

# NOS VINS



# LES BULLES ...

## LE BRUN DE NEUVILLE

**GRAND VINTAGE 2009**

**69 €**

93 % Chardonnay, 7% Pinot Noir  
Extra Brut 4g/l

Le Millésime 2009 est un Champagne harmonieux et savoureux, avec du caractère et une matière bien mûre, issue d'une seule année de vendanges.

La richesse aromatique qui incarne la maturité du millésime, avec une fraîcheur qui prolonge le mélange des saveurs confirme le potentiel gastronomique de ce Champagne.

## DUVAL LEROY

**37,5 cl ½ 1er Cru Prestige rosé**

**37 €**

CHARDONNAY / PINOT NOIR

Le Rosé Prestige joue l'harmonie et la séduction dans la modernité.

Ce flacon aux reflets bronze et aux courbes délicates réserve une pluie d'étoiles d'or rose devenue référence.

La délicatesse des bulles, collier de perles fines s'évade de l'élégance cristalline du col aérien de la bouteille créée par Carol Duval-Leroy.

Sa robe saumonée, tissée de Chardonnay et de Pinot Noir Premier Cru, fascine le regard. Cette composition exalte des nuances d'ambre. Son bouquet libère un large éventail aromatique, cerises sauvages, figues, et même une note de gingembre et de géraniums.

Doté d'une solide maturité et d'un équilibre à la vinosité profonde, il représente le plus bel hommage que Duval-Leroy puisse offrir aux amateurs avertis et aux adeptes de grands rosés.

**37,5 cl ½ 1er Cru Fleur de Champagne**

**35 €**

CHARDONNAY / PINOT NOIR

Le Rosé Prestige joue l'harmonie et la séduction dans la modernité.

Ce flacon aux reflets bronze et aux courbes délicates réserve une pluie d'étoiles d'or rose devenue référence.

La délicatesse des bulles, collier de perles fines s'évade de l'élégance cristalline du col aérien de la bouteille créée par Carol Duval-Leroy.

Sa robe saumonée, tissée de Chardonnay et de Pinot Noir Premier Cru, fascine le regard. Cette composition exalte des nuances d'ambre. Son bouquet libère un large éventail aromatique, cerises sauvages, figues, et même une note de gingembre et de géraniums.

Doté d'une solide maturité et d'un équilibre à la vinosité profonde, il représente le plus bel hommage que Duval-Leroy puisse offrir aux amateurs avertis et aux adeptes de grands rosés.

## DEUTZ

### 75 cl Le Brut Rosé

75 €

100 % PINOT NOIR

Le Brut Rosé de la maison Deutz est composé exclusivement à partir de Pinot Noir issu de la Montagne de Reims (80%) et de la Vallée de la Marne (20%). La spécificité de son style et de sa robe est obtenue par l'apport de vin rouge issu d'une parcelle de vieilles vignes de la cote d'Aÿ, et d'une parcelle dite « Meurtet », bénéficiant toutes deux d'une excellente exposition.

Au terme de 5 années de vieillissement, les arômes sont parfaitement fondus et le Brut Rosé présente un nez d'une grande subtilité et une bouche d'une puissance remarquable.

Le Brut Rosé de la maison Deutz possède une robe d'un rose chatoyant et d'une étonnante luminosité.

La robe est rehaussée par une effervescence dense et vive.

Son nez est très expressif, révélant toute la puissance du Pinot Noir cueilli au faite de sa maturité. On note des arômes de baies rouges et de petits fruits à l'eau de vie, ainsi qu'une touche briochée assortis de quelques notes minérales.

Sa bouche est ample, voluptueuse et harmonieuse, où la puissance porte un registre fruité.

On note la remarquable saveur finale d'une gourmandise évoquant les plaisirs d'été.

### 75 cl Le Brut Classic

70 €

33 % CHARDONNAY – 33 % PINOT NOIR – 33 % PINOT MEUNIER

Le Brut Classic est l'âme de la maison Deutz. Ce Champagne est le fruit de l'assemblage de plusieurs années de vendanges. Chaque année, une proportion variable de vin de réserve (de 20 à 40%) est incorporée à la cuvée afin d'assurer la constance, la complexité et la typicité du style de la maison.

On y trouve un tiers de Pinot Noir, un tiers de Chardonnay et un tiers de Pinot Meunier. L'harmonie du Brut Classic tient à la qualité des raisins (97% dans l'échelle des crus), la sélection des crus (de 20 à 30 entrent dans sa composition), tous issus de la Marne.

Le Brut Classic de la maison Deutz offre une robe d'une couleur or assez soutenue et présentant des bulles d'une grande finesse.

Au nez, son bouquet est très expressif, il révèle tout d'abord des notes florales (aubépines, fleur blanche...) puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pomme, poire...).

La bouche du Brut Classic Deutz associe la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité. Les arômes sont bien fondus et la texture soyeuse.

Le vin s'arrondit en fin de bouche sur une note fruitée très persistante.

<https://www.champagne-deutz.com>

LES  
VINS BLANCS

75 cl

**BOURGOGNE**

2017	CHABLIS MONTMAINS 1er cru	La Chablisienne	44 €
2018	CHASSAGNE MONTRACHET	Roux Père & Fils	68 €
2017	MERCUREY	Château de Santenay	43 €
2017	HAUTES CÔTES DE BEAUNE	Cornu	39 €
2016	MONTAGNY 1er Cru	Ruris Amor	42 €
2018	RULLY « Vieilles Vignes »	Les Héritiers de St Abel	39 €
2017	ST VERAN « La Chardonneraie »	Ferraud	39 €

**PROVENCE & RHÔNE**

2019	M DE MINUTY <i>Côtes de Provence rosé</i>	Ste Roseline	30 €
2016	CONDRIEU «Les Cassines»	Jaboulet	55 €
2019	ST PERAY «Les Sauvagères»	Jaboulet	39 €

**LOIRE**

2018	QUINCY «Le Clos de la Victoire»	J.M Sorbe	37 €
2018	REUILLY	J.M Sorbe	37 €

LES  
VINS ROUGES

## BOURGOGNE

75 cl

2017	CHOREY LES BEAUNE « vieilles vignes »	Moillard	43 €
2017	MERCUREY « La Perrière »	Roux Père & Fils	<b>43 €</b>
2018	ST ROMAIN « vignes sous la côtes »	JP. Marchand	43 €
2017	AUXEY DURESSSES	Ropiteau	44 €
2017	SANTENAY « vieilles vignes »	N.Potel	44 €
2018	MARANGES 1er Cru	Cht° de Mercey	44 €

## LOIRE

2018	REUILLY (servi frais)	J. Mellot	38 €
------	-----------------------	-----------	------

## RHÔNE

2019	ST JOSEPH «Les Challeys »	Delas	39 €
2018	CÔTE ROTIE	Delas	76 €

## BORDELAIS

2012	CHT CROIX DE FIGEAC	St Emilion	48 €
2015	MOULIN DE BORIE	Listrac Médoc	39 €
2016	CHT MAUCAILLOU	Moulis	52 €



LES  
APERITIFS

12 cl	- LE VERRE DE VIN Blanc, Rouge ou Rosé « selon la sélection de la semaine »	6,50 €
10 cl	- LE VIN DOUX & MOELLEUX	5,50 €
10 cl	- LE RIVESALTES AMBRÉ « Hors d'âge - vieilli en fût de chêne »	5,50 €
10 cl	- LE VRAI KIR ALIGOTÉ « Bourgogne Aligoté, crème de cassis »	6,00 €
12 cl	- LE KIR ROYAL « Champagne & crème de cassis »	12,00 €
12 cl	- LA FLÛTE DE CHAMPAGNE	11,00 €
6 cl	- LE MARTINI ROUGE ou BLANC	5,50 €
25 cl	- LA BIÈRE BLONDE en bouteille	5,50 €
28 cl	- LE PICON BIÈRE	6,00 €
6 cl	- WHISKY Mason's « BLENDED SCOTCH »	10,00 €

#### LES SOFTS

33 cl	- COCA NORMAL ou 0, PERRIER	4,50 €
20 cl	- NESTEA Pêche	4,50 €
25 cl	- JUS DE FRUITS (Orange, Ananas, Tomate)	4,50 €

#### LES EAUX

LITRE	- VITTEL	6,00 €
LITRE	- BADOIT VERTE	6,00 €
75 cl	- CHATELDON	6,00 €
50 cl	- VITTEL ou BADOIT VERTE	4,00 €

#### LES BOISSONS CHAUDES

- LE CAFÉ FOLLIET Espresso	2,50 €
- LE DÉCA / LE RALLONGÉ	2,50 €
- LE CAPPUCINO LIEGEOIS & SA CHANTILLY MAISON	5,00 €
- INFUSION / THÉ	5,00 €
- L'IRISH COFFEE	9,00 €

Bistro

St Jean

N'hésitez pas à repartir avec votre bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération