MANCY , MANTEAU RIVIERE, BLANC DE NOIRS NATURE	70€
MANCY , MANTEAU RIVIERE, MILLESIME 2008	80€
MESNIL-SUR-OGER , SUBLIME BLANC DE BLANCS	70€
MESNIL-SUR-OGER , LE MESNIL, BLANC DE BLANCS	68€
MESNIL-SUR-OGER CAZALS BULLE DE CRAIE 100% CHARDONNAY	69€
AVIZE , AGRAPART PASCAL EXTRA BRUT	85€
CRAMANT GUIBORAT PRISME GRAND CRU BLANC DE BLANCS 202	95€

COTES DES BARS

URVILLE , DRAPPIER BRUT NATURE	80€
---------------------------------------	-----



CARTE DES VINS

NOS ROSES

Argali vin rosé très clair de Puech-Haut Languedoc

De beaux arômes de pomelo et de mangue s'ouvrent sur une bouche croquante

39,80€

Esprit artisan rosé Bio Domaine Foncalieu

Rosé vinifié en gris en 100% Sauvignier Gris. Un rosé surprenant, sans équivoque avec une intervention minimale au vignoble

26,00€

L'Excellence Château Saint Maur Côtes de Provence Grand Cru Classé AOP

Rosé pâle aux nuances saumonées. Il dégage des arômes expressif et puissants de fruits exotiques (mangue), pêche de vigne

48,00€

Château de Brégançon cuvée Isaure grenache saint cinsault Grand Cru

En bouche, vivez une expérience équilibrée avec des saveurs de fruits bien mûrs, menant à une finale douce et persistante

51,20€

Magnum Clos Saint Vincent Saint Tropez, cuvée exceptionnelle

Ce rosé s'ouvre sur un bouquet de fruits exotiques et de notes florales. La bouche est gourmande, fruitée et puissante

180,00€

NOS BLANCS

LANGUEDOC PROVENCE

Sillage Albarino IGP OC Alvarinho Languedoc

Nez: fruits à chair blanche, notes de miel et de coco Bouche: généreuse et charnue avec une pointe de salinité

26,00€

Château Vignelaure La Source, Aix en Provence

Rolle(70%) Sémillon(20%) et Sauvignon(10%) Robe jaune aux reflets or. Nez fruité et fleuri

33,00€

Cépages Rares Saint Mont Sud-Ouest

80% Gros Mansang - 15% Petit Courbu - 5% Arrufiac

26,00€

Estoublon La Réserve IGP méditerranée Roll & Chardonnay

La robe est jaune éclatante. Le nez délicat aux arômes citronnés est complété par des notes de buis, pêche et abricot

25,00€

Château Pas du Cerf AOP Provence

Cépages Rolle et Clairette, mélange audacieux et frais massif des Maures

35,60€

Domaine des Sarrins Blanc de Rolle

Elegant, fruité et belle rondeur 100% Rolle

38,00€

Paul Mas 100% Marsanne IGP Pays d'Oc

Des saveurs naturellement puissantes mais fraîches, douces, de fleurs et de fruits blancs

24,00€

Préjugé Domaine Ventenac VDF

100% Chardonnay passé en foudre

30,00€

Mas des Armes cuvée 360 grand cru

Nez intense et gourmand, des notes de fruits à chair blanche, fleurs blanches, des notes toastées et boisées

85,00€

Magellan Bio domaine Magellan

La fraîcheur du Grenache, l'intensité de la Roussanne

37,20€



LOIRE

Sancerre Bernard Fleuriet & Fils, AOP bio vinification naturelle 100% Sauvignon	49,00€
Menetou-Salon domaine Fleuriet Les arômes d'agrumes et de fleurs laissent place à une bouche fraîche et vive, belle acidité et une grande finesse	43,80€
Chinon les pieds rotis, château de Coulaine, chenin blanc notes de fruits jaunes, de la rondeur, du gras beaucoup de fraîcheur	41,00€
Vouvray sec tuffo de François Pinon notes briochées et de fruits confits, la bouche est ronde sur le caramel et le fumé avec une bonne minéralité sur la finale	32,80€
Les pins Domaine de Sébastine Pin Equilibré, floral exotique 100% chardonnay	25,00€
Tandem viognier sauvignon Réthoré domaine Davy Saint Remy en Mauges Son nez dévoile des arômes gingembres, fruits exotiques mûrs, roses. Parfum de zeste d'orange, pain grillé	28,00€
Franç Secret 2025 100% cabernet franc 1er millésime de cette micro parcelle. Un vrai « blanc de noir » avec une teinte dorée grâce à l'absence de trituration ou de macération des baies.	30,00€
Folium Sauvignon vin de Loire Beaucoup de fraîcheur tirant sur le citrus pour ce vin délicat	28,00€

ALSACE

Riesling de maison Cattin vieilles vignes Riesling 100%	33,00€
Pinot gris BIO Grand cru Altenberg de Bergheim de chez Gustave Lorentz Le nez intense avec arômes de pêche blanche, vanille, une note d'épices douces. Bouche chaleureuse	67,00€

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Le Coq Léon Beaujolais, Chardonnay Viognier Maison Piron Il joue la complémentarité de deux cépages : le chardonnay et le viognier tout en respectant leurs caractères et leurs atouts.	32,00€
Domaine de la Croix saint jacques 100% Chardonnay	43,80€
Mercurey Clos Rochette Monopole de Joseph Faiveley 100% Chardonnay	62,00€
Saint-Romain Fabien Coche 2023 Parfums de poire, d'amandes fraîches. Gras et rond en bouche	75,00€
Puligny-Montrachet maison Ravaut Les parfums d'agrumes sont très présents au nez associés à la pêche qu'on retrouve en bouche	102,00€
Corton Charlemagne grand cru maison Château Corton Charlemagne 100% chardonnay arômes de pâte d'amande, d'acacia avec une note légèrement grillée	152,00€
Auxey Duresses 2023 Maison Coche des notes de fruits blancs, des nuances florales, et même des notes épicées	80,00€
Hautes Côtes de Beaune 2024 en Raffin Nuiront Beaumont L'équilibre entre fraîcheur et rondeur est harmonieux, avec une finale élégante et légèrement citronnée.	37,00€
Ladoix maison Ravaut Parfums de poire, d'amandes fraîches. Gras et rond en bouche	66,00€
Macon Pierreclos 2022 Enclos du Chateau AOP. bouquet floral et arômes de fruits blancs, notamment la poire et la pêche. En bouche, belle tension avec une acidité rafraîchissante.	28,00€



RHONE ET VIENNE

Côte du Rhône Samorens de chez Ferraton et Fils, grenache, clairette le moelleux et l'opulence du grenache s'équilibre avec la fraîcheur et la légèreté de la clairette	24,00€
Colline domaine de la Cabotte, grenache, viognier, clairette, roussanne Riche, onctueux tendu, exprimant une très belle minéralité, très long et aérien en fin de bouche	31,80€
Crozes-Hermitage maison Ferraton 100% chardonnay	44,00€
Saint Joseph de chez Ferraton 80% Marsanne, 20% Roussanne, au nez de magnifique arômes de coings, d'agrumes caramélisés	48,60€
Ermitage de chez Jaboulet Fraîcheur et texture veloutée avec des notes de miel, des noisettes et une légère touche minérale	93,00€
Condrieu La Galopine de chez Delas Subtils arômes de tilleul amande harmonieux 100% viognier	83,00€

JURA

Voile de chardonnay Domaine les Carlines 100% chardonnay du Jura	48,00€
Le Calvaire Domaine des Carlines Jura 12 mois de fût Terroir de Château Chalons 100% Chardonnay	59,40€

NOS ROUGES

LOIRE

Clos de Turpenay Chateau de Coulaine Ses tanins puissants élégants, bouche rustique sincère et crayeuse	48,60€
Château de la Grille Chinon domaine Baudry/Dutour La bouche est profonde, mêlant les notes de baies noires, tabac	59,60€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP la Mine maison Y.Amirault Une pureté née d'une alliance de fruits noirs et de notes minérales, 100% cabernet franc	36,00€
Menetou-Salou domaine Fleuriet Bio Des notes de fruits où dominent cerises, griottes, prunes mûres	50,80€
Sancerre Tradition domaine Fleuriet Bernard et Fils 100% Pinot noir passage en barrique	54,50€
Saumur La Coulée du Méridien Cuvée d'exception de chez Levron et Vincent AOP Cabernet franc méridien de Greenwich, attaque en bouche est dense et généreuse	107,00€
Ribeyrou Haute loire domaine de Mathieu Fleuriet et Paul Aublet Gamay Syrah Gamay, pinot noir et un peu de syrah, achat sur St Pourçain	38,80€

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Brouilly André Vonnier La bouche est franche et juteuse, toujours bien axée sur un fruité pulpeux et relayée par de beaux tanins racés et relevés.	34,00€
Morgon de la Maison Piron Côtes du Py Bouche gourmande et fruitée, ample, tanins encore présents mais fondus, une belle persistance dans la fraîcheur. Un vin élégant.	42,00€
Aloxe-Corton vieilles vignes de Anne-Sophie et Pierre Ravaut Arômes de fruits rouges et noirs avec une structure tannique présente mais sans excès	71,20€
Maranges Rouge 2023 Nuitton-Beaumont vin subtil et chaleureux dans le grand style du Pinot Noir et de la Côte de Beaune.	52,00€
Bourgogne Pinot Noir 2023 les Sentinelles La bouche, ronde et soyeuse, offre des tanins délicats	27,00€
Vosne-Romanée maison Ravaut 2021 Pinot noir, Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs (cerise, fraise) sur fond épicé.	110,00€
Ladoix Maison Ravaut Pierre sa robe évoque la couleur grenat brillant à reflets violacés. La framboise, la cerise, confite et le fruit mûr emplissent le bouquet	66,00€
Pommard Vieilles Vignes 2023 Fabien Coche Une robe rubis intense, le nez puissant et complexe révélant des arômes de fruits noirs murs	88,00€
Cotes de Nuits Village les Monts de Boncourt 2022 Au nez, les fruits rouges dominent et en bouche le soyeux des tanins viennent contraster les notes de cerise fraîche. Rondeur et beaucoup d'équilibre	63,00€

RHONE VIENNE

Saint Joseph de la Maison Ferraton Père et Fils.

Un vin d'une superbe densité. Les notes de mûres et d'épices dominant. Les tannins sont fondus et délicats.

53,60€

Cornas de Gérard Courbis

Notes de violette, de sol forestier, de poivre concassé et de myrtille onctueuse

62,00€

Tandem d'Alain Graillot et de Jacques Poulain, Syrah des Ouled Taleb

Une bouche toute en fruits noirs, myrtilles, un peu de dattes, mûres, soupçon de poivre

50,00€

Château Neuf du Pape Bio domaine la Cabotte

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette, Vaccarèse, Cornoise

77,00€

Crozes-Hermitage de chez Ferraton La Matinière

100% Syrah 16 mois en fût

40,00€

Château Malijay Côtes du Rhône

Situé entre orange et Vacqueyras, gourmand, soyeux

32,00€

CHAMPAGNE ALSACE

Pinot Noir d'exception d'Alsace 'la limite' de Gustave Lorentz BIO

Vin exceptionnel de fruits rouges finement marqué par le bois

78,00€

Côteaux Champenois maison Sadi Malot

Pinot noir vin ni filtré, ni collé, vieilli plus de fruits et de maturité

68,00€

LANGUEDOC PROVENCE

Klara domaine Haut-Brion de Clarence Dillon

Des vins du Sud Charmants, fruités et biologiques qui procurent un plaisir immédiat

30,00€

Château Vignelaure domaine de Provence

Cabernet sauvignon(50%) et Syrah(50%) issus de vieilles vignes, un rouge puissant

40,00€

Pic Saint Loup Loup du Pic Maison Puech Haut

Le vin est gourmand, frais et fruité avec des arômes de cerises et de fraises compostées et avec un boisé fin et délicat.

60,00€

Teyron IGP Syrah, Grenache, Cabernet, Sauvignon

Bio charnu et élégant, fruits noirs, Garrigue

54,00€

L'Apogée AOC Saint Chinian

Nez de petits fruits rouges et noirs bien mûrs, eucalyptus et de garrigue

65,00€

Chemin Tangerine domaine de Salente Gignac Hérault VDF

Parfum plaisant d'orange sanguine accompagné d'épices, pointe de chocolat

43,20€

Paul Mas Viognier Syrah IGP d'Oc

Un vin rond, mûr et floral avec une bonne acidité en milieu de bouche

30,00€

Les Creisses de Philippe Chesnelong IGP Pays d'Oc

Arômes d'épices et de fruits rouges, évoquant la groseille et le cassis

62,00€

Les Brunes de Philippe Chesnelong IGP Pays d'Oc

Cabernet, sauvignon(70%) grenache(10%) Syrah(20%)

85,00€

Mas des Armes 360 IGP vin de l'Hérault Syrah et Cabernet

Robe est rubis sombre aux reflets noirs vin intense, notes de moka, de fruits noirs et figues sèches

83,00€

Tête de Belier château Puech Haut IGP Bio

75% Syrah, 15% Grenache, 10% Mourvèdre

62,00€

Papillon d'Orphée IGP Côtes du Tarn

Fruits noirs sauvages et le cèdre, une bouche ronde, ample, éclatante de fruits

39,80€

Atypique de Cendrillon

Corbières, Gourmandise, fruits rouges

35,00€

Cendrillon N1 domaine Cendrillon cuvée d'exception des Corbières

Mourvèdre, grenache, syrah, le haut de gamme des vins de Corbières

58,00€

BORDEAUX

Le Versant Côtes de Castillon de Louis Mijtaville

Elegance, finesse, complexité aromatique, puissance

62,00€

Saint Emilion de Quintus château Quintus MMXIX

L'attaque est franche et savoureuse puis le côté chaleureux prend le pas pour nous laisser la pure expression du fruit en bouche

56,00€

