

LA ROUTE DU SEL

Les Vins au verre

Saumur Blanc, Rosé ou Rouge, Promenades en Val de Loire, Bouvet-Ladubay €4.00

Blancs

Saumur Blanc, 2018, Château de Villeneuve (AB) €5.00
 Vouvray, 2017, Turonien, Alexandre Monmousseau €5.50
 Coteaux de l'Aubance, 2016, Domaine Richou (AB) €6.50

Rouges

La Chaussée Rouge (Vdf), 2018, La Grange aux Belles (AB) €5.00
 Saumur Champigny, 2018, Rococo, Bruno Dubois (AB) €6.50
 Anjou, Pompois, 2018, Nicolas Reau (AB) €6.50

VAL de LOIRE – Les Blancs

Muscadet Sèvre et Maine (AOC), 2018, Amphibolite, Jo Landron (AB)	€26
<i>(Melon de Bourgogne. Arôme intense d'agrumes mûrs, citron & pamplemousse. Riche en bouche, acidité minérale)</i>	
Saumur (AOC), 2018, Château de Villeneuve (AB)	€21
<i>(Un chenin blanc délicat et minéral, enveloppé par une suave rondeur. Une bonne attaque riche en bouche)</i>	
Saumur (AOC), 2018, Les Perruches, Bruno Dubois (AB)	€31
<i>(Chenin blanc. Bouche ample offrant une belle longueur et de jolis amers en finale pour plus de fraîcheur)</i>	
Saumur (AOC), 2018, Les salles Martin, Antoine Sanzay (AB)	€40
<i>(De magnifiques amers comme seul le chenin sait le faire, mêlant le coing aux agrumes confits)</i>	
Saumur (AOC), 2018, Les Essarts, Antoine Sanzay (AB)	€55
<i>(Cuvée parcelaire de haute volée, volume et complexité)</i>	
Chenin Blanc (IGP Val de Loire), Clau de Nell (AB)	€55
<i>(3eme millésime. Profond et velouté, gorgé d'un fruit pur et bien mûr, mais toujours svelte)</i>	
Saumur (AOC), 2017, L'échelier, Thierry Germain (AB)	€85
<i>(Une robe d'un jaune paille presque cristallin, en bouche l'attaque est droite, puissante et fruitée.)</i>	
Saumur (AOC), 2017, Clos Romans, Thierry Germain (AB)	€85
<i>(Fraicheur, acidité racinaire, note de fruits blancs et agrumes)</i>	
Anjou (AOC), 2018, Chauvigné, Domaine Richou (AB)	€25
<i>(Chenin blanc. Ce vin possède une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu)</i>	
Anjou (AOC), 2018, Victoire, Le Clos des Treilles, Nicolas Reau	€45
<i>(Chenin blanc, élevé 12 mois, belle robe, gouleyant, extra)</i>	
Vouvray (AOC), 2017, Turonien, Alexandre Monmousseau	€24
<i>(Un sol argilo-silicieux, minéral, frais, final croustillant, un vin de cousin)</i>	
Fragile (Vdf), 2017, La Grange aux Belles (AB)	€32
<i>(Un chenin gourmand et charnu avec une belle trame tonique et fraîche)</i>	
Peaux (Vdf), 2016, Sylvie Augereau (Le Thoureil)	€65
<i>(Vin de macération, chenin blanc, belle complexité, fruits blancs, citron confit, abricots)</i>	
Montlouis sur Loire (AOC), 2017, Premier Rendez-vous, Domaine Jousset	€35
<i>(Chenin blanc vif et frais, agrumes, fruits exotiques)</i>	
Menetou-Salon (AOP), 2018, Domaine de l'Ermitage	€29
<i>(Des notes végétales et variétales, concentration, ampleur et vivacité)</i>	
Sancerre (AOC), 2015, Le Tournebride, Vincent Gaudry (AB)	€38
<i>(L'aspect variétal du cépage s'efface pour laisser s'exprimer une minéralité forte et salivante)</i>	

Autres Blancs, France

Cot. Languedoc (AOC), 2016, Cuvée Epicure, Grange de Bouys (AB)	€30
In Extremis (Vdf), 2015, Les Terres de Mallyce (Côtes Catalanes) (AB)	€35
Côtes du Rhône (AOC), 2018, La vie on y est, Domaine Gramenon (AB)	€35
L'Anglore, Sels d'argent (VDF), 2017	€40
Madloba (Vdf), 2016, Domaine des Miquettes (AB)	€50
Saint Romain (AOC), 2017, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes	€48
Chablis (AOC), 2017, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes	€45
Riesling (AOC), 2017, Domaine Sylvie Spielmann	€26
Vin d'Alsace (AOP), 2015, Gypse, Domaine Sylvie Spielmann	€48
Bourgogne Aligoté (AOC), 2017, Antoine Lienhardt	€35
Pouilly-Fuissé (AOC), 2017, Clos Varambons, Château des Rontets (AB)	€45
Pouilly-Fuissé (AOC), 2017, Les Birbettes, Château des Rontets (AB)	€69
Arbois (AOC), 2015, Léon, Les Bottes Rouges, J-Baptiste Ménigoz	€45

MAGNUMS

Blancs

Muscadet, Amphibolite, 2018 (AB) €52
 Sancerre, Le Tournebride 2016 (AB) €75
 Fragile, 2016, La Grange aux Belles €62

Rouges

La Chaussée rouge, 2018, (Vdf), La Grange aux Belles, (AB) €42
Saumur Champigny, Vieilles vignes, 2016, Château de Villeneuve €65
Sancerre (AOP), Vincengétoix, 2015, Vincent Gaudry (AB) €75
Cahors (AOC), La Marguerite, 2015, Cosse et Maisonneuve (AB) €165
Bourgueil (AOC), Les Perrières, 2012, Catherine et Pierre Breton €90

DEMI BOUTEILLES

Saumur Champigny, Lena Filliatreau, 2018, 37,5cl €14
 Anjou Villages Brissac, Domaine Richou 2018, AB, 50cl €21
 Chinon Rosé, Beatrice et Pascal Lambert, 2017, AB, 37,5cl €16
 Anjou Blanc, Chauvigné, Domaine Richou, 2017, AB, 50 cl €17
 (AB) – Agriculture Biologique ; (AOP) – Appellation d'Origine Protégée ;
 (Vdf) – Vin de France - IGP) – Indication Géographique Protégée ;

Les Bulles de Loire

Saphir Brut, 2015, Saumur (AOC), Bouvet-Ladubay	€26
La coupe	€5
Trésor Brut Rosé, Saumur (AOC), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay	€34
La coupe	€6
Brut zéro, Saumur Brut (AOC), extra brut, Bouvet-Ladubay	€34
Bubulle, Montlouis sur Loire (AOC), chenin, Lise et Bertrand Jousset	€35
Rose à lies (Vdf), 50 % gamay, 50% grolleau, Lise et Bertrand Jousset	€29
Et en magnum :	
Ogmios, Bouvet-Ladubay, 2007, Saumur Brut (AOC)	€65

Le Champagne

Champagne Hughes Godmé, Premier cru (AOC), Extra-Brut €50

VAL de LOIRE – Les Rouges

Saumur Champigny (AOC), 2017, Château de Villeneuve (AB)	€21
<i>(Un cabernet franc aux tanins croquants, doucement épicé)</i>	
Anjou Village Brissac (AOC), 2016, Domaine Richou (AB)	€30
<i>(Cabernet. Un vin aérien, harmonieux, d'une longueur et d'une finesse remarquable)</i>	
Saumur Champigny (AOC), 2016, Vieilles Vignes, Domaine Filliatreau	€26
<i>(Cabernet franc. Riche et puissant, souple, fruité et long en bouche. Tanins souples et riche finale)</i>	
Saumur Champigny (AOC), 2018, Rococo, Bruno Dubois (AB)	€27
<i>(Un cabernet frais avec une texture soyeuse, un pur régal)</i>	
Saumur Champigny (AOC), 2018, Domaine, Antoine Sanzay (AB)	€28
<i>(Superbe millésime, un Saumur Champigny frais gourmand et élégant)</i>	
Saumur Champigny (AOC), 2018, Les Poyeux, Antoine Sanzay (AB)	€52
<i>(Grande classe, 18 mois en futs, équilibre remarquable entre puissance et finesse)</i>	
Côtes du Forez (AOC), 2018, La Madone, Gilles Bonnefoy (AB)	€25
<i>(100% Gamay, fraîcheur en bouche et tanins présents confirmant le caractère de ce Gamay volcanique)</i>	
Bourgueil (AOC), 2017, La Dilettante, Catherine et Pierre Breton (AB)	€26
<i>(Cabernet franc, sensation de légèreté et de fruité, avec une personnalité fraîche et jeune)</i>	
Bourgueil (AOC), 2014, Les Perrières, Catherine et Pierre Breton (AB)	€45
<i>(Des fruits noirs, des tanins fins, un vin intense)</i>	
Anjou (AOC), 2018, Pompois, Nicolas Reau (AB)	€29
<i>(Cabernet franc. Nez floral, fruité, frais. Souple en bouche, rond avec des fruits rouges, cerises. Finale équilibrée)</i>	
Karim & Reau (Vdf), 2017, Karim Reaunnet et Nicolas Vio	€29
<i>(50 % d'Anjou, cabernet franc et 50 % de Chiroubles, gamay, assemblage très joyeux, vin tendre)</i>	
Saumur Champigny (AOC), 2017, Vieilles Vignes, Château de Villeneuve (AB)	€34
<i>(Cuvée de 3 parcelles de cabernets francs de 55 et 75 ans. Fruits rouges et noirs, très réglisse et énergique)</i>	
La Grange aux Belles, La Chaussée Rouge (Vdf), 2018, (AB)	€22
<i>(70 % cabernet, 30% grolleau, grande intensité de fruits rouges et de fraîcheur)</i>	
La Grange aux Belles, Princé, (Vdf), 2014, (AB)	€32
<i>(Bouche élancée, sans tanins, elle est fluide et gourmande, avec des notes de fruits noirs macérés et de poivre)</i>	
Anjou (AOC), 2014, Clau de Nell, Anne-Claude Leflaive (AB)	€48
<i>(Certifié biodynamique. Terroir de grès et silex rouges sur tuffeau. Vif, fruité et suave, parfaitement équilibré)</i>	
So Lune (Vdf), 2017, Cyril Gourmaud, Sylvain Potin, Pierre Ogereau	€29
<i>(50% gamay, 50% grolleau, un vin de copains)</i>	
Anjou (AOC), 2017, L'Enfant Terrible, Nicolas Reau (AB)	€45
<i>(Cabernet franc du Thouarsais, le plus sud de l'Anjou. Profondeur de fruits rouges mûrs et une puissante richesse)</i>	
Anjou (AOC), 2015, Les Manquants, Sylvie Augereau (Le Thoureil)	€45
<i>(Vieilles vignes de cabernet franc avec vue imprenable sur La Loire au Thoureil. Tout en délicatesse)</i>	
Réjouissances, (Vdf), 2017, Sylvie Augereau (Le Thoureil)	€45
<i>(Pineau d'Aunis & grolleau, gourmand, souple et tellement digeste)</i>	
Saumur Champigny (AOC), 2017, Franc De Pied, Thierry Germain (AB)	€60
<i>(Soyeux, finesse, le végétal prend le pas sur le sol et s'affranchit du filtre du porte-greffe)</i>	
Coteaux du Giennois (Vdf), 2014, Hervé Villemade (AB)	€29
<i>(Gamay prédominant. Ce vin est un équilibre parfait entre légèreté et maturité)</i>	
Chinon (AOC), 2015, Garance, Nicolas Reau (AB)	€32
<i>(Cabernet franc, un caractère profond avec un nez complexe d'épices et de fruits noirs)</i>	
Sancerre rouge (AOC), 2017, Vincengétoix, Vincent Gaudry (AB)	€41
<i>(100% pinot noir, le vin de la « colline qui sourit », 12 mois d'élevage en fûts)</i>	

Autres Rouges

Sud-Ouest

Bordeaux (AOP), La Fleur Garderose, 2017, Vignobles Pueyo	€20
Saint Emilion Grand Cru, La Fleur Garderose, 2014, Vignobles Pueyo	€51
Côtes du Marmandais (AOP), 2016 "Le vin est une fête", Elian Da Ros	€22
Côtes du Marmandais (AOP), 2016, Le vignoble d'Elian, Elian Da Ros	€28
Domaine des Accoles (Vdf), 2014, Miocène (AB)	€35
Cahors (AOC), 2014, La Marguerite, Cosse et Maisonneuve (AB)	€100
Pomerol (AOC), 2010, Château Belle-Brise	€190

Bourgogne

Saint-Amour, (AOC), 2017, Château des Rontets, (AB)	€42
Bourgogne rouge (AOP), 2016, AMI	€39
Bourgogne Pinot Noir (AOC), 2017, Antoine Lienhardt	€34
Pernand-Vergelesses 1er cru (AOC), 2016, AMI	€80
Savigny-Les-Beaune Village (AOC), 2017, Antoine Lienhardt	€45
Côte de Nuits-Villages, (AOP), 2017, Emphase, Antoine Lienhardt	€52
Volnay (AOP), 2015, AMI	€75
Nuit St Georges 1e Cru (AOC), 2014, Les Vallerots, Chantal Lescure (AB)	€95
Pommard 1er Cru (AOC), 2015, Les Bertins, Chantal Lescure (AB)	€100

Beaujolais

Fleurie (AOC), 2018, Le Printemps 2018, Yvon Métras	€45
Beaujolais-Villages (AOC), 2017, Du Beur dans les Pinards, Karim Vionnet	€25
Chiroubles (AOP), 2017, Vin de Kav, Karim Vionnet	€30
Morgon Vieilles Vignes (AOC), 2016, Guy Breton	€35

Rhône

Côtes du Rhône (AOC), 2018, Poignée de Raisins, Dom. Gramenon (AB)	€24
Côtes du Rhône (AOC), 2018, La Sagesse, Dom. Gramenon (AB)	€35
Côtes du Rhône (AOC), 2018, Il fait soif, Maxime-François Laurent	€24
Côtes du Rhône (AOC), 2018, La Rubiconde, Maxime-François Laurent	€31
L'Anglore, Végade (Vdf), 2018	€50
L'Anglore, Lirac (AOP), 2015	€50
Gigondas (AOC), 2013, Valbelle, Château de Saint Cosme	€75
Cornas (AOC), 2015, Thierry Allemand	€175
Châteauneuf-du-Pape (AOC), 2004, Château Rayas	€320

Languedoc-Roussillon / Sud-Est

Faugères (AOC), 2013, Valinière, Domaine Léon Barral	€75
Faugères (AOC), 2015, Domaine Léon Barral	€50