

RESTAURANT
Chez
Nathalie

Les eaux#

| | |
|--|----|
| <i>Thonon, eau des Alpes, 75cl</i> | 6€ |
| <i>Wattwiller, eau des Vosges, 50cl</i> | 5€ |
| <i>Chateldon, eau du Puy de Dôme, Auvergne, 75cl</i> | 7€ |
| <i>Perrier, eau du Gard, 33cl</i> | 5€ |

Les jus de fruits# 5€

Oranges, Fraise, Mangue, Ananas, Pêche...

Sodas & bières#

| | |
|--|----|
| <i>Coca-cola, Coca-cola light et zéro 33cl</i> | 5€ |
| <i>Bud 5% 33cl</i> | 5€ |

Les apéritifs#

| | |
|--|----|
| <i>Ricard, Martini, Porto, Kir...</i> | 7€ |
| <i>Whisky blend Scotch, The famous Grouse 40°, 4cl</i> | 7€ |
| <i>Whisky J&B, 4cl</i> | 7€ |

Les digestifs#

| | |
|---|----|
| <i>Fine de Cognac, Hennessy 40°, 4cl</i> | 8€ |
| <i>Bas Armagnac, Château de Laubade 6 ans, 4cl</i> | 8€ |
| <i>Calvados Coquerel, appellation Calvados contrôlée 40°, 4cl</i> | 8€ |
| <i>Poire Williams</i> | 8€ |

Les bulles#

Le Poiré Domfront, AOP, F & C Pacory, 2015 18€
Une boisson effervescente, élancée et élégante. Pétillant, fruité et peu alcoolisé, sa mousse est fine et légère. Une note acidulée permet de bien mettre en évidence la richesse fruitée et florale du Poiré.

| | | |
|--|--------------------------|-----|
| <i>Champagne Huguenot-Tassin cuvée Signature</i> | - 8€ le verre de 12 cl - | 50€ |
| <i>Champagne brut, Alfred Gratien</i> | -12€ le verre de 12cl- | 70€ |

Café, thés et infusions

| | |
|--------------------------------|-------|
| <i>Les Thés Mariage Frères</i> | 3,50€ |
| <i>Café et décaféiné Illy</i> | 2,50€ |

Service et prix nets

Nos vins rouges

- La petite Cavale, Domaine Dubrule, AOP Lubéron 2013 27€
Sa robe rubis est d'une belle intensité. Le nez évoque les fruits des bois (rouges et noirs) avec des notes grillées. En bouche, l'attaque ample et dense est soutenue par des tanins fins. Très beau mariage de gras et de fraîcheur qui confèrent à ce vin une grande longueur tout en fruit. Une finale très distinguée.
- Modeste, Clos des fées, H. Bizeul, A.O.P.Côtes du Roussillon, 2015 28€
On n'est jamais déçu avec les vins d'Hervé Bizeul ! Un bel équilibre (fruité, soyeux) et une belle longueur en bouche. Un très bon vin du Sud à déguster dès que possible !
- Terre d'Aigles, Marcel Richaud, AOC Côtes du Rhône, vin BIO, 2015 28€
C'est croquant, tonique encore sur la jeunesse mais bien en place sur ces arômes de fruits bien mûrs et toujours ce côté garrigues, fleurs séchées.
- Beaujolais Les Cadoles de la Chanaise, Dominique Piron, 2015 28€
Ses arômes de fruits rouges acidulés (framboise, fraise des bois, groseille) se mêlent aux senteurs florales.
- CHINON Rouge, domaine Couly, Vallée de la Loire AOC 2015 29€
Vin fruité (fruits rouges). Tanins présents mais soyeux. Vin facile à boire, une gourmandise !
- Les Gentillères cuvée Louxor, L Gasparotto, AOC Languedoc 2014 34€
Ce Languedoc se distingue par sa rondeur et sa sensualité, avec une belle profondeur.
- « Les Sorcières du Clos des Fées », Hervé Bizeul Languedoc A.O.C. 2015 36€
Excellence Du Roussillon! Un vin rouge de caractère, très fruité et doté d'une belle expressivité. Jouant sur les notes de fruits noirs, très fin et frais, « Les Sorcières » est le parfait vin de plaisir !
- Sancerre, Domaine du Carrou, AC Val de Loire, Dominique Roger, 2014 38€
Beaucoup de fruits rouges (cerise, griottes, framboise) au nez et en bouche sur une finale épicée. Vin friand soutenu par de beaux tannins harmonieux.
- Bourgogne Pinot noir, Domaine Matrot, AOC, 2013 42€
Un nez de fruits rouges, de fraises... Bonne texture souple, ronde et grasse avec des saveurs de canneberge. Présente une bonne fraîcheur avec une belle acidité qui équilibre le vin. Excellent Bourgogne Rouge !
- Cuvée Doucinello, Sang des Cailloux, AOC Vacqueyras, 2014 44€
La cuvée Doucinello se montre racée au nez, avec des arômes d'épices et de cacao sur une trame de fruits mûrs. La bouche est soyeuse et équilibrée. Quant à la finale généreuse et ronde, elle persiste dans une belle longueur.
- Crozes-Hermitage, Domaine Yann Chave, Vallée du Rhône, vin bio 2015 45€
La robe est dense et violacée. Au nez, le vin dévoile un bouquet typique de syrah jeune avec un côté fruits des bois et cassis très prononcé ! En bouche, l'attaque est franche avec des saveurs de fruits rouges et d'épices et une finale longue et fruitée.
- Cocalières, Domaine d'Aupilhac, Languedoc-Roussillon AOC 2013 46€
Une robe grenat, un nez expressif, fait de fruits noirs, d'épices, de réglisse, et une bouche puissante mais dominée par la fraîcheur, le tout dans un très bel équilibre. Sa structure & son harmonie en font un vin de convivialité qui a encore un bel avenir devant lui. "Vin très réussi" !

Les vins blancs

- Montlobre Tête de cuvée, Domaine de la Jasse, 2015 23€
La robe est jaune or et brillante, le nez est expressif sur des notes de pêche et de litchi. Puissantes notes de fruits frais (pêche, abricot) et légères notes fleuries. La bouche est fraîche et croquante, développe des notes de fruits exotiques et agrumes. L'intensité aromatique est soutenue.
- Petit Chablis, Oliveira Lecestre AOC, 2015 26€
Nez fin et intense aux arômes de fleurs blanches (aubépine) et d'agrumes (citron, pamplemousse) sur fond minéral (silex, pierre à fusil). Vin vif et léger avec une bonne attaque qui se poursuit par une rondeur aimable.
- Petite Cavale, Paul Dubrule, AOP Luberon Blanc 2015 27€
La robe est jaune, dorée avec des reflets brillants. Le nez "agrumes" est précis. En bouche, l'attaque est franche et évolue vers un vin d'une grande délicatesse. La finale est longue et fraîche, on retrouve les agrumes. Un blanc gourmand sans fausses notes.
- Beaujolais blanc, Dominique Piron, 2015 28€
Ce Beaujolais blanc se caractérise par des notes florales et de fruits tropicaux. C'est un vin très équilibré, gras avec une bonne longueur en bouche. Il dévoile un équilibre entre vivacité et structure.
- Quincy, Domaine Portier, AOC, 2015 32€
Robe d'une belle jeunesse avec encore quelques reflets verts, lumineuse et limpide, bel aspect. Le nez est frais et pimpant avec la typicité du sauvignon, il délivre des notes de fruits blancs, de fougères, viennent également des touches proches du bourgeon de cassis sur un fond qui mêle des notes de pêches de vignes mais aussi des fruits exotiques. La bouche est tout aussi dynamique que le nez, une belle vivacité revient sur les arômes perçus au nez et nous entraîne vers une finale longue.
- Muscat, Domaine Bernhard Reibel, AOC Alsace 2013 34€
Vin sec avec un joli nez typé bergamote, frais. La bouche est croquante et parfumée et nous fait apprécier toute les saveurs du Muscat petits grains.
- « Les Sorcières du Clos des Fées », Hervé Bizeul Languedoc A.O.C. 2015 36€
Fleurs blanches, fruits blancs et agrumes. Nez vif, fraîcheur et fruits. Finale iodée aux légers accents de pomme verte. Tannins délicats, bouche soyeuse.
- Bourgogne Chardonnay, AOC, P&T Matrot, 2013 38€
Ce vin blanc issu du cépage chardonnay est récolté près des secteurs de vignes d'appellation Meursault. Il est fruité et rond. Bon vin de copain !
- Vouvray sec AOC Domaine Huet "le haut lieu" 2014 44€
Ce chenin exhale des senteurs de fruits blancs (mirabelle, pêche), des notes de fleurs complètent la palette aromatique. La bouche enrobée, riche de ce terroir argileux dévoile une structure fine et équilibrée sur des notes de fruits blancs, la finale ciselée reste franche et d'une fraîcheur pure et intense.
- CHINON Les Blancs Closeaux, Domaine Couly, 2015 46€
Le chinon blanc révèle la délicatesse des arômes du chenin en préservant la fraîcheur. Arômes de fleurs blanches, de fleurs d'acacia avec des notes miellées. Beau volume en bouche.

- Saint Romain T&P Matrot A.O.C 2013

48€

Robe jaune pâle à reflets verts. Très typé fleurs blanches et fruit jaune «mirabelle», la fin de bouche est relevée par une minéralité élégante.

- Vouvray demi-sec AOC Domaine Huet "le haut lieu" 2008, Loire 60€

Un grand, un très grand vin, L'élégance est de mise lorsque l'on parcourt d'un trait de nez l'étendue des arômes délivrés aux premiers instants. La bouche reste aussi dominée par les fruits tropicaux, mais toujours ciselée par la beauté du terroir. Il est profond et dense avec une fraîche minéralité. Sa finale est sur les épices douces avec une note légère poivrée et une touche de caramel brûlé.

- Meursault, T&P Matrot A.O.C 2011

76€

Vin blanc de caractère, souvent qualifié de vin sec et moelleux. Saveurs de crème et de miel.

Vins coup de cœur du moment

St-Nicolas de Bourgueil appellation contrôlée, l'Expression, Joël Taluau 2015

La cuvée « l'expression » est issue de vignes ayant jusqu'à 35 ans, situées en coteau argilo-silico-calcaire. Cette cuvée exprime le cabernet franc, le terroir, la jeunesse, le fruit, la souplesse. Une cuvée pour se faire plaisir !

- IGP C Gascogne - Haut Marin "Littorine" Colombard 2015

Cette cuvée de Colombard Ugni Blanc, Littorine propose un nez frais et vif. En bouche, le Colombard exprime des arômes d'agrumes et de fruits exotiques contrebalancés par la rondeur apportée par l'Ugni Blanc.

Verre à 5€, fillette de 50cl à 16€, bouteille 25€

Rosés

- CHINON Rosé, Domaine Couly, 2015

25€

Vinifié en sec, son gras et son volume en bouche en font un rosé de gastronomie

() Un produit AOP est un produit alimentaire original et de qualité, qui tient sa spécificité de son terroir. Les producteurs sont, eux-mêmes, responsables de leur Appellation d'Origine. Ils proposent les règles de production qui sont arrêtées par les pouvoirs publics. L'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) est chargé par l'État d'assurer le contrôle et la protection des AOC / AOP, tant en France qu'à l'étranger, en luttant contre les usurpations et en veillant au respect des conditions de production. La démarche d'Appellation d'Origine est un facteur de dynamisme dans l'activité économique et joue un rôle important dans l'aménagement du territoire.*

Service et prix nets