

Le Chardonnay

Bar Restaurant

Les Apéritifs

Kir (Cassis, Mûre, Framboise, Fraise, Châtaigne, Cerise, Birlou)	8,00€
Coupe de Champagne - Brut Origine - A.Bergère - 12cl	10,00€
Kir Royal (Cassis, Mûre, Framboise, Fraise, Châtaigne, Cerise)	11,00€
Ricard (4cl)	5,00€
Salers Gentiane - Distillerie de la Salers	7,00€
Gentiane Sauvage - Jean Roudaire	7,00€
Martini Blanc, Martini Rouge	7,50€
Porto Blanc (White Sweet), Porto Rouge (Tawny) - Messias	7,00€
Aperol Spritz	9,50€
Campari Spritz	9,50€
St-Germain Spritz	9,50€
Americano / Negroni	10,00€
Coktail du moment	10,00€

Les Bières

	25cl	50cl
Tigre Bock Pression (Blonde)	3,50€	7,00€
Grimbergen Pression (Blanche)	4,00€	8,00€

Les Sans Alcool

Jus de Rêve Bio (Raisin, Pomme/Fraise, Abricot, ACE, Tomate) - 25cl	4,00€
Perrier - 33cl	4,00€
Coca Cola, Coca Cola Zéro - 33cl	4,00€
Thé Pêche Auvergnat - 33cl	4,00€
Schweppes - 33cl	4,00€
Limonade Auvergnat - 33cl	3,00€
Sirop à l'Eau (Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise, Kiwi, Citron, Pulpe Citron, Orgeat)	

Le Chardonnay

Bar Restaurant

Les Eaux

Volvic (75cl)	6,00€
Châteldon (75cl)	7,00€
St Geron (75cl)	7,00€
Evian (50cl)	3,50€
San pelegrino(50cl)	3,50€

Les Boissons Chaudes

Expresso	2,50€
Double Expresso	4,00€
Décaféiné	2,70€
Thé (Noir, Vert, Vert Menthe)	3,00€
Infusion (Verveine, Verveine menthe poivrée, Tilleul, Camomille)	3,00€

Les Digestifs

Verveine Artisanale du Forez - Domaine Forissier	12,00€
Verveine Artisanale (BIO) - Parfums d'Auvergne - Jean Raymond Roudaire	9,00€
L'Amante - Elixir de Menthe Artisanale - Domaine Forissier	12,00€
Chartreuse des Pères Chartreux	12,00€
Génépi des Pères Chartreux	12,00€
Lime des Prés - Brasserie des Plantes (Thym Citron, Houblon et Mélisse)	7,00€
Birlou -Henri Monier (Pomme et Châtaigne)	7,00€
Get 27	7,00€
Mentheuse - Paul Riquet (Menthe)	7,00€
Croqueuse - Paul Riquet (Pomme)	7,00€
Pulpeuse - Paul Riquet (Citron)	7,00€

Le Chardonnay

Bar Restaurant

Les Champagnes

Champagne A.Bergère - Brut Origine	70€
Champagne A.Bergère - Soléra - Blanc de Blancs	90€
Champagne Deutz - Brut Classic	90€
Champagne Deutz - Blanc de Blancs	130€
Champagne Deutz - Brut Rosé	120€

Les Vins Rosés

La Provence

2024	AOP Côtes de Provence «Charme des Demoiselles» - Château des Demoiselles Cinsault, Tibouren, Syrah, Rolle, Mourvèdre, Grenache Noir Un Rosé fruité, vif et équilibré, notes de fraises et de fruits blancs, bel équilibre	35€
------	---	-----

Les Vins Blancs

L'Auvergne

2023	IGP Val de Loire «Le Galtas» - Jean Wambergue 100% Tressallier Un blanc charnu, notes de coing, la bouche est solide, minérale et saline	45€
2022	IGP Val de Loire «Deux Âges» - Jean Wambergue 100% Chardonnay Vivacité et fraîcheur, bouche aromatique sur les agrumes	45€

Le Chardonnay

Bar Restaurant

La Vallée de la Loire

2024	AOP Pouilly Fumé - Domaine Seguin 100% Sauvignon Blanc Nez autour de l'agrumes et de fruits blancs, légèrement iodé, fraîcheur et minéralité	45€
2023	AOP Sancerre - «La clef du Récit» - Domaine Anthony Girard 100% Sauvignon Blanc Belle acidité, vin sec frais et vif, arômes de pommes, poires et melons	43€
2023	AOP Chinon «Le Droit Chenin» - Domaine Pascal Lambert 100% Chenin Blanc Très frais, belle tension, une aromatique sur la pomme, notes de fleurs de sureau	49€
2021	AOP Saumur «La Haie Nardin» - Clos de l'Ecotard 100% Chenin Blanc Belle longueur aromatique, pomme et coing, acidité fraîche, une pointe de salinité	60€

La Bourgogne

2023	AOP Bourgogne - Manuel Olivier 100 % Chardonnay Belle minéralité, nez sur la pomme verte, le citron et fleurs blanches, finesse en bouche	45€
2023	AOP Saint Véran «Les Rochettes» - Maison Guillot Broux 100% Chardonnay Notes d'acacia, de pomme, poire et agrumes, de miel et de minéraux, belle acidité	47€
2023	AOP Chablis - Domaine Verret 100% Chardonnay Vin sec et minéral, une acidité fraîche, en bouche du pamplemousse et citron	55€
2023	AOP Pouilly Fuissé «Terres de Vergisson» - Bret Brothers 100% Chardonnay Belle fraîcheur et intensité aromatique sur les fruits blancs, belle note iodée, minéral	69€

Le Chardonnay

Bar Restaurant

- 2023 AOP Meursault «Les Narvaux» - Domaine David Moret 130€
100% Chardonnay
Très belle longueur en bouche, ce vin est rond et délicat, beurré, légèrement boisé

Le Beaujolais

- 2024 AOP Beaujolais «Collonges» - Domaine Chermette 35€
100 % Chardonnay
Puissant et élégant, légère minéralité, agrumes, gras en bouche, fraîcheur aromatique
- 2023 AOP Beaujolais - Jean Paul Brun - Domaine des Terres Dorées 39€
100% Chardonnay
Sec avec une belle fraîcheur, arômes de miel, d'acacia et d'amandes

La Vallée du Rhône

- 2024 AOP Crozes Hermitage «Beaumont» - David Reynaud 45€
Marsanne, Roussanne
Notes de fleurs blanches et de fruits du verger, belle rondeur en bouche, minéral
- 2024 AOP Saint Péray - Domaine Pierre Gaillard 45€
100% Marsanne
Arômes de Pommes, de poires et de pêches, minéral avec des notes de miel, rond et gourmand
- 2023 AOP Saint Joseph - Bernard Grippa 55€
Marsanne, Roussanne
Arômes de fruits à noyaux, notes beurrées, de chêne et de vanille, légère amertume
- 2023 AOP Condrieu - Domaine Pierre Gaillard 89€
100% Viognier
Arômes d'abricots et de pêches blanches, légèrement vanillé, gourmand en bouche

Le Chardonnay

Bar Restaurant

Le Languedoc Roussillon

- 2022 AOP Minervois «Les Costes» - Pierre Cros 37€
Muscat Blanc, Grenache Blanc & Gris, Vermentino, Picpoul Blanc
Belle minéralité, notes de pommes et de pêches, équilibre entre la tension et le gras
- 2022 AOP Coteaux du Languedoc «Casaille» - Domaine Pierre Clavel 39€
Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Vermentino, Viognier, Clairette, Bourboulenc
Fruité et léger, nez d'agrumes et de fleurs, belle fraîcheur aromatique, long en bouche
- 2022 AOP Collioure «Altitude 231 mètres» Domaine Joncquères d'Oriola 43€
Grenache Blanc & Gris, Vermentino
Nez sur les fruits blancs et la vanille, en bouche de la pomme fraîche et de l'amande
- 2022 AOC Faugères «Le Caïrn» - Domaine Cottebrune 45€
Roussanne, Vermentino, Grenache Blanc
Minéral avec de la longueur, notes florales et citronnées, la bouche est ample, tendue et délicate

Le Sud Ouest

- 2023 AOP Jurançon Moelleux «Ballet d'Octobre» - Domaine Cahaupé 35€
100% Petit Manseng,
Séduisant et frais, des arômes fruités et exotiques

Les Vins Rouges

L'Auvergne

- 2023 AOP Puy-de-Dôme Origine - Domaine Deat 39€
100% Pinot Noir
Notes de fruits rouges, tanins délicats et finale élégante.
- 2023 IGP Puy de Dôme 35€
Gamay, Pinot Noir
Sur l'élégance, la finesse, la gourmandise, tanins souples et légers

Le Chardonnay

Bar Restaurant

2022 IGP Val de Loire «Frière» - Jean Wambergue 40€
100% Gamay
Fruits rouges et noirs, épices, belle fraîcheur aromatique, tanins légers

La Vallée de la Loire

2017 AOP Bourgueil «Bretèche» - Domaine de la Chevalerie 43€
100% Cabernet Franc
Beaux arômes de fruits rouges, fin et ample en bouche, tanins souples

2023 AOP Sancerre «La Clef du Récit» Domaine Anthony Girard 45€
100% Pinot Noir
Fin et léger, une aromatique sur les fruits rouges, rond et gourmand, tanins souples

2020 AOP Chinon «Les Perruches» - Domaine Pascal Lambert 49€
100% Cabernet Franc
Notes de cerises mures, belle persistance en bouche, tanins veloutés, belle fraîcheur

2022 AOP Saumur Champigny «Clos de l'Echelier» - Domaine de Roches Neuves 55€
100% Cabernet Franc
Belle puissance aromatique sur les fruits rouges, tanins soyeux, notes épicées, finesse

La Bourgogne

AOP Bourgogne - Manuel Olivier
2023 100% Pinot Noir 45€
Un nez sur la cerise, la framboise et le cassis, légèrement poivré, soyeux en bouche

AOP Macon «Beaumont» - Domaine Guillot Broux 49€
2021 100% Gamay
Très fruité, sur la myrtille et la mûre, gourmand et rond, léger et frais

AOP Hautes Côtes de Beaune - Domaine Jean Marc Bouley
2022 100% Pinot Noir 65€
Vin élégant et puissant, belle longueur en bouche sur les fruits rouges, réglisse

Le Chardonnay

Bar Restaurant

2022	AOP Volnay - Domaine Jean Marc Bouley 100% Pinot Noir Dense et délicat, notes de fruits noirs confiturés, gourmand avec des tanins ronds	89€
2022	AOP Gevrey Chambertin - René Bouvier 100% Pinot Noir Belle complexité aromatique, cerise kirschée, boisé, souple et tanins ronds	115€
2023	AOP Chambolle Musigny «Vieilles Vignes» - David Moret 100% Pinot Noir Nez intense de fruits rouges, vanille et épices, puissant avec de beaux tanins	130€

Le Beaujolais

2023	AOP Fleurie - Jean Paul Brun- Domaine des Terres Dorées 100% Gamay Notes de framboises, d'épices et de pétales de roses, tanins légers	35€
2023	AOP Brouilly «Pierreux» - Domaine de Chermette 100% Gamay Vin léger, griottes, mûres et cassis, belle teneur en bouche, tanins souples	39€
2022	AOP Morgon «Côte du Py» - Jean Paul Brun - Domaine des Terres Dorées 100% Gamay Léger et souple, notes de cerise et de fraise des bois, de violette et de poivre	43€

La Vallée du Rhône

2022	AOP Crozes Hermitage «Georges» - David Reynaud 100% Syrah Belle longueur en bouche, tanins fondus, gourmand, notes poivrées et boisées	49€
2022	AOP Saint Joseph - Château de Saint Côme 100% Syrah Puissant, belle longueur et finesse, tanins souples, fruits rouges et noirs	55€

Le Chardonnay

Bar Restaurant

2021	AOP Gigondas - Domaine des Bosquets 100% Grenache Prune et cerise noire, dense, belle structure en bouche, tanins lisses	65€
2020	AOP Cornas «Rebelle» - David Reynaud 100% Syrah Fruits noirs et épices, rond avec une belle longueur en bouche, tanins soyeux	90€
2022	AOP Côte Rôtie - Pierre Gaillard 100% Syrah Nez de cassis et de violette, fin et élégant, tanins lisses, belle puissance aromatique	105€
2022	AOP Châteauneuf du Pape - Le Vieux Donjon 100% Grenache Nez aromatique explosif sur les fruits noirs, tanins soyeux, délicat et gourmand	110€

Le Bordelais

2019	Vin de France «Emilien» - Château le Puy Cabernet Sauvignon, Merlot Nez de cassis et fruits noirs mûrs, tanins fins, vin équilibré, fraîcheur	45€
2014	AOP Saint Emilion Grand Cru - Château Gueyrot Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon Cerise noire, notes épicées et boisées, tanins puissants	49€
2016	AOP Lalande de Pomerol - Château Bourseau Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Arômes de fruits rouges, tanins puissants, belle rondeur	52€
2012	AOP Margaux « Grand Cru Exceptionnel » - Château Bel Air Marquis d'Aligre Merlot, Cabernet Sauvignon & Franc, Petit Verdot, Malbec Un Margaux de très haut niveau, parfum d'une finesse rare, tanins suaves	120€

Le Chardonnay

Bar Restaurant

Le Languedoc Roussillon

2021	AOP Faugères «Les Moulins» Domaine Cottebrune Syrah, Grenache, Mourvèdre Fruits rouges confiturés, bel équilibre, tanins souples, gourmand	39€
2020	AOP Languedoc Montpeyroux «Les Dolomies» - Puech Auger Syrah, Grenache Régisse et fruits noirs, puissant et rond à la fois, belle longueur en bouche	39€
2022	AOP Collioure «Altitude 231 mètres» - Domaine Joncquères d'Oriola Syrah, Grenache Fruits rouges et légères notes de café, longueur en bouche, tanins puissants	42€
2020	AOP Terrasse du Larzac «Ôde aux Ignorants» - Mas Combarèla Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault Notes de cassis, de prune et de chocolat, charpenté, tanins puissants et souples	50€

Le Sud Ouest

2020	AOP Cahors «Le Petit Sid» - Domaine Cosse & Maisonneuve 100% Malbec Puissance, équilibre, structure, long en bouche, fruits noirs et rouges	45€
------	---	-----

Les millésimes de nos vins sont susceptibles de changer.

Prix Nets TTC - *Non Disponible