

LA ROUTE DU SEL

Les Vins au verre

Blancs

Anjou Blanc, 2019, Terre de grès, Bois-brinçon (AB)	€6.50
Saumur Blanc, 2020, Château Fouquet (AB)	€5.50
Coteaux de l'Aubance, 2016, Domaine Richou (AB)	€6.50

Rouges

Anjou Village Brissac, 2016, Domaine Richou (AB)	€6.00
Saumur, 2019, Promenades en Val de Loire, Bouvet-Ladubay	€5.00
Saumur-Champigny, 2020, Thierry Germain (AB)	€6.00

VAL de LOIRE – Les Blancs

Muscadet-Sèvre-et-Maine (AOC), 2020, Amphibolite, Jo Landron (AB)	€26
<i>(Melon de Bourgogne. Arôme intense d'agrumes mûrs, citron & pamplemousse. Riche en bouche, acidité minérale)</i>	
Saumur (AOC), 2020, Château de Villeneuve (AB)	€24
<i>(Un chenin blanc délicat et minéral, enveloppé par une suave rondeur. Une bonne attaque riche en bouche)</i>	
Saumur (AOC), 2020, Château Fouquet (AB)	€26
<i>(Frais, élégant et soyeux, un chenin typique)</i>	
Saumur (AOC), 2020, La Pierre Frite, Le Pas St Martin (AB)	€22
<i>(Un bel équilibre, vendanges manuelles)</i>	
Saumur (AOC), 2020, Les Perruches, Bruno Dubois (AB)	€32
<i>(Un magnifique chenin, tendu, élevé en jarre. Bouche ample et fruitée)</i>	
Saumur (AOC), 2020, L'insolite, Thierry Germain (AB)	€38
<i>(Minéral et charmant)</i>	
Saumur (AOC), 2020, Licorne, Les Clos Maurice	€40
<i>(Une belle harmonie entre le bois et le fruit)</i>	
Saumur (AOC), 2018, L'Echelier, Thierry Germain (AB)	€85
<i>(Une robe d'un jaune paille presque cristallin, en bouche l'attaque est droite, puissante et fruité.)</i>	
Saumur (AOC), 2018, Clos Romans, Thierry Germain (AB)	€85
<i>(Fraîcheur, acidité racinaire, note de fruits blancs et agrumes)</i>	
Chenin Blanc, 2018, Igp, Val de Loire, Clau de Nell, (AB)	€55
<i>(Un chenin bourguignon)</i>	
Savennières, (AOC), 2020, Le Pitrouillet, Clément Baraut (AB)	€34
<i>(Splendide)</i>	
Savennières-Roches-aux-moines (AOC), 2020, Les Petites coulées, Clément Baraut	€62
<i>(Un magnifique chenin, frais, droit, intense)</i>	
Anjou blanc (AOC), 2019, Terre de grès, Bois Brinçon (AB)	€28
<i>(Chenin blanc. Ce vin possède une belle fraîcheur minérale liée aux sols volcaniques dont il est issu)</i>	
Anjou (AOC), 2019, Victoire, Le Clos des Treilles, Nicolas Reau (AB)	€45
<i>(Chenin blanc, élevé 12 mois, belle robe, gouleyant, extra)</i>	
Vouvray (AOC), 2019, Pierres Rousses, Paul Breton (AB)	€31
<i>(Un sol argilo-siliceux, minéral, frais, final croustillant, un vin de cousin)</i>	
Montlouis-sur-Loire (AOC), 2018, Premier Rendez-vous, Domaine Jousset (AB)	€35
<i>(Chenin blanc vif et frais, agrumes, fruits exotiques)</i>	
Montlouis-sur-Loire, (AOC), 2020, La Grange Tiphaine	€42
<i>(Une belle expression du minéral)</i>	
Menetou-Salon (AOP), 2020, Domaine de l'Ermitage	€29
<i>(Des notes végétales et variétales, concentration, ampleur et vivacité)</i>	
Sancerre (AOC), 2019, Le Tournebride, Vincent Gaudry (AB)	€38
<i>(L'aspect variétal du cépage s'efface pour laisser s'exprimer une minéralité forte et salivante)</i>	
L. D'Anges, 2017, Alexandre Bain (AB)	€55
<i>(Un sauvignon mûr et croquant, complexe, sur des notes délicates de fleurs blanches et d'aubépine)</i>	

Autres vins blancs - France

Saint-Romain (AOC), 2018, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes	€48
Chablis (AOC), 2018, AMI, Paul Pérarneau et Willy Roulendes	€45
Riesling (AOC), 2019, Domaine Sylvie Spielmann (AB)	€26
Sylvaner (AOC), 2019, Domaine Sylvie Spielmann(AB)	€26
Vin d'Alsace (AOP), 2015, Gypse, Domaine Sylvie Spielmann (AB)	€48
Bourgogne Aligoté (AOC), 2017, Antoine Lienhardt (AB)	€35
Beaune 1^{er} Cru, (AOC), 2018, Les couchérias, J.Claude Rateau(AB)	€70
Pouilly-Fuissé (AOC), 2018, Clos Varambons, Château des Rontets (AB)	€41
Pouilly-Fuissé (AOC), 2017, Les Birbettes, Château des Rontets (AB)	€69
Côtes Catalanes (IGP), 2020, Calcinaires, Domaine Gauby (AB)	€39
Côtes Catalanes (IGP), 2018, Coume Gineste, Domaine Gauby (AB)	€150

Rosés

Rosé de Loire, 2020, (AOC)	
BB Rosé, Bois Brinçon (AB)	€24
Sous le rosé la plage, 2021	€26
Nicolas Reau (AB)	

MAGNUMS - BLANCS

Muscadet, 2019	
Amphibolite	€52
Saumur Blanc, 2019	
Les Salles Martin	€85
Antoine Sanzay	
Chenin, 2019	
Les Moyens du Bord	€62
La Grange aux Belles	
Anjou, 2020	
Victoire	€75
Nicolas Reau	

(AB) – Agriculture Biologique ; (AOP) – Appellation d'Origine Protégée ; (VdF) – Vin de France (IGP) – Indication Géographique Protégée

MAGNUMS - ROUGES

Fleurie, 2017	
Karim Vionnet	€75
Morgon, 2018	
Vieilles Vignes, Guy Breton	€75
Saumur-Champigny, 2018	
Les Poyeux, Antoine Sanzay	€100
Chinon, 2020	
Les Moulins de Beau Puy	
Domaine des Frères	€82
Sancerre, 2016	
Vincengétorix, V. Gaudry	€75
Cahors, 2019	
La Marguerite	€165
Cosse-Maisonnewe	
Bourgueil, 2015	
Les Perrières	€90
Catherine et Pierre Breton	
Côte Roannaise, 2018,	
Perdrizière, Domaine Sérol	€75
Châteauneuf du Pape, 2015	
Cuvée Marie Beurrier	
Henri Bonneau et fils	€590

Les Bulles de Loire

Saphir Brut, 2018, Saumur (AOC), Bouvet-Ladubay	€26
La coupe	€6
Trésor Brut Rosé, Saumur (AOC), Cuvée Exceptionnelle, Bouvet-Ladubay	€34
La coupe	€7
Brut zéro, Saumur Brut (AOC), Extra brut, Bouvet-Ladubay	€34
Bubulle, Montlouis-sur-Loire (AOC), chenin, Lise et Bertrand Jousset	€35
Rose à Lies (VdF), 50 % gamay, 50% grolleau, Lise et Bertrand Jousset	€29
Champagne	
Champagne Hughes Godmé, Premier cru (AOC), Extra-brut	€55

VAL de LOIRE – Les Rouges

Saumur-Champigny (AOC), 2019, Château Villeneuve (AB)	€22
<i>(Un cabernet franc aux tanins croquants, doucement épicé)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2018, Vieilles Vignes, Château de Villeneuve (AB)	€34
<i>(Cuvée de 3 parcelles de cabernets francs de 55 et 75 ans. Fruits rouges et noirs, très réglisse et énergique)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2017, Vieilles Vignes, Domaine Filliatreau (AB)	€29
<i>(Fruits noirs intenses, terre, cuir, champignons)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2020, Voltige, Les Clos Maurice	€35
<i>(Couleur intense aux reflets noirs, un vin typé comme on les aime)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2020, Fernande, Les Clos Maurice	€67
<i>(Vous connaissez la chanson)</i>	
Anjou Village Brissac (AOC), 2016, Domaine Richou (AB)	€30
<i>(Cabernet. Un vin aérien, harmonieux, d'une longueur et d'une finesse remarquable)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2020, Rococo, Bruno Dubois (AB)	€27
<i>(Un cabernet frais avec une texture soyeuse, un pur régal)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2020, Vue sur Loire, Bruno Dubois (AB)	€39
<i>(Cabernet franc, élevage en jarre de grès)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2018, Les Salles Martins, Antoine Sanzay (AB)	€42
<i>(Superbe millésime, un Saumur-Champigny frais gourmand et élégant)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2018, La Haye Dampierre, Antoine Sanzay (AB)	€38
<i>(Grande classe, 18 mois en futs, équilibre remarquable entre puissance et finesse)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2017, Les Poyeux, Antoine Sanzay (AB)	€50
<i>(Des vignes cinquantenaires, élevage de 18 mois, un vin puissant et équilibré)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2018, Terres chaudes, Thierry Germain (AB)	€36
<i>(Le petit Jésus en culotte de velours)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2018, Franc De Pied, Thierry Germain (AB)	€60
<i>(Soyeux, finesse, le végétal prend le pas sur le sol et s'affranchit du filtre du porte-greffe)</i>	
Saumur-Champigny (AOC), 2019, Les Mémoires, Thierry Germain (AB)	€80
<i>(Soyeux, gourmand, élégant, délicatement épicé, très vieilles vignes)</i>	
Bourgueil (AOC), 2016, Les Perrières, Catherine et Pierre Breton (AB)	€47
<i>(Des fruits noirs, des tanins fins, un vin intense)</i>	
Anjou (AOC), 2019, Pompois, Nicolas Reau (AB)	€29
<i>(Cabernet franc. Nez floral, fruité, frais. Souple en bouche, rond avec des fruits rouges, cerises)</i>	
Chinon (AOC), 2018, Garance, Nicolas Reau (AB)	€35
<i>(18 mois en fût, un très beau Chinon)</i>	
Chinon (AOC), 2020, Les Moulins de Beau Puy, Domaine des Frères	€41
<i>(Cuvée parcellaire, sur coteau de sable calcaire)</i>	
La Grange aux Belles, La Chaussée Rouge (VdF), 2020 (AB)	€22
<i>(70 % cabernet, 30% grolleau, grande intensité de fruits rouges et de fraîcheur)</i>	
La Grange aux Belles, Proncé (VdF), 2018 (AB)	€32
<i>(Bouche élançée, sans tanins, elle est fluide et gourmande, avec des notes de fruits noirs macérés et de poivre)</i>	
Herbes Rouges (VdF), 2018, Clément Baraut (AB)	€29
<i>(Gamay et grolleau, fermentation spontanée sur jus et grappe entière, élevage de 8 mois)</i>	
Anjou (AOC), 2017, Clau de Nell, Anne-Claude Leflaive (AB)	€48
<i>(Certifié biodynamique. Terroir de grès et silex rouges sur tuffeau. Vif, fruité et suave, parfaitement équilibré)</i>	
So Lune (VdF), 2018, Cyril Gourmaud, Sylvain Potin, Pierre Ogereau	€29
<i>(50% gamay, 50% grolleau, un vin de copains)</i>	
Anjou (AOC), 2017, L'Enfant Terrible, Nicolas Reau (AB)	€45
<i>(Cabernet franc du Thouarsais, le plus Sud de l'Anjou. Profondeur de fruits rouges mûrs et une puissante richesse)</i>	
Anjou (AOC), 2019, Les Manquants, Sylvie Augereau (Le Thoureil) (AB)	€45
<i>(Vieilles vignes de cabernet franc avec vue imprenable sur La Loire au Thoureil. Tout en délicatesse)</i>	
Touraine (AOC), 2020, Bécarre, La Grange Tiphaine (AB)	€35
<i>(Cabernet franc sociable)</i>	
Sancerre rouge (AOC), 2019, Vincengétorix, Vincent Gaudry (AB)	€41
<i>(100% pinot noir, le vin de la « colline qui sourit », 12 mois d'élevage en fûts)</i>	

Sud-Ouest

Bordeaux (AOP), La Fleur Garderose, 2017, Vignobles Pueyo (AB)	€20
Côtes du Marmandais (AOC), 2018, Le vin est une fête, Elian da Ros (AB)	€24
Côtes du Marmandais (AOP), 2018, Abouriou, Elian Da Ros (AB)	€28
Ardèche (IGP), 2016, Miocène, Domaine des Accoles (AB)	€35
Cahors (AOC), 2013, La Marguerite, Cosse Maisonnewe (AB)	€95
Cahors (AOC), 2018, Carmenet, Cosse Maisonnewe (AB)	€48
Cahors (AOC), 2019, Les Laquets, Cosse Maisonnewe (AB)	€48
Cahors (AOC), 2019, Combal, Cosse Maisonnewe (AB)	€24
Pomerol (AOC), 2010, Château Belle-Brise	€190
Bourgogne	
Bourgogne rouge (AOP), 2016, AMI,	€39
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (AOC), 2020, J. Claude Rateau	€39
Pernand-Vergelesse 1^{er} cru (AOC), 2016, AMI	€80
Côte de Nuits-Villages (AOP), 2017, Emphase, Antoine Lienhardt (AB)	€52
Volnay (AOP), 2015, AMI	€75
Pommard 1^{er} Cru (AOC), 2015, Les Bertins, Chantal Lescure (AB)	€100
Beaujolais	
Saint-Amour (AOC), 2019, Château des Rontets (AB)	€42
Morgon (AOC), 2019, Vieilles Vignes, Guy Breton (AB)	€35
Fleurie (AOC), 2019, Karim Vionnet (AB)	€28
Beaujolais-Villages (AOC), 2018, Du Beur dans les Pinards, Karim Vionnet (AB)	€25
Chiroubles (AOP), 2018, Vin de Kav, Karim Vionnet (AB)	€30
Rhône	
Côtes du Rhône (AOC), 2019, Champsauvel, Maxime-Francois Laurent (AB)	€29
Côtes du Rhône (AOC), 2020, L'Emouvante, Domaine Gramenon (AB)	€40
Côtes du Rhône (AOC), 2020, La Sagesse, Domaine Gramenon (AB)	€38
Véjade (VdF), 2018, Domaine de L'Anglore (AB)	€39
Châteauneuf du Pape, 2015, Cuvée Marie Beurrier, Henri Bonneau et fils	€300
Châteauneuf du Pape, 2014, Réserve des Célestins, Henri Bonneau et fils	€350
Languedoc-Roussillon / Sud-Est	
Faugères (AOC), 2016, Jadis, Domaine Léon Barral (AB)	€65
Côtes Catalanes (IGP), 2020, Calcinaires, Domaine Gauby (AB)	€39
Côtes Catalanes (IGP), 2019, Vieilles Vignes, Domaine Gauby Vignes (AB)	€75
Côtes Catalanes (IGP), 2018, Muntada, Domaine Gauby (AB)	€150
Côtes Catalanes (IGP), 2017, Roboul, Domaine Danjou-Banessy (AB)	€35
Côtes Catalanes (AOC), 2017, La Truffière, Domaine Danjou-Banessy (AB)	€55
Côtes Catalanes (AOC), 2019, Les Myrs, Domaine Danjou Banessy (AB)	€65