



Carte des vins

Hiver 2025

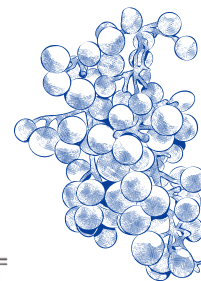


Service compris



Vins Blanc

Sélectionnés par nos soins



Vins blanc

Allergènes :



Sulfites



VØ, Domaine des Matines, Verdelho, moelleux : Vin moelleux issu d'un cépage de Madère, au doux parfum de rose et aux notes de fruits exotiques.

Vin de France – Verdelho – 11 % vol.

Accords : fromages et desserts.



14 cl ————— 6,50€

75 cl ————— 21,50€



Philosophie : Vin moelleux issu d'un cépage de Madère, au doux parfum de rose et aux notes de fruits exotiques.



AOC Reuilly – Sauvignon – 13 % vol.

Accords : fruits de mer, poissons.



14 cl ————— 8,00€

75 cl ————— 32,50€



Cuvée Axelle, Michel Briday : Vin fruité et sec. Arômes de fleurs blanches remarquable. En bouche, saveurs de fruits (pêche blanche, poire). Le vin est vif en bouche, finissant par une étonnante rondeur.

VOC Bouzeron (Bourgogne) – Aligoté – 12,5 % vol.

Accords : Huîtres, crustacés, poissons.

14 cl ————— 9,50€

75 cl ————— 45,50€



Le Clos Riel, Domaine des Matines : On aime ses fines notes de fleurs, de fruits blancs, et d'agrumes.

AOC Saumur - Chenin Blanc – 12,5 % vol.

Accords : fruits de mer, poissons.

14 cl ————— 7,50€

75 cl ————— 29,50€



Les Sorcières, Clos des Fées : Affreusement ensorcelant, c'est un vin plaisir, une bombe aromatique.

VOP Côtes du Roussillon – Grenache blanc, Vermentino, Roussane, Maccabeo – 13 % vol.

Accords : Huîtres, crustacés, poissons.

14 cl ————— 8,50€

75 cl ————— 35,50€



Vieilles Vignes, Clos des fées : Issu exclusivement de vieilles vignes de plus de 100 ans, ce vin dévoile des arômes de fleurs blanches, de vanille légère, ainsi que des notes toastées, grillées et beurrées. En bouche, il séduit par sa rondeur, sa générosité et sa belle longueur.

IGP Côtes Catalane – Grenache blanc, Grenache gris – 14,5 % vol.

Accords : huîtres, crustacés, poissons.

75 cl ————— 59,50€



Pour les curieux de la découverte, ou pour les connaisseurs...

Osiris, Château Gaillard : Clivant mais intéressant ! Vif et frais, note de litchi et de rose, entre un vin blanc et une bière très légère.

Vin de France – Chenin blanc houblonnais naturellement pétillant – 9 % vol.

Accords : charcuterie, bulots.

75 cl ————— 28€

Saké Japonais « Daiginjo » : Sélectionné par le Chef - Les notes délicates florales et fruitées du saké vont vous envouter ; quoi de mieux de découvrir le saké avec un daiginjo (premium).

Un saké grand cru qui se déguste comme un vin – autour de 15 % vol.

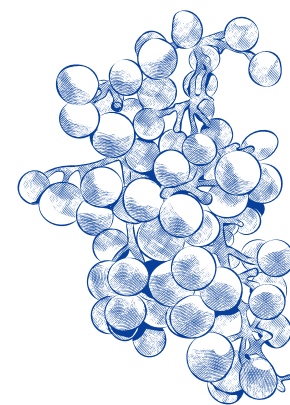
Accords : huîtres, langoustines et poissons fumés.

8 cl ————— 9,90€



Vins Rosé

Sélectionnés par nos soins



Vins Rosé

Allergènes :  Sulfites



Uby n°6 : Note de framboise et de fraise, l'attaque est fraîche et équilibrée avec un palais gourmand.

IGP Côtes de Gascogne – Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah – 11,5% vol.

Accords : tapas, poissons, desserts.

14 cl _____ 6,50€

75 cl _____ 21,50€



L'apprentie Sorcière, Clos des Fées : Vin clair, notes de fruits rouges et litchi. Bouche ronde et onctueuse. Fin de bouche épicée.

IGP Côtes Catalanes – Grenache noir, Mourvèdre, Syrah – 13 % vol.

Accords : charcuteries, Crustacés, poissons, recettes ibériques.



14 cl _____ 7,00€

75 cl _____ 26,50€



La vie en rose, Château Roubine : Notes de fruits rouges et de pamplemousse, bouche fine et fraîche.

AOC Côtes de Provence – Cinsault, Rolle, Grenache – 12,5 % vol.

Accords : tapas, charcuteries, poissons, desserts.



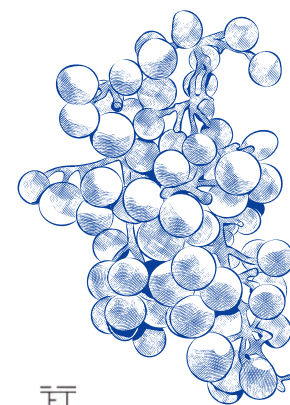
14 cl _____ 7,50€

75 cl _____ 33,50€



Vins Rouge

Sélectionnés par nos soins



Vins Rouge

Allergènes :



Pinot noir Réserve, Paul Mas : Note de framboise et de fraise, l'attaque est fraîche et équilibrée avec un palais gourmand.

IGP Pays d'Oc – Pinot noir – 13,5 % vol.

Accords : charcuteries, viandes, certaines recettes de poissons.

14 cl _____ 7,00€

75 cl _____ 26,50€



Les Sorcières, Clos des Fées : Intensément aromatique, tanins délicats et soyeux, belle finale
AOP Côtes du Roussillon – Grenache noir, Syrah, Carignan – 13,5 % vol.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com
16 / 20



Accords : viandes, fromages.

14 cl _____ 8,50€

75 cl _____ 35,50€



Châteaux Valoux : Vin expressif avec des notes de fruits noirs et grillés, une bouche équilibrée avec des tanins soyeux ; finale croquante.

AOC Pessac-Léognan – Cabernet sauvignon, Merlot – 13,5 % vol.

Accords : canard, fromages.



14 cl _____ 9,00€

75 cl _____ 38,00€



De battre mon cœur s'est arrêté, Clos des Fées : Une merveille signée Hervé Bizeul. Nez groseille et réglisse, bouche éclatante, belle énergie en fin de bouche.

AOP Côtes du Roussillon – Syrah, Grenache noir – 14 % vol.

Accords : sur notre magret ou fromage !



75 cl _____ 49,50€

Pour les curieux de la découverte, ou pour les connaisseurs...



Modeste, Clos des Fées : Un vin rouge servi frais, fruité et floral, léger et facile.

AOP Côtes du Roussillon – Grenache noir, Syrah, Cinsault – 14 % vol.

Accords : charcuteries, poissons... ou notre travers.



14 cl _____ 7,00€

75 cl _____ 26,50€

C'est Local !



Vignoble Pradère - Vignoble Oléronais

Le domaine produit des vins originaux « riche de personnalité, de grande qualité »

AOC Pineau des Charentes blanc : Arômes de miel et de vanille, juste équilibre entre acidité, fruit et cognac.

Colombard – Semillon – Ugni blanc – 17,5 %

8 cl ————— 3,80€

Coti-one, vin blanc : Léger et rond, bien équilibré, notes de fruits blancs.

VDF – Colombard – Sauvignon – 11,5 % vol.

14 cl ————— 4,50€

75 cl ————— 16,00€

Yw6, vin rouge : Un vin rond, corsé, légèrement tannique, notes de fruits rouges.

VDF – Merlot – 12 % vol.

14 cl ————— 4,50€

75 cl ————— 17,50€

Vieux Cognac : Vieilli plus de 10 ans en fût de chêne, très belle longueur et profondeur en bouche.

AOC – Ugni blanc – 40 % vol.

4 cl ————— 9,50€

AOC Pineau des Charentes rouge : Arômes de cerises noires, fruits rouges, et de pruneaux.

Merlot – 17,5 % vol.

8 cl ————— 3,80€

Coti-one, vin rosé : Un vin souple, léger et rafraichissant, notes de fruits rouges.

VDF – Cabernet franc – Merlot – 12,5 % vol.

14 cl ————— 4,50€

75 cl ————— 16,00€

Liqueur au Cognac à la menthe : Douceur fraîche, intense et sucrée, note de Cognac.

24 % vol.

4 cl ————— 7,00€

Liqueur au Cognac au caramel : Douceur sucrée au bon goût de caramel, note de Cognac.

24 % vol.

4 cl ————— 7,00€

Gin Mélifera 

Gin premium Oléronais : Délicatement distillé avec des fleurs d'immortelles cultivées sur l'île.

4 cl ————— 8,50€

suppl. tonic bio ————— + 4,50€

Spritz des Dunes 

Bitter Oléronais : Délicatement distillé avec des fleurs d'immortelles cultivées sur l'île.

14 cl ————— 10,50€



Bulles d'Oléron

Limonades Oléronaises artisanales :

Nature – Pêche blanche – Cola – Thé glacé

33 cl ————— 5,50€



Bière Île & Elle

Bières Oléronaises artisanales : Pensées par une femme, brassées à Saint Pierre d'Oléron.

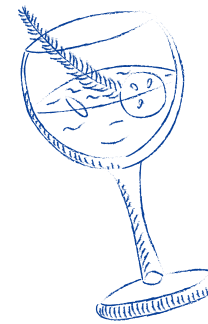
Blanche – Blonde – Ambrée

33 cl ————— 5,90€



Alcools & Boissons

Sélectionnés par nos soins



Nos Champagnes

Cuvée de Réserve Brut, Jamart : Les bulles sont très fines et vives. Cuvée tout en nuance, fruité et léger.

AOC Champagne – Pinot Meunier – Chardonnay – 12 % vol.

12 cl ————— 10,50€

20 cl ————— 15,50€

75 cl ————— 55,00€

Deutz Classic : Bulles fines et persistantes. Caractère franc, avec des notes de pain d'épices et de moka.

AOC Champagne – Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay – 12 % vol.

12 cl ————— 13,50€

20 cl ————— 20,50€

75 cl ————— 75,00€

Digestifs

Ricard : 2 cl 3,50€

Martini rouge ou blanc : 5 cl 4,50€

Kir vin blanc : 12 cl 5,90€

Kir pétillant : 12 cl 8,50€

Kir royal : 12 cl 10,50€

Whisky de la maison : 2 cl 4,00€ – 4 cl 5,50€

Jack Daniels : 2 cl 4,00€ – 4 cl 8,00€

Langavulin : 2 cl 6,00€ – 4 cl 12,00€

Sans Alcool

Jus Artisanal Patrick Font : Pomme – Orange – Nectar de Fraise

25 cl ————— 4,90€

Sirop Monin : Pêche – Citron – Fraise – Grenadine – Menthe

25 cl ————— 2,50€

Diabolo 25 cl ————— 3,50€

Jus de Tomate Granini

25 cl ————— 4,50€

Eaux minérales

Vittel : 50 cl 3,50€ – 100 cl 6,90€

San Pellegrino : 25 cl 3,50€ – 100 cl 6,90€