

BISTROT PAUL BERT

CARTE DES VINS

SELECTION DE JUIN

LES BULLES

Vin de France "Pet'Mat" Rosé, 2018, Jean François Debourg .N 38,-
(Une explosion pétillante de fruits rouges réalisée avec du Gamay)

Gaillac Effervescent "Mauzac Nature" 2018, Domaine Plageoles .N 44,-
(De la fraîcheur et de la gourmandise pour ce Mauzac du Sud Ouest)

Savoie Ayse "Les Perles du Mont Blanc Brut", 2016, Domaine Belluard .N 50,-
(Une grande bulle fine et vive, par le maître du Gringet, cépage autochtone savoyard)

Champagne "Brut Originale", SA – Extra-Brut, Pierre Gerbais 108,-
(100% Pinot Blanc pour cette cuvée Extra Brut à la délicate trame minérale)

LES VINS BLANCS VIFS

Côtes du Rhône "Les Arbousiers" 2018, La Réméjeanne 34,-
(Assemblage typique du Rhône révélant des délicates notes florales, de la rondeur et une belle acidité)

Vin de France "Exilé" 2018, Lise et Bertrand Jousset .N 36,-
(Magnifique équilibre pour cet assemblage de Chenin, Uni blanc et Colombard)

IGP Isère "Altesse" 2017, Nicolas Gonin 36,-
(Notes d'agrumes et de fruits blancs dans cette équilibrée et élégante Altesse)

Vin de France "Melon" 2018, La Sœur Cadette 42,-
(Equilibre entre l'éclat du fruit et une belle structure minérale à marier avec des huîtres ou l'apéritif)

Vin de France "Juste ciel" 2018, La Petite Baigneuse .N 46,-
(Grenache blanc et Maccabeu pour une belle cuvée à déguster tout l'été)

Bourgogne blanc 2018, Fanny Sabre .N 48,-
(Persistance et élégance de ce chardonnay vif et frais)

Jurançon sec "Tauzy" 2017, Domaine Castéra 50,-
(Equilibre et fraîcheur pour ce jurançon sec produit par un jeune vigneron à suivre)

Muscadet "Gaïa" 2018, Jérôme Bretaudeau .N 60,-
(Vin d'exception tout en fraîcheur, salinité et longueur ; Riche et délicate expression du Melon de Bourgogne)

Côtes du Jura "Longefin Savagnin ouillé " 2018, Didier Grappe .N 64,-
(Quelle fraîcheur et pureté pour ce savagnin ouillé nature, issue d'un minuscule domaine dans le Jura)

LES VINS BLANCS GENEREUX

Coteaux du Languedoc "Manon" 2017, Clos Marie 44,-

(Equilibre et gourmandise pour ce Languedoc de Christophe Peyrus aux notes de fruits blancs et de pêche)

Bandol blanc 2016, Château Saint Anne .N 60,-

(Assemblage d'Uni Blanc et de Clairette pour un Bandol aromatique, frais mais présentant une persistance riche)

Hautes Côtes de Nuit "Cuvée Marine" 2017, Anne Gros 62,-

(Magnifique chardonnay entre tension et puissance aromatique)

Cour Cheverny "Les Accacias" 2016 , Hervé Villemade .N 64,-

(Saveurs florales et végétales pour ce robuste et aromatique 100% Romorantin)

Arbois "Fleur de Savagnin" 2017, La Tournelle .N 64,-

(Puissance, rondeur et tension pour ce savagnin élégant)

Mâcon-Chaintré "Vieilles Vignes" 2015, Maison Valette .N 70,-

(Notes d'agrumes, fleurs blanches et de bois pour un chardonnay rond tout en longueur)

Crozes-Hermitage blanc 2015, Dard & Ribo .N 70,-

(Notes de fruits blancs, pour ce vin riche et intense du Rhône Nord à dominante de Roussanne)

PAS D'ETE SANS ROSE

Bourgueil "La Ritournelle" 2018, Catherine et P Breton .N 30,-

(Vif et fruité cabernet franc à servir avec une table de copains)

Vin de France "Lou Rosat" 2018, Jérôme Galaup .N 32,-

(Légèreté et élégance pour ce 100% Braucol de caractère)

Vin de France "Canta Manana " 2019, Alain Castex, Les Vins du Cabanon .N 62,-

(De belles notes de roses denses et vives pour ce vin nature rare)

LES VINS ROUGES DE TERRASSE

Vin de France "P'tit Sans gêne" 2018 - Lise et Bertrand Jousset .N 32,-

(Gamay à croquer ; plein de fruits et de fraîcheur)

Beaujolais Villages "Vieilles Vignes" 2017 - Kéké Descombes .N 36,-

(Gourmandise et fraîcheur pour ce gamay élégant et nature)

Vin de France "Igor Nemausensis" 2015 - Domaine Rapatel .N 38,-

(Puissance maîtrisée pour cet assemblage de Grenache et de Mourvèdre produit aux portes de la Camargue)

Vin de France "Abricotiers" 2018, Opi d'Aqui .N 40,-

(Un grenache du Sud gourmand mais peu tannique avec en bouche des notes de fruits rouges et de poivre)

Vin de France "Gaminot" 2018, Ami .N 44,-

(Canon de Gamay et de Pinot noir, c'est bon, c'est glouglou)

Vin de France "Soif du Mal" 2018, Les Foulards Rouges .N 44,-

(Fraîche et gourmande carbo de Grenache du Roussillon)

Tous nos prix sont exprimés en Euros, TTC/ SC

Vin de France "Rollier" 2018, Valentin Valles .N 48,-

(Un assemblage de grenache, syrah et cinsault par une étoile montante du Gard)

Vin de France "Alfredo Garcia" 2018, Peaux Rouges .N 48,-

(Cette Syrah d'Ardèche vinifiée dans la Loire claque dans la bouche)

Tavel 2018, L'Anglore .N 48,-

(Que rajouter ? ... Un grand Tavel par Eric Pfifferling)

Bourgogne "Garance" 2018, La Sœur Cadette 54,-

(Un beau Pinot noir aux tanins fins qui invite au partage)

Arbois "Trousseau" 2018 - Domaine des Bodines .N 78,-

(Trousseau du Jura plaisant et juteux comme on aime)

LES ROUGES PROFONDS

Beaumes-de-Venise "Les Terres Jaunes" 2017, La Ferme Saint Martin 36,-

(Vin du Rhône Sud facile à boire sur des notes de fruits rouges cuits et d'épice)

Pic Saint Loup "L'Olivette" 2018, Clos Marie 42,-

(Cuvée réussie par Christophe Peyrus gourmande et équilibrée)

Minervois "Ornicar" 2018, C. et JB. Senat 44,-

(Complexe, mûr et fin ; ce vin est une grande réussite)

Vin de France "La Souterronne" 2018, Hervé Souhaut .N 48,-

(Un très beau gamay de l'Ardèche)

Crozes Hermitage "Les Pends" 2017, Entrefaux 58,-

(Magnifiques notes de fruits noirs, réglisse et épice par la famille Tardy qui travaille en Bio)

"Vin de Jardin" 2016, Domaine de Galouchey .N 58,-

(Merlot, Cabernets francs, Cabernets sauvignon, Petit Verdot et Carménère compose ce vin sans chimie de la région de Libourne dans le Bordelais)

Vin de France "Ornaté" 2015, Jérôme Bretaudeau .N 62,-

(Délicate et suave expression de ce Merlot de la région du Muscadet)

Côtes de Francs "Emilien" 2016, Château Le Puy .N 64,-

(Généreux et velouté assemblage de Merlot, Cabernet francs et Cabernet Sauvignon de ce grand château du Bordelais)

Saint Joseph 2018, Dard et Ribo .N 76,-

(Subtile, puissante et épicée Syrah des rois du Vin Nature de la vallée du Rhône)

Alsace "Pinot noir Weingarten" 2017, Kumpf et Meyer .N 76,-

(Un Pinot noir épicé inspirant calme, luxe et volupté)

Pommard 2017, Fanny Sabre .N 86,-

(Qu'il est racé ce Pommard de Fanny Sabre ! On adore !)

Nuits St Georges Villages 2014, Henri Gouges 140,-

(Ample expression du petit fruit rouge frais pour ce vin qui procure beaucoup de plaisir)

Tous nos prix sont exprimés en Euros, TTC/ SC

BISTROT PAUL BERT

CARTE DES BOISSONS NON ALCOOLISEES

Café	3,5-
Café double	6,5-
Café crème	4,5-
Thé, Tisanes (Thé vert, Thé vert à la menthe, Earl Grey, Camomille, Tilleul, Tilleul Menthe, Verveine)	4,5-
Perrier (33cl)	6,-
Sodas (Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl), Orangina, Schweppes (25cl))	7,-
Eau minérale 1L (Vittel, Orezza)	7,5-
Eau minérale 1/2L (Evian, Badoit)	6,-
Nectar et Jus de fruits Patrick Font (25cl) (Abricot, Ananas, Fraise, Framboise, Orange, Tomate)	8,5-

CARTE DES APERITIFS ET DIGESTIFS

LES BIERES

Les 33 cl

Bière Loirette, Brasserie de la Pigeonnelle, France	6,5-
Bière Shiro, Brasserie de la Lune, France	10,-

Les 75 cl

Bière Loirette, Brasserie de la Pigeonnelle, France	13,-
Bière Gueuze Lambic, Brasserie Cantillon, Belgique	32,-
Bière Rose de Gambinus, Brasserie Cantillon, Belgique	42,-

LA COUPE DE BULLES (12 cl)

Coupe de champagne 'Grains de Celles', Pierre Gerbais	14,-
--	------

LES APERITIFS

Pontarlier-Anis à l'Ancienne, Armand Guy (4cl)	6,-
Manzanilla Maruja, Bodegas Juan Pinero, Espagne (8cl)	8,-
Mauvy AOP « Grenat » 2017, La Petite Baigneuse (8cl)	9,-
Vermouth Bianco BVB 2004, Mauro Vergano, Italie (8cl)	9,5-
Americano (12cl)	10,-
Ratafia de Champagne 1996, Michel Gonet (8cl)	12,-
Xeres Oloroso, Bodegas Juan Pinero, Espagne (8cl)	12,-
Xeres Amontillado 30 ans, Bodegas Tradicion, Espagne (8cl)	14,-
Xeres Oloroso 30 ans, Bodegas Tradicion, Espagne (8cl)	14,-
Xeres Pedro Ximenes, Bodegas Tradicion, Espagne (8cl)	16,-

LES GINS (4 CL)

Gin Monkey 47, Allemagne 14,5-

LES VODKAS (4 CL)

Vodcap Ferret, France 10,-

LES WHISKIES (4 CL)

Michel Couvreur « The Unique » Blend, 4 ans 10,-

Michel Couvreur « Clearach » Single Malt 10,-

Michel Couvreur « Overaged Malt » Blend, 12 ans 13,-

Glenfarclas, Private Reserve Single Malt, 2007, Ecosse 12,-

Yamazaki Single Malt, Japon 14,-

LES RHUMS (4 CL)

Rhum Diplomatico, Reserva Exclusiva 12 ans, Venezuela 12,-

Rhum Très Vieux XO, JM, Martinique 13,-

Rhum Hors d'Age 2007, JM, Martinique 20,-

LES CALVADOS (4 CL)

Calvados " Réserve", Julien Frémont 9,-

Calvados "Domfrontais", 1989, Lemorton 16,-

Calvados "Domaine du Tertre", 2006 17,5,-

Calvados "Domfrontais", 1969, Lemorton 30,-

LES ARMAGNACS (4 CL)

Bas Armagnac Domaine Boingnières 10,-

Bas Armagnac "Folle Blanche 2001" Domaine Boingnières 18,-

Bas Armagnac "Cépages Nobles 1985" Domaine Boingnières 30,-

Bas Armagnac "Château de Gaube 1966", Blondeau 30,-

LES COGNACS (4 CL)

Cognac Ragnaud-Sabourin "Grande champagne" N°4 10,-

Cognac Ragnaud-Sabourin "Reserve spéciale" N°20 12,-

Cognac Ragnaud-Sabourin "1er Cru Fontvieille" N°35 18,-

Cognac Jean Filloux, La Pouyade 18,-

LES AUTRES LIQUEURS ET EAUX-DE-VIE (4 CL)

Liqueur de Mastiha, Skinos, Grèce	6,5-
Peppermint Vert, Blanc	7,-
Limoncello "classique", Julien Cuvier, Menton	7,-
Limoncello "fumé", Julien Cuvier, Menton	8-
Eau de vie de framboise sauvage, Domaine Schaeffer	7,5-
Eau de vie de Merlot "Aiga de Vida", AntocyAmes	9,5-
Eau de vie de Vieille Prune, Distillerie Brana	10,-
Eau de vie de Poire Williams, Distillerie Brana	10,-
Eau de vie de Grain d'Orge, Distillerie du Petit Grain	12,5-
Goutte de Mauzac Rose 2014, Distillerie Cazottes	13,-
Goutte de Prunelart, Distillerie Cazottes	13,5-
Goutte de "Pomme Pomme Gueule" 2018, Distillerie Cazottes	13,5-
Liqueur "Folle Noire" 2009, Distillerie Cazottes	13,5-
Liqueur de "Prunelles" 2005, Distillerie Cazottes	13,5-
Goutte de Petit Epeautre 2016, Distillerie Cazottes	15,5-
Goutte de Reine Claude Dorée 2017, Distillerie Cazottes	15,5-
Marc de Bourgogne 2014 Sophie Guillemot	12,-
Fine de Bourgogne 2013, Sophie Guillemot	16,-