

les/Amoureuses

Carte des vins

[..Les "Amoureuses" est un Premier Cru de Chambolle-Musigny (Bourgogne), considéré par beaucoup comme l'équivalent d'un grand cru.

Selon l'une des légendes qui entourent cette parcelle, c'est grâce au sol très particulier (argileux) que le climat porte le nom « Les Amoureuses » : les moines qui ont planté les vignes à cet endroit ont remarqué que la terre était extrêmement collante aux pieds, comme si elle était Amoureuse..]

Sommaire :

Les Verres	Page 4
Les Grands Formats	Page 5
Les Bulles	Page 6
Les Rouges	Page 8
Les Blancs	Page 12
Les Rosés	Page 15
Les Vins de Macération	Page 15
Les Cocktails & Digestifs	Page 16
Les Bières	Page 17
Les Softs	Page 18
Boissons Chaudes	Page 18

Les Verres :

Champagnes (12,5cl) :

Champagne Brut - Maison Gamet, « Rive Droite », NM	13€
Champagne Brut - Billecart-Salmon, NM	18€

Rouges (12,5cl) :

Vin du moment	8€
Bandol - Château de la Tour du Bon, 2020	11€
Fixin - Domaine Pierre Gelin, 2018	17€

Blancs (12,5cl) :

Riesling - Domaine Charles Frey, « Granite », 2021	7€
Côtes du Jura - Domaine des Carlines, « La Vouivre », 2019	11€
Chablis 1er Cru - Domaine de l'Enclos, « La Fourchaume », 2021	18€

Macération (12,5cl) :

Alsace - Domaine Charles Frey, « Macération », 2022	8€
---	----

Rosé (12,5cl) :

Côtes de Provence - Domaine Clos de L'Ours, « L'accent », 2022	11€
--	-----

Doux & Méditation (8cl) :

Ratafia - Maison Gamet	16€
------------------------	-----

Les Grands Formats :

Magnums de Champagnes (150cl) :

Champagne Brut - Maison Gamet, « Rive Gauche », NM	108€
Champagne Brut Nature - Joseph Perrier, NM	150€
Champagne Brut Nature - Vincent Cuiller, « Chemin des Rois », NM	165€
Champagne Brut - Billecart-Salmon, « Brut Sous Bois », NM	251€

Magnums de Rouges (150cl) :

Côtes du Rhône - Domaine du Coulet, « Petit Ours », 2021	66€
Morgon - Mee Godard, « Corcelette », 2020	92€
Côtes de Nuits - Domaine J-M Fourrier, « Clos de la Belle Marguerite », 2020	165€
Gevrey-Chambertin - Domaine Philippe Livera, « Evocelles », 2019	215€

Magnums de Blancs (150cl) :

Val de Loire - Régis & Sylvain, « La Rascasse », 2020	60€
Chablis - Château de Béru, « Montserre », 2019	119€
Chablis 1er Cru - Domaine de l'Enclos, « La Fourchaume », 2020	138€

Les Bulles (75cl) :

Champagnes Brut :

Champagne Brut - Maison Gamet, « Rive Droite », NM	64€
Champagne Brut - Huré Freres, « Insouciance Rosé », NM	81€
Champagne Brut - Billecart-Salmon, « Brut Reserve », NM	93€
Champagne Brut - Billecart-Salmon, « Brut Rosé », NM	123€

Champagnes Extra Brut :

Champagne Extra Brut - Michel Gonet, « Le Varlan », NM	66€
Champagne Extra Brut - Etienne Calsac, « L'Echapée Belle », NM	72€
Champagne Extra Brut - Etienne Calsac, « Rose de Craie », NM	84€
Champagne Extra Brut - Etienne Calsac, « Les Rocheforts », NM	91€
Champagne Extra Brut - Françoise Bedel, « Dis, Vin Secret », NM	98€
Champagne Brut Nature - Vincent Cuiller, « Chemin des Rois », NM	98€
Champagne Brut Nature - Vincent Cuiller, « L'Arbre », NM	98€
Champagne Extra Brut - Françoise Bedel, « Entre Ciel et Terre », NM	99€
Champagne Extra Brut - Eric Taillet, « Sur la Grand Marais », NM	111€
Champagne Brut Nature - Alexandre Lamblot, « Intuition Nature », NM	117€
Champagne Brut Nature - Vincent Cuiller, « Blanc de Sable », NM	138€
Champagne Extra Brut - Etienne Calsac, « Les Revenants », NM	141€
Champagne Brut Nature - Alexandre Lamblot, « Frénésie », NM	141€
Champagne Brut Nature - Alexandre Lamblot, « Amplitude », NM	141€

Champagnes Millésimés :

Champagne Brut - Huré Freres, « Instantanée Blanc de Noirs », 2016	89€
Champagne Brut Nature - Maison Gamet, « Heurte Loup », 2018	98€
Champagne Brut Nature - Alexandre Lamblot, « Mouvance », 2017	107€
Champagne Extra Brut - Françoise Bedel, « L'Ame de la Terre », 2010	129€
Champagne Brut - Billecart-Salmon, « Nicolas François », 2007	217€
Champagne Brut - Joseph Perrier, « Joséphine », 2014	223€
Champagne Brut - Billecart-Salmon, « Louis Salmon », 2008	261€
Champagne Brut - Billecart-Salmon, « Le Clos Saint-Hilaire », 2006	591€

Bulles d'ailleurs :

Saké Junmai - Awayuki, « Sparkling », N.M	25€
Crémant d'Alsace Extra Brut - Domaine Charles Frey	39€
Pétillant Naturel - Domaine Peybonhomme, « L'amour du risque », 2021	40€
Pétillant Naturel - Domaine Modat, « Ceci n'est pas une limonade », 2021	50€
Pétillant Naturel - Domaine Chantreves, 2021	88€
Crémant de Bourgogne - Régis & Sylvain, « Cuvée du Silence », 2019	138€

Les Rouges (75cl) :

Bourgogne :

VDF - Domaine Ami, « A-MIAMI VICE », NM	48€
Pinot Noir - Régis & Sylvain, 2021	49€
Bourgogne - Domaine Ami, « Neige de Printemps », 2021	55€
Bourgogne - Domaine Fanny Sabre, 2021	60€
Mercurey 1er Cru - Domaine Jeannin-Naltet, « Clos des Grands Voyens », 2020	70€
Côtes de Nuits Village - Domaine Ami, 2020	70€
Côtes de Nuits Villages - Domaine Philippe Livera, « Clos Village », 2019	76€
Mercurey rouge - Château de Chamirey, « Clos de la Maladière », 2020	83€
Hautes Cotes de Beaune - Domaine Fanny Sabre, 2021	84€
Bourgogne - Domaine Jean-Marie Fourrier, 2020	84€
Fixin - Domaine Pierre Gelin, 2018	86€
Marsannay - Domaine Philippe Charlopin, « En Montchenevoy », 2018	89€
Savigny les Beaune - Domaine de Chassorney, « Les Gollardes », 2017	91€
Gevrey-Chambertin - Domaine Philippe Livera, « Clos Village », 2018	96€
Morey Saint-Denis - Domaine Michel Magnien, « Très Girard », 2019	98€
Gevrey-Chambertin - Domaine Michel Magnien, « Les Seuvrées », VV, 2018	100€
Fixin 1er Cru - Domaine Pierre Gelin, « Clos Napoléon », 2018	134€
Gevrey-Chambertin - Domaine Jean-Marie Fourrier, « Vieilles Vignes », 2020	138€
Nuits-St-Georges 1er cru - Domaine des Perdrix, « Aux Perdrix », 2020	156€
Chambolle-Musigny 1er Cru - Domaine Peirazeau, « Les Amoureuses », 2020	393€
Chapelle-Chambertin Grand Cru - Domaine Philippe Livera, 2020	440€

Beaujolais :

Chiroubles - Régis & Sylvain, 2021	43€
Beaujolais - Domaine Jules Desjournays, 2020	63€
Moulin-à-Vent - Domaine Jules Desjournays, « Le Styx », 2016	105€

Rhône :

Côtes du Rhône - Domaine du Coulet, « Petit Ours », 2021	38€
VDF - Domaine Rouchier, « Syrah Antraigue », 2020	50€
IGP Collines Rhodaniennes - Stepahn Ogier, « La Rosine », 2020	56€
Saint-Joseph - Domaine Rouchier, « Luc », 2020	82€
Saint-Joseph - Domaine Rouchier, « La Chave », 2020	84€
Cornas - Domaine du Coulet, « Brise Cailloux », 2020	88€
Châteauneuf du Pape - Domaine de la Janasse, « Tradition », 2020	88€

Roussillon :

Côtes Catalanes - Domaine Gauby, « Les Calcinaires », 2020	51€
Côtes Catalanes - Domaine Gauby, « Vieilles Vignes », 2014	108€
Côtes Catalanes - Le Clos des Fées, « Côtes de Roussillon », 2017	111€
Côtes Catalanes - Domaine Gauby, « Muntada », 2017	151€

Languedoc :

AOC Languedoc - Domaine Mas d'Espanet, « Eolienne », 2020	45€
Terrasse du Larzac - Clos Constantin, « Euziera », 2021	52€
Pic Saint-Loup - Domaine Clos Marie, « L'Olivette », 2017	63€
Coteaux du Languedoc Domaine de Peyre-Rose « Clos des Cistes » », 2004	206€

Loire :

VDF - Jérémoe Choquet, « Red Deer », 2021	40€
VDF - Domaine Fosse Seche, « Eolithe », 2020	52€
Touraine - Domaine de la Grange Tiphaine, « Clef de Sol », 2020	56€
VDF - Pinot Noir, Domaine Les Quatre Piliers, 2021	72€

Jura :

Côte du Jura - Domaine des Carlines, « Pinot Noir », 2018	64€
Côtes du Jura - Domaine des Marnes Blanches, « Poulsard », 2021	66€

Savoie :

IGP Vin des Alblobroges - Domaine des Ardoisières, « Argile Rouge », 2021 54€

Alsace :

Pinot Noir - Domaine Charles Frey, « Quintessence », 2019 49€

Pinot Noir - Domaine Loew, « Westhoffen », 2021 55€

Bordeaux :

Pessac-Leognan - Lagrave Martillac, 2018 52€

Margaux - Baron de Brane, 2018 78€

Provence :

IGP Méditerranée - Domaine de la Tour du Bon, « Bon pour un Tour », 2020 45€

Bandol - Château de la Tour du Bon, 2020 56€

Côtes de Provence - Domaine Clos de L'Ours, « Chemin », 2020 56€

VDF - Domaine Maxime Crotet, Grenache Vintage, 2021 63€

Bandol - Domaine Castell Reynoard, « Cœur de Vigne », 2017 64€

Côtes de Provence - Domaine Clos de L'Ours, « Ursus », 2020 88€

Corse :

VDF - Clos Canarelli, « Tarra Di Sognu », 2020 98€

Italie :

IGP Dolomiti - Elisabetta Foradori, « Morei », 2020 88€

Etna Rosso - Frank Cornelissen, « Munjebel PA », 2016 102€

IGP Dolomiti - Elisabetta Foradori, « Granato », 2019 111€

Espagne :

D.O. La Mancha - Envínate, « Albahra », 2021 47€

D.O. Ycoden-Daute-Isora - Envínate « Benje Tinto », 2021 56€

Gran Canaria - Carmelo Pena Santana, Vandama, 2021 75€

Escalada Do Sil Tinto - Domaine Alberto Orte, 2019 92€

Les Blancs :

Bourgogne :

Bourgogne Aligoté - Fanny Sabre, 2021	46€
Viré-Clessé - Domaine Gondard Perrin, « Symphonie », 2020	54€
Bourgogne - Domaine Ami, « Tête dans les Nuages », 2021	57€
Chablis - Domaine de l'Enclos, 2021	58€
Bourgogne - Domaine Arnaud Baillet, 2021	58€
Bourgogne - Château de Béru, 2020	64€
Macôn Fuissé - Domaine Jules Desjournays, « Bois de la Croix », 2019	66€
Monthélie - Terres de Velle, « Sous-Roches », 2020	70€
Bourgogne - Domaine Chantrêves, 2021	74€
Mercurey 1er cru - Château de Chamirey, « La Mission », Monopole, 2020	86€
Chablis 1er Cru - Domaine de l'Enclos, « La Fourchaume », 2021	89€
Chablis 1er Cru - Domaine Pattes Loup, « Beauregard », 2018	95€
Pouilly Loché - Domaine Jules Desjournays, 2015	98€
Saint Romain - Domaine de Chassorney, « Combe Bazin », 2020	103€
VDF - Domaine Prieuré Roch, « Blanc », 2020	105€
Chablis Grand Cru - Domaine de l'Enclos, « Vaudésir », 2021	111€
Chassagne Montrachet 1er Cru - Terres de Velle, « Les Chaumées », 2020	113€
Pouilly Fuissé - Domaine Jules Desjournays, « Les Vignes de la Côte », 2017	117€
Mersault - Xavier Monnot, « Les Chevalières », 2019	120€
Pouilly Fuissé - Domaine Jules Desjournays, « Les Vignes Blanches », 2019	132€
Chablis Grand Cru - Domaine de l'Enclos, « Les Clos », 2021	138€
Corton Charlemagne Grand Cru - Terres de Velle, 2020	172€

Beaujolais :

Beaujolais - Domaine Jules Desjournays, 2019	60€
--	-----

Jura :

Côtes du Jura - Berthet-Bondet, « La Poiriere », 2020	47€
Côte du Jura - Domaine des Carlines, « La Vouivre », 2019	57€
Côtes du Jura - Marnes Blanches, Chardonnay « En Quatre Vis », 2020	66€
Côtes du Jura - Marnes Blanches, Savagnin « En Quatre Vis », 2021	80€
Côtes du Jura - Domaine des Marnes Blanches, « Aux Bois », 2020	80€

Côteaux Champenois :

Côteaux Champenois - Domaine Valérie Frison, 2020	92€
---	-----

Alsace :

Riesling - Domaine Charles Frey, « Granite », 2021	36€
Riesling - Domaine Charles Frey, « La messe du matin », 2022	50€
Riesling - Marcel Deiss, 2020	52€

Rhône :

VDF - Domaine Rouchier, « Marsanne », 2019	56€
VDF - Domaine Rouchier, « Viognier », 2020	56€
Châteauneuf du Pape - Domaine de la Janasse, 2020	92€
Condrieu - Domaine Pierre-Jean Villa, « Jardin Suspendu », 2020	108€

Languedoc :

Terrasse du Larzac - Clos Constantin, « Strate », 2021	48€
--	-----

Loire :

Val de Loire - Régis & Sylvain, « La Rascasse », 2020	35€
Saumur Champigny - Domaine Moly, « Le Bruit », 2021	52€
Sancerre - Domaine Vincent Gaudry, « Mélodie de Vieilles Vignes », 2021	66€
VDF - Château de Fosse Sèche, « Arcane », 2021	72€
Pouilly Fumé - Domaine du Bouchot « MCMLV », 2021	78€
Les Savennières - Domaine du Closel, « Clos du Papillon », 2020	86€

Anjou - Domaine de Belargus, « Les Treilles », 2018	166€
---	------

Savoie :

IGP Vin des Allobroges - Maison des Ardoisières, « Silice », 2021	38€
---	-----

Roussette de Savoie - Domaine des 13 Lunes, « Hirondelle », 2018	47€
--	-----

Provence & Corse :

Sainte-Baume - Les Terres Promises « A Bouche Que Veux-tu », 2022	47€
---	-----

Côtes de Provence - Domaine Clos de L'Ours, « Milia », 2021	54€
---	-----

Corse Figari - Clos Canarelli, 2021	82€
-------------------------------------	-----

Espagne :

La Antigua Classico - Domaine Alberto Orte, « Blanco », 2018	52€
--	-----

D.O. Ycoden-Daute-Isora - Envínate Benje Blanco, 2021	56€
---	-----

D.O. Valle de la Orotava - Envínate, Palo Blanco, 2021	77€
--	-----

Les Rosés :

France :

Bandol - Château de la Tour du Bon, 2021	45€
Côtes de Provence - Domaine Clos de L'Ours, « L'accent », 2022	53€
Marsannay Rosé - Domaine Chantrêves, 2021	84€

Les Vins de Macération :

Alsace - Domaine Charles Frey, « Macération », 2022	40€
Alsace - Marcel Deiss, « La Colline Rouge », 2021	64€
Cahors - Domaine Mas Del Périé, « Orange Voilée », 2021	91€

Les Autres Boissons :

Cocktails :

Negroni: Gin N3, Dolin Rouge, Select Aperitivo	14€
Spirit + Soft :	+2€

Digestif (4cl) :

Le Genepi Intense - Pères Chartreux, 40°	9€
Chartreuse Jaune - Pères Chartreux, 43°	9€
Chartreuse Verte - Pères Chartreux, 55°	9€
Chartreuse Jaune MOF - Pères Chartreux, 45°	12€
Vodka - Ninkasi, Vodka de Grain, 40°	14€
Whisky - Ninkasi, Single Malt Whisky, 46°	14€
Gin - N3, London Dry Gin, 46°	14€
Calvados - Christian Drouin, « Le Domfrontais », 40°	14€
Rum - Kirk & Sweeney, « Reserva », 40°	14€
Rum - Hampden, Pure Single Jamaican, « Aged 8 years », 46°	14€
Marc de Cahors - Domaine Mas Del Périé, 59°	17€
Chartreuse Verte VEP - Pères Chartreux, 54°	20€

Les Bières & Cidres:

Deck & Donohue (33cl) :

Mission IPA 4,8° 7€

To Øl (33cl) :

City - Session IPA, 4,5° 7€

Implosion - Non-Alcoholic Beer, 0,3° 7€

Les Soft :

Kombucha (33cl) :

Archipel - Kombucha Brut	7€
Archipel - Kombucha « Feuilles de figuiers »	7€
Archipel - Kombucha « Feuilles de cassisiers »	7€

Fever Tree (20cl) :

Tonic Water	5€
Ginger Beer	5€

Les Boissons Chaudes :

Café :

Espresso / Allongé	3€
--------------------	----

Tous les prix sont nets en euros / service compris.
Les chèques, titres restaurant & chèques vacances ne sont pas acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Nos dégustations à venir :

- **27/03: Les vins de macération / orange** : que sont-ils ? Comment sont-ils produit? Nous allons déguster différents vins oranges et découvrir ensemble leurs spécificités et leurs secrets.
Prix de participation : 60€
- **24/04: Atelier Champagne de vignerons** : une masterclass sur les différents styles de champagne, les typicités régionales, la différence entre les grandes maisons et les vignerons indépendants.
Prix de participation : 80€
- **22/05: Les blancs et les rouges du Jura** : soirée initiation de différents styles de vins Jurassiens, leurs image d'aujourd'hui et la découverte de la nouvelle vague de vignerons.
Prix de participation : 70€
- **12/06: Des rosés pas comme les autres**: les vins rosés complexes et gastronomiques, le mystère de la couleur foncée et les styles inattendus.
Prix de participation : 60€
- **3/07: Bourgogne blanc: de la Côte d'Or au Mâconnais**: dégustation 100% chardonnay de la région la plus recherchée, les sols, les climats et le terroir.
Prix de participation : 80€
- **24/07: Les autres bulles: crémants & pet'nats**: les secrets de la production des vins effervescents et leurs différence avec le champagne.
Prix de participation : 70€

Afin de réserver une place adressez-vous au bar.

Nombre de places disponibles pour chaque dégustation : 10.

Chaque dégustation est accompagnée par nos petites assiettes à partager.

Fin.

