

Carte des boissons à emporter

De l'île aux papilles

SANS ALCOOL

Jus de fruit · Verger d'Eden

Pur jus naturels et artisanaux :

Raisin-cerise ou Pomme-pêche 33cl 5,5€

Sodas · Maison Meneau

Cola, Limonade ou "Fizz Orange" 33cl 3,5€

BIÈRES

Ambrée

Brasserie Fort Boyard 33cl 4€

Blanche ou Blonde

Brasserie Ile & Elle  33cl 4€

"Amour Pulpe" - IPA fruitée

ou "Petit Umami" - Blonde rustique & légère

Brasseurs Cueilleurs  33cl 4€

VINS ROSÉS



"Expression" · Touraine AOC · Franck Breton

Gamay, Cabernet, Côt. Rosé sec avec un bouquet fruité, équilibré, aromatique.

 2018 ♦ 13€

"Strawberry Fields" · VDF (Anjou) · Stéphane Rocher

Gamay teinturier. Un vrai bonbon, de la fraîcheur, léger en alcool.

 2018 ♦♦♦♦ 15€

"Pech de Roziès" · Vallée du Paradis IGP · Domaine Balansa

Syrah, Grenache. Un rosé ? Plutôt un beau vin blanc... de "raisins noirs".

 2019 ♦ 20€

LES BULLES



Montlouis Brut · Franck Breton

Chenin. Méthode traditionnelle, arômes pommes et fleurs blanches.

 2014 ♦ 19€

Vouvray pétillant naturel · "Chenin de Travers" - Perrault Jadaud

Chenin. Cuvée parcellaire, arômes briochés, bulles très fines, harmonieux.

 2017 ♦ 26€

Champagne · "Cuvée BD3C" Brut nature - Bourgeois-Diaz

Chardonnay / Pinot noir / Pinot Meunier. Fruit, finesse et élégance.

 - ♦ 40€

 Vigneron Indépendant  Viticulture Biologique  Viticulture Biodynamique  Vin Nature

(Détails des certifications en dernière page)

♦ Sec
♦♦♦♦ Moelleux



Charentais

"Grain Marin" · Charentais île d'Oléron IGP · *Domaine Favre* AB VI 2019 ◆ 14€
Sauvignon. *Onctueux, boisé par l'élevage en fût, notes vanillées et beurrées.*

Loire

"Lemon Tree" · VDF (Anjou) · *Stéphane Rocher* VN 2018 ◆◆◆ 16€
Chenin. *Notes acidulées, délicatement moelleux et vif à la fois.*

"Domaine" · Cheverny · *Philippe Tessier* VN 2018 ◆ 18€
Sauvignon, Chardonnay. *Fin et joliment fruité sur les agrumes.*

"Partage" · VDF (Loire) · *Franck Breton* 2016 ◆ 20€
Chenin. *Bel équilibre aromatique, élevage fondu.*

Languedoc

"Avis d'blanc frais" · VDF · *Mas des Caprices* AB 2018 ◆ 18€
Maccabeu, Grenache. *Notes salines et citronnées : élancé, frais & désaltérant !*

"Signature" · IGP de l'Herault · *Domaine Valjulius* AB 2018 ◆ 19€
Grenache, Rolle, Chardonnay. *Agrumes & fleurs blanches : volume & fraîcheur.*

"Orée" · Coteaux du Languedoc AOP · *Domaine Beauchorey* VN 2016 ◆ 20€
Clairette, Roussane, Rolle, Bourboulenc, Grenache. *Ample, épicé, complexe.*

"Coup de foudre" · Pays d'Aude IGP · *Domaine de Cazaban* VN 2018 ◆ 21€
Grenache blanc, Marsanne, Roussane, Vermentino. *Rond, salin, joli fruit.*

Rhône

"Bouquier" · IGP Vaucluse · *La Combe au Mas* VN 2018 ◆ 17€
Rolle, Roussane, Grenache. *Notes de poire, jolie cuvée tout en finesse.*

"Dès l'Aube" · VDF (Ardèche) · *Domaine des Vigneaux* VN 2018 ◆ 18€
Viognier. *Arôme de fruits jaunes, corpulent et onctueux : de la rondeur à boire.*

Sud Ouest

"Les Jacquaires" · VDF · *Domaine La Colombière* VN 2018 ◆ 19€
Chenin, Sauvignon, Bouysselet. *Minéral et belle aromatique (poire, pomme).*

Alsace

Riesling Muelhforst · Alsace AOP - *Domaine Clé de sol* VN 2014 ◆ 23€
Arômes de fruits blancs et exotiques. Fleuri, ample et parfaitement équilibré.

Gewurztraminer Muelhforst · Alsace AOP - *Domaine Clé de sol* VN 2013 ◆◆ 23€
Arômes de rose, violette & pêche. Rondeur, harmonie, belle finale épicée.

Bourgogne

"Le Clocher" · Mâcon-Loché AOC · *Domaine Tripoz* VB 2017 ◆ 23€
Chardonnay. *Joli gras, plein de vitalité, de minéralité... belle longueur en bouche.*

Hautes Côtes de Beaune AOC · *Chapuis & Chapuis* VN 2019 ◆ 26€
Chardonnay. *Belle robe dorée, harmonieux, équilibré entre rondeur et fraîcheur.*

Jura

"Naturé" · Arbois AOP · *Domaine Ratte* VN 2018 ◆ 33€
Savagnin. *Vin ouillé, voluptueux, arômes d'épices complexes, amers nobles.*



Charentais

"Opus" · Charentais île d'Oléron IGP · *Domaine Mage*
Merlot. *Souple, léger et fruité.*

VI 2019 ♦ 11€

Sud-Ouest

"Pur fruit du causse" · Cahors AOC · *Domaine Combel la Serre*
Malbec. *Un vin de plaisir : souple, gourmand et épicé.*

AB 2018 ♦♦♦ 16€

"Fronton Flingueurs" · Fronton AOP · *Domaine La Colombière*
Négrette. *Intense, velouté et épicé.*

AB 2018 ♦♦ 18€

Loire

"J'en ai déjà bu hier" · Côte roannaise AOC · *Domaine des Pothiers*
Gamay. *Poivré, gouleyant, espiègle.*

VN 2018 ♦♦ 17€

"Chemin noir" · VDF · *Philippe Tessier*
Pinot d'Aunis. *Arômes de fruits noirs bien mûrs. Grande finesse et légèreté.*

VN 2019 ♦ 19€

"Kezako" · Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC · *Sébastien David*
Cabernet franc. *Fruit noir intense, dense, concentré. Anticonformiste.*

VN 2015 ♦♦ 25€

Beaujolais

"Jonchère" · Beaujolais-Village AOC · *Domaine de la Gapette*
Gamay. *Notes de groseille, cerise & sous-bois : une cuvée juteuse et croquante.*

VN 2016 ♦ 17€

"Les Charmes" · Morgon AOC · *Domaine de la Bonne Tonne*
Gamay. *Fruit intense, tanins d'une grande douceur : du velours en bouteille.*

VB 2017 ♦♦ 25€

Rhône

"Les Amidyves" · Ventoux AOC · *Olivier B.*
Grenache, Syrah. *Fruit massif, notes de réglisse. Savoureux et expressif.*

VN 2015 ♦♦♦ 20€

"Premier Quartier" · Saint-Joseph AOC · *La ferme des 7 lunes*
Syrah. *Violette, épices douces, vivifiant, matière soyeuse.*

VN 2015 ♦♦ 32€

Bordelais

"Les Piliers" · Montagne-Saint-Emilion AOC · *Maison Blanche*
Merlot / Cabernet. *Fruits rouges, cuir. Parfaite harmonie & persistance.*

VB 2014 ♦♦♦ 23€

Languedoc - Roussillon

"La Vinhota" · VDF · *Domaine Balansa*
Lledoner Pelut, Grenache. *Arômes de grenade. Grande légèreté, fluide & épicé.*

VN 2019 ♦ 19€

"Pleine Lune" · Coteaux-du-Languedoc AOC · *Domaine Beauthorey*
Syrah. *Epicé, notes de cuir et fruits noirs mûrs, tannins fondus.*

VN 2016 ♦♦♦ 22€

Bourgogne

"Le Chant de la Tour" · Bourgogne AOC · *Domaine Tripoz*
Le Pinot noir tel qu'on l'aime, simple et grand à la fois, sans élevage en fûts.

VB 2017 ♦ 26€

Jura

"Les Corvées" · Arbois AOP · *Domaine Ratte*
Trousseau à la Dame. *Cépage oublié, très aromatique et d'une grande finesse.*

VN 2018 ♦♦ 36€

QUELQUES REPERES

VI Vigneron Indépendant

Dans le respect de son terroir et des traditions, le vigneron indépendant **cultive sa vigne, vinifie, met en bouteille et commercialise lui-même son vin sur l'exploitation.**



AB Viticulture Biologique

À la vigne, **les produits chimiques sont bannis**, et les traitements autorisés sont principalement à base de soufre et de cuivre. **Lors de la vinification, les intrants chimiques sont plus encadrés qu'en viticulture conventionnelle, mais beaucoup sont encore autorisés.** Néanmoins, généralement, les "petits" vignobles certifiés appliquent une philosophie globale, plus rigoureuse.

SO2 (sulfites) total admis par la certification : 100-150 mg/L



VB Viticulture Biodynamique

La biodynamie est, en quelque sorte, **l'homéopathie de la vigne.** À la vigne, le vigneron favorise toutes les espèces de flore et de faune qui gravitent autour du vignoble. Le sol et la plante sont nourris et soignés par des ajouts de composts, de tisanes et de préparations dynamisées, et les cycles lunaires sont respectés. L'objectif est de **renforcer l'écosystème global de la vigne.** **Lors de la vinification, les labels biodynamiques sont très restrictifs sur les intrants autorisés.**

SO2 (sulfites) total admis par la certification : 70-90 mg/L



VN Vin Nature

Déguster un vin nature c'est accepter une nouvelle aventure sensorielle : c'est **un vin «nu» sans maquillage** ; un vin **sans intrant chimique**, zéro ajout, ni sucre, ni acide, ni copeaux de bois... un minimum d'intervention du vigneron et pas de techniques industrielles (*filtrations, flash pasteurisation, collages...*). Certains s'autorisent cependant un léger ajout de soufre, pour stabiliser le vin avant la mise en bouteilles. *A noter néanmoins* : le vin « naturel » n'a actuellement aucune certification officielle (donc pas de contrôles). Il faut donc bien connaître le vigneron pour s'assurer du caractère naturel du vin.

SO2 (sulfites) total généralement utilisé : 0-30 mg/L



Vin de France (VDF)

Initialement, les critères des Appellations d'Origine Protégées et Contrôlées (*une aire géographique et parcellaire délimitées, un encépagement précis, les méthodes de viticulture et de vinification, les rendements...*) ont été établis pour assurer la qualité et l'appartenance d'un vin à sa région d'origine et de production. Avec le temps, certains cahiers des charges se sont étoffés ou sont devenus plus restrictifs.

Plutôt que de perdre **l'identité et le caractère unique de leurs vins** pour satisfaire à ces exigences, il est fréquent de voir des vigneron quitter les AOC pour **choisir le "déclassement" en Vin de France (VDF).**