

La  
**R**otonde

CARTE DES VINS

# LES BULLES



## **Mousseux Brut François**

22€

*Une bulle marquée par sa fraîcheur et son corps léger.*

## **Cava M&M**

29€

*Saveurs épicées fraîches avec des nuances de pommes.*

## **Crémant de Limoux, Domaine Delmas - Languedoc**

V: 7,50€

BTL: 39€

*Une bulle marquée par sa fraîcheur, sa maturité s'exprime sur caractère de noisette et de fleur d'acacia.*

## **Champagne Primault-Moigneau Brut**

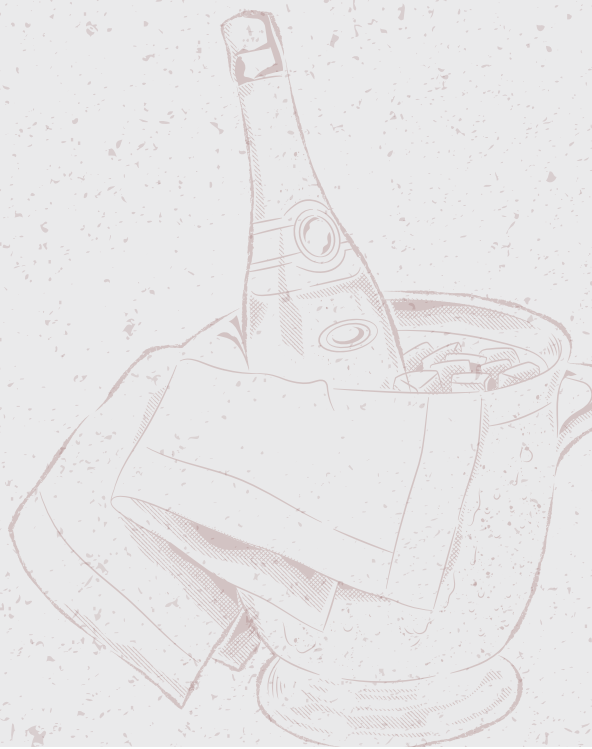
64€

*Le coup de cœur des patrons.*

## **Champagne Louis Déhu**

67€

Bulles légères et bien équilibrées avec assez de corps et en arrière goût un fruité jeune.



# LES VINS BLANCS



- 100. Bordeaux Blanc, JL-Trocard - Bordeaux** 23€  
*Un vin aux notes aromatiques florales (acacia, bourgeon de cassis).*
- 101. Entre Deux Mers, Château Fontenille - Bordeaux** 28€  
*Un vin au arômes d'agrumes et de pêches blanches. Attaque vive et ample à la fois.*
- 102. Graves Blanc, Cuvée Julien - Bordeaux** 35€  
*Un vin au bouquet délicat et expressif, fruité, persistant en bouche, alliant rondeur et vivacité.*
- 103. Petit Chablis, Domaine Christophe & Fils - Bourgogne** Demi: 19€  
BTL: 41€  
*Chardonnay minéral, frais et vif. Arôme d'agrumes et de pomme verte.*
- 104. Chèvrefeuille - Valençay, Domaine Jourdain - Loire** 26€  
*Un vin aux arômes florales et d'agrumes avec une rose jaune paille aux reflets verts attaque souple et fraîche.*
- 105. Côtes de Montravel, Chateau Puy-Servain - Sud-Ouest** 25€  
*Vin rond, tendre et moelleux aux arôme de fleurs blanches et de pêche.*
- 106. Les demoiselles de Rochefort, Domaine Castelas - Gard** 24€  
*Un vin frais, velouté, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.*
- 107. Mâcon-Buissières, Domaine des Terreaux - Bourgogne** 36€  
*On y perçoit des notes légères de poivre blanc, une touche de noisette et de fleur fraîche.*



# LES VINS ROSÉS



## 200. Grain d'amour - Sud-Ouest

*Un vin doux muscadé aux arômes de fruits blancs (pêche, litchis) avec une pointe de vanille.*

Verre: 3€

BTL: 23€

## 201. J'adore le chat d'or - Gard

*Vin rosé. Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs.  
Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes.  
Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées.*

Verre: 3€

BTL: 23€

## 205. Les Pépites - Gard

*Robe brillante et délicate. Un coeur de fraise. Nez fruité aux pêches blanches.  
Bouches vive aux arômes de fruits frais.*

27€

## 200. Argali, Château Puech-haut - languedoc

*Un rosé qui allie à merveille l'élégance, l'équilibre et le fruit*

29€





# LES VINS ROUGES



- 300. Pinot Noir, Romarion - Pays D'OC** 29€  
*Robe violette aux saveurs de griotte. Nez expressif. Bouche ronde, légère et longue se prolongeant sur une remarquable finale, tourbée et végétale.*
- 301. Les charmettes, JL Trocard - Bordeaux** 24€  
*Très gourmand, rond, souple et délicat. Tourné vers le fruit avec une bonne longueur.*
- 302. Lussac St Emilion, Croix de Rambeau, JL Trocard - Bordeaux** 46€  
*Un vin savoureux et frais avec un bel équilibre.*
- 303. Lalande de Pomerol, Croix des Moines, JL Trocard - Bordeaux** 53€  
*Un vin complexe de fruits frais et de fruits mûrs, cassis et myrtille avec une finale légèrement mentholée.*
- 304. St Emilion Grand Cru, Franc La Rose, JL Trocard - Bordeaux** 68€  
*Un vin croquant et gourmand aux notes de fruits rouges ( fraise, framboise).*
- 305. Saint-Joseph, Mourchat - Domaine Emile** 53€  
*Ce pur Syrah se distingue par son bouquet épicé, marqué par des notes de poivre, de cassis et de tabac provenant de son vieillissement en fût. En bouche, il offre une texture riche et puissante tout en étant étonnamment souple.*
- 306. Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier** 25€  
*Ce vin est très coloré : la robe est grenat. On trouve des arômes de fruits rouges bien mûrs, un nez rappelant la mûre et le cassis. Le vin est légèrement tannique avec une bonne structure.*



**307. Chinon, Rive Gauche - Plouzeau** 31 €

*Ce vin offre une expérience très aromatique et agréable, caractérisée par des parfums de fruits rouges, notamment de framboise, et d'épices telles que la menthe fraîche et la réglisse.*

**308. Terrasse du Larzac, Crès Ricards - Stecia** 36 €

*Ce vin révèle un nez frais où se mêlent des notes de menthe et de thym, relevées d'une subtile pointe de clou de girofle.*

**309. Côtes du Rhône, Domaine L'Aure** 27 €

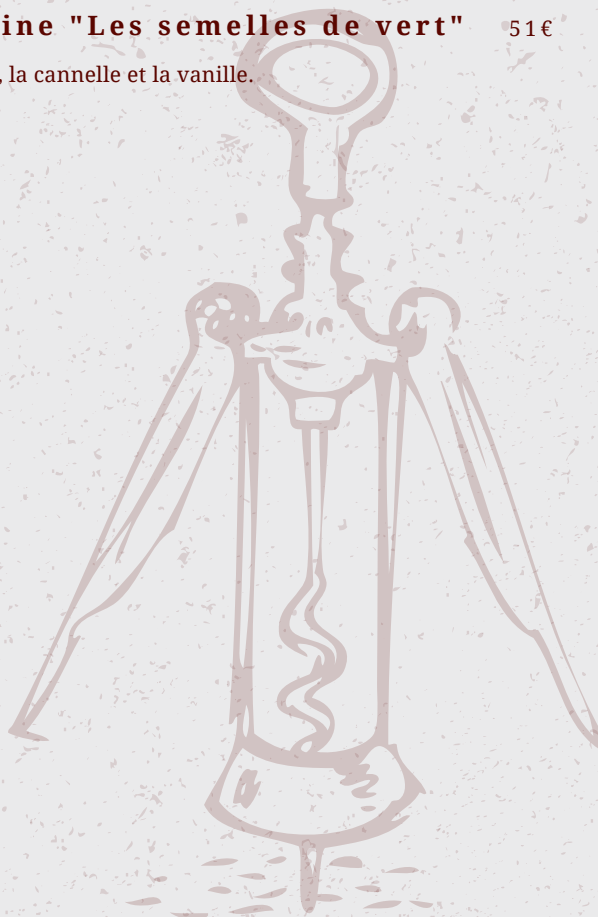
*Bouche fruitée avec des tanins très soyeux. Pointes d'épices*

**310. Corbières "La Pompadour" - Castelmaure** 33 €

*Robe intense aux reflets pourpres. Nez puissant de fruits rouges et noirs évoquant la garrigue, les épices et les pierres chaudes chauffées au soleil*

**311. Vacqueyras - Domaine "Les semelles de vert"** 51 €

*Robe qui sent bon le fruit rouge, la cannelle et la vanille.*



## LES GINS

### Ocus Organic Gin - Belgique

11,50€

*Une douceur remarquable et une fantastique fraîcheur végétale et florale.*

### Gin Kreyol By Juillet - France

11,50€

*Un gin tropical aux notes chaudes et épicées qui laisse s'exprimer des notes de rhum agricole.*

## LES WHISKIES

### RoofRye - Maison Ferroni

Rye Whisky/France

8,50€

*Bouche moelleuse et ronde avec des notes vanillées.*

### Whisky 13ans - Maison Jacoulot

Highland Single Malt/France

8,50€

*Belle complexité aromatique aux notes de caramel salé, d'abricot et gâteau comoté.*

### Sauternes Finish - Distillerie Miclo

Welches Single Malt/France

8,50€

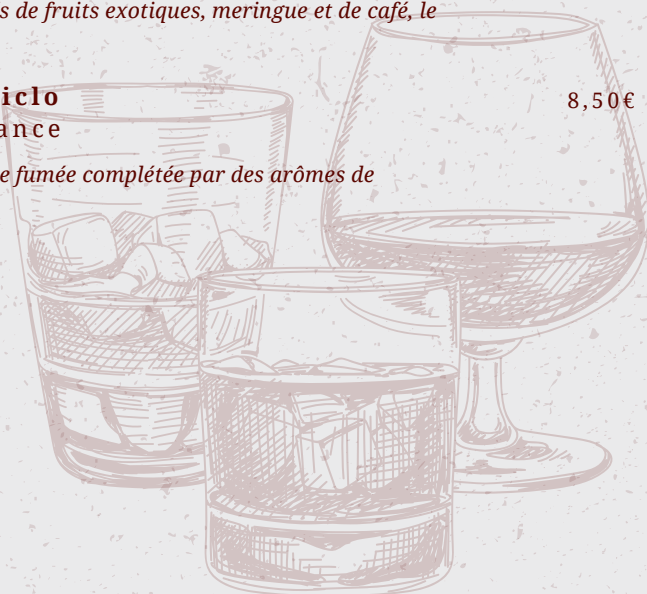
*Il vous séduira par des arômes de fruits exotiques, meringue et de café, le tout sur une finale vivifiante.*

### Troubé - Distillerie Miclo

Welches Single Malt/France

8,50€

*Ce whisky offre une dominante fumée complétée par des arômes de caramel beurré et de miel.*



## LES RHUMS



- Ambré - Maison Ferroni - France** 8,50€  
*Un rhum aux notes de vanilles, de kirsh et de mirabelle.*
- Bielle3ans - Marie-Galante** 11,50€  
*Des notes de fruits exotiques et d'épices douces.*
- Gimmius - Belgique** 8,50€  
*Ce spiced rhum est gourmand et fin. Sur des notes de vanille de Madagascar.*

## LES EAUX DE VIE



- Marc des Hospices de Beaune 2006** 8,50€  
Maison Jacoulot/France  
*Il dévoile de subtils arômes floraux et un joli goût de marron confit à la vanille.*
- Fine de Bourgogne - Les Grands Âges** 11,50€  
20ans/Maison Jacoulot/France  
*Des arômes de vanille, des notes boisées très plaisante. la bouche est opulente, pleine de rondeur avec une très belle persistance.*
- Liqueur Prunelle de Bourgogne** 8,50€  
Maison Jacoulot/France  
*Cette liqueur révèle des arômes d'amande.*



## LES DIGESTIFS

### **Chartreuse Verte**

8,50€

*Une bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin et agrumes.*

### **BlackPear-Gervin**

8,50€

*Le coté fruité de cette liqueur vous donnera l'impression de croquer directement dans la poire.*

### **Calvados-Original-Dom. Dupont**

8,50€

*Un calvados frais et complexe. Les notes de pomme verte et d'agrume prédominent.*

### **Cognac-FineChampagne XO-Dupont**

8,50€

*Un Cognac fin et élégant, moelleux aux épices fondues.*

### **Armagnac-Hors d'age-G. Miclo**

8,50€

*Des notes de pruneaux agrémentée par de la vanille et la cannelle.*

### **pastis Traditionnelle-Jacoulot**

8,50€

*Ce Pastis est élaboré à partir d'huiles essentielles d'anis étoilé, ainsi que la distillation des plantes méditerranéennes.*

