



Bistrot voyageur
Cuisine d'ici et ailleurs.

VINS ROUGES

7 5 C L

- **Touraine, Pinot noir**, Le Piloris, dom. Pascal et Jacky Preys, 2016 9€
100% pinot noir, un vin léger, simple, souple avec des arômes discrets de fruits rouges/cerise, fruits des bois. Un vin facile à glisser dans la musette pour un pique-nique ou un midi en famille
- **Loire Atlantique, Diabolo Freizh** 10€
Légèreté et fraîcheur, pour un assemblage atypique, côtes, merlot, cabernet franc. Des fruits rouges croquants, pour l'apéro, la pizza. À ouvrir en attendant des copains en retard.
- **Costières de Nîmes**, dom. Galus, 2018-A.Bio- 10€
Belle robe rubis, un vin de caractère structuré, un peu épicé, aux tanins arrondis. Pour des charcuteries, un burger ou des plats indiens
- **Gamay, « Je t'aime mais j'ai soif »**, Dom. Chasselay, 2018 11€
Un joli Gamay du beaujolais gourmand, vif et croquant. Soyeux, avec des fruits rouges. Macération carbonique. Pour vos plaisirs solitaires ou partagés, apéros, volailles, fromages
- **Pays d'Oc, « A Coural »**, VdF, Dom. Amiel -Nature- 2017 12€
Une robe de cuir comme un fuseau, des fruits murs, puissants et des tanins fondus avec des notes torréfiées. Pour regarder la pluie par la fenêtre avec une belle tablée de bêtes grillées, farcies, ou du gibier de potence.
- **Côtes du Rhône Villages Visan**, dom. La Florane -Biodynamie- 2017 12€
Onctueux et gourmand. Cotes du Rhône racé, soyeux et équilibré, des fruits noirs pour des burgers grillés, des courgettes farcies et de bons copains. Efficace, il plaira même à votre beau père.
- **Cahors**, Haute Côt(e) de fruit, Mas del Perié, Fabien Jouvès, 2018 -Nature- 12€
Vin simple, gourmand et bien équilibré. Ce Malbec naturel est rond et enveloppant, aux fruits croquants et aux tanins soyeux. Sa bouche charnue et veloutée ainsi que ses notes épicées se prolongent agréablement. Seul ou entre amis, en apéritif ou avec un bon rôti.
- **Loire Atlantique, Abouriou**, Domaine du Haut Planty, Alain Couillaud 2017 Nat 13€
De jeunes vignes, un cépage simple et rustique, et macération carbonique pour un vin fruité, croquant avec un peu de structure. Un vin qui nous emmène au-delà de l'apéro.



Bistrot voyageur
Cuisine d'ici et ailleurs.

V I N S R O U G E S

7 5 C L

- **Morgon, G. Descombes, 2017 - Naturel -** 18€
Une robe légère, et belle matière souple et dynamique pour ce 100% gamay, vin naturel, élégant et fruités qui accompagnera des viandes blanches ou des planches garnies.
- **Chinon, Valdegrulla, LaFamilia, D Sigonneau, 2018,** 17€
Un cabernet Franc fin et élégant aux notes de fruits rouges. De beaux tanins enrobants et gourmands. Equilibré avec une belle longueur en bouche. Idéal avec des grillades, ou des rillettes.
- **Saint-Chinian, Causse du Bousquet, Mas Champart, 2016 - A.Bio -** 15€
Vin corsé et structuré aux arômes torréfiés, d'olive noire, ou de myrtille. Un assemblage avec syrah dominant avec une belle structure liée à des vieilles vignes sur un sol calcaire et pierreux. Ça sent la garrigue et on s'attend à voir débouler un levreau ou un sanglier au coin de la table pour accompagner le repas
- **Bordeaux, Puisseguin Saint Emilion, Château Guibeau, merlot,** 13€
2019, Bio
Séduisant, ce merlot typique est corsé et velouté, avec une légère amertume tannique en fin de bouche. Pour des plats en sauce, ou un retour de chasse aux champignons.
- **Piémont, Verduno, DOC, Basadone, Castello di Verduno,** 17€
Basadone, 2017
Vin atypique, vif, dynamique et poivré, arômes de canneberge, cerise. Une structure fine en fin de bouche, mais complexe. Pour une assiette de charcuterie ou un poulet au caramel... plus souple après 1/2h d'ouverture.
- **Pic Saint Loup, Ermitage du pic saint loup, Tour de pierres, frères Ravaille 2018, AB** 14€
Un assemblage où dominant le grenache et le syrah dans cette cuvée qui exprime son terroir. Une bouche équilibrée, pleine, avec une belle structure tannique où l'on retrouve les notes d'épices et de réglisse ressenties au nez... Un vin complet à boire avec une cuisine épicée, une viande rouge ou du canard.
- **Crozes Hermitage, domaine des Entrefaux, 2017, A.Bio** 22€
Un crozes équilibré et sensuel. La syrah révèle des arômes de réglisse poivrée, avec des tanins souples. Une puissance maîtrisée pour de belles soirées d'hiver
- **Chiroubles vieilles vignes, Georges Descombes, Nat, 2016** 25€
Une fois n'est pas coutume, une intervention minimaliste sur ce gamay gourmand qui finira de convaincre les sceptiques et ravira les amants du Beaujolais. Une bouche vive et charnue, structurée aux tanins fins qui fondront sur une large palette de viandes ou de cochonnailles, un vin très élégant et charmeur.



Bistrot voyageur
Cuisine d'ici et ailleurs.

VINS BLANCS

75 CL

- **Picpoul de Pinet**, dom. Félines Jourdan, 2018 9€
Un vin d'apéro marin, vif et frais, pour s'abandonner avec des coquillages et crustacés.
- **Viognier**, IGP Pays d'Oc, dom. Gayda 2018 10€
Robe pâle, légèrement dorée avec un bouquet explosif. Arômes prononcés de pêche, d'abricot et de fleur d'acacia faisant place à la fraîcheur et l'élégance équilibrant parfaitement la richesse du cépage. Un vin d'apéro, pour accompagner vos tapas, accras et anchois marinés.
- **Vinho Verde** (Portugal), Pequenos Rebentos, Marcio Lopes, 2018 12€
L'assemblage de deux cépages majeurs de vinho verde (Alvarinho et Trajadura). Un vin de copain, vif et croquant, plein de fraîcheur avec beaucoup d'aromatique. Floral et très légèrement perlant. Une intensité végétale, des arômes d'agrumes et des notes tropicales. Idéal à l'apéro, avec des fruits de mer ou un risotto.
- **Tête Blanche**, Vdf Loire, Les Têtes, 2017 -Nature- 12€
Un vin blanc délicat, minéral, mais souple et finement fruité. Sauvignon et Chenin en font un vin charnu et ciselé, et une pointe saline. Un bel équilibre entre la maturité et la fraîcheur. Vinifié en levure indigènes, très peu de sulfites et raisins en Bio. Un vin de plaisir, idéal sur des poissons crus, des langoustines, du chèvre frais
- **VDF, Gwin Evan**, Domaine Haut Planty, Alain Couillaud NAT 2019 13€
Non filtré, ce melon de Bourgogne est singulier complexe et charmeur, frais, souple et croquant en bouche. Les notes fruitées et florales, sont généreuses, mais la pointe minérale et saline en feront un bon compagnon pour les poissons. Sa finale miellée, il trouvera parfaitement sa place à l'apéro comme au dessert avec une part de tarte aux pommes.
- **Vouvray sec**, Silex, dom. Vigneau-Chevreau, 2018, -A.Bio- 14€
Biodynamie
Un chenin élégant, gourmand et vif, avec un équilibre acidité sucre bien maîtrisé. Le fruité (poire, agrumes) donne rendez vous aux notes de « pierre à fusil ». Des arômes qui iront parfaitement avec des viandes blanches et des curry lait de coco, ou des poissons.
- **Viré-Clessé AOP**, Chazelles, Jean-Marie Challand, 2018, -A.Bio- 17€
Vin généreux et charmeur, souple et aromatique (abricot, pêches jaunes, acacia), Attaque vive avec un gras profond et gourmand, belle longueur. Pour du crabe ou des vol au vent.
- **Pormenor**, Douro, Portugal, 2016 19€
Un vin blanc très élégant et complexe. A la fois frais, minéral et d'une grande intensité aromatique. Des arômes d'agrumes, de fruits du verger et de délicats arômes floraux. Sa texture soyeuse se marie avec une belle acidité. A découvrir autour d'une brandade ou de fruits de mer



Bistrot voyageur
Cuisine d'ici et ailleurs.

VINS BLANCS

75CL

- **Corbières**, dom. Le Mas des Caprices, Mireille et Pierre Mann, 2017, Bio

21€

Un blanc rond, fruité, ample, et équilibré, structuré par un passage en arrique. Cette cuvée offre une aromatique sur les fruits à chair blanche, le tilleul, les épices douces et l'anis vert.

- **Crozes Hermitage**, Les pends, Domaine des Entrefaux 2017

24€

Un vin complet, assemblage de Marsanne et de Rousanne qui donnent des notes fraîches de Ylang Ylang, d'abricotine et d'amande, une bouche solaire à la fois dense et déliée qui porte l'énergie d'une trame épicée. Un poisson crémé ou une viande blanche, un apéritif élégant ou une salade d'agrumes iront de pair avec ce Crozes Hermitage.

VINS ROSÉ

- **Cevennes IGP**, Demain !, domaine Gournier 2019, Bio

9€

Gris de grenache vif, sec. Pour les pizzas et apéros piscine

- **Petit Pithon**, côtes catalanes IGP, Olivier Pithon, 2019, Bio

12€

Des fruits frais et gourmands, qui évoquent la garrigue (épices, aromates) et la mer (légèrement salin)

BULLES

- **Vouvray brut tradition**, dom Vigneau chevreau, Biodynamie

14€

Un chenin effervescent printanier et gourmand. La légèreté de la pêche blanche, de la pomme verte et d'agrumes alliée à un caractère brioché qui équilibre l'ensemble. Une bulle très fine et de qualité pour un apéro, une fin de repas ou sur une bûche de Noël.

- **Champagne brut Baron Albert, L'Universelle**

26€

Un champagne raisonné à la touche féminine et aux bulles vives, expressif en bouche. Fin et fruité cet assemblage qui mêle la finesse du Chardonnay et l'élégance du Pinot Meunier saura accompagner des plats de crustacés, des sushis comme des desserts aux agrumes ou meringués.

- **Champagne Vincent Couche, non dosé, sélection parcellaire -Biodynamie- Nature**

38€

Une cuvée qui révèle toute la minéralité du terroir. Des notes florales et la bouche généreuse qui charment. Un champagne de gastronomie qui laisse le pinot noir et le chardonnay de Vincent Couche s'exprimer de la plus belle des manières et qui accompagnera les plats de fêtes, comme les apéritifs. Les risottos, poissons et volailles seront aussi les bienvenues.