

LES TRESORS DU CARGO

LES BLANCS

La Bouteille
75cl

- Pacherenc du Vic Bilh, sec, AOP, Château Montus 2012** 67,00
Très charnu et éclatant un bonheur pour les papilles
- Saumur AOP, Clos d'Entre les Murs, Château de Parnay 2011** 126,00
*Vigne unique et cultivée de façon inédite, le pied au frais et le ventre au soleil !
Toute petite production et distribution confidentielle*
- Ermitage AOP, Ex Voto Guigal 2012** 450,00
*Vin prestigieux, couleur jaune paille, arômes puissants de fleurs blanches
aubépines et miel d'accacias, bouche charnue et grasse*

LES ROUGES

La Bouteille
75cl

- **VALLÉE DU RHÔNE**
- Saint Joseph AOP, E.Guigal 2015, Vignes de l'Hospice 2016** 140,00
Jus suave et élégant tramé par une note saline très savoureuse, épicé et complet, frais et équilibré
- Cote Rotie AOP, Château d'Ampuis, Guigal 2013 - 2014 - 2015** La Bouteille.....149,00
Bouquet dense et expressif, saveurs de pruneaux, mûres et vanille LE MAGNUM.....304,00
- Cote Rotie AOP, La Turque, Guigal 2013, 2014, 2015** 580,00
Vin rare et confidentiel, robe rouge rubis, nez griotte et mûre, bouche souple et tanins fins
- Cote Rotie AOP, La Mouline, Guigal 2013, 2014, 2015** 580,00
Vin rare et confidentiel, parfums de fruits noirs et épicés, beaucoup de minéralité, charpenté et élégant
- Cote Rotie AOP, La Landonne 2015** 580,00
*Vin rare et confidentiel, 100% syrah, puissance et structure massive, arômes de torréfaction
et épices orientales*
- Ermitage AOP, Ex Voto Guigal 2013** 570,00
Robe rubis à reflet violet, nez fruits noirs, cuir et réglisse, incroyable intensité en bouche
- **BORDEAUX**
- Saint Julien AOP, Grand Cru classé Château Talbot 2012** 105,00
Nez riche fruité et floral, beaucoup de volume en bouche, belle longueur et tanins souples
- Pessac Léognan AOP, Château Brown 2012** 55,00
Nez fruits noirs dominant, bouche soyeuse, «le Bordeaux préféré des Femmes !»
- Saint Estèphe AOP, Château de Pez** 75,00
Vin alliant fraîcheur et typicité, bel éclat et soyeux
- Margaux AOP, Alter Ego de Palmer** 190,00
*Second vin de Château Palmer : 3ème grand Cru classé, vin souple et rond, fruité frais
bouche intense et juteuse*
- Moulis en Médoc, Château Chasse-Spleen 2012** 90,00
Notes cacaotées et tanins suaves, vin charmeur et expressif aux arômes de fruits rouges

Prix nets

LES ROUGES

La Bouteille
75cl

- **VALLÉE DE LA LOIRE**
- Saumur Champigny AOP, Coulée du Méridien, Château de Parnay** 140,00
*Le nom du méridien qui traverse le vignoble lui a été donné, vin exclusif
concentration et structure impressionnante*
- **BOURGOGNE**
- Gevrey Chambertin 1er Cru AOP, Champonnet Domaine Philippe Cheron 2014** 90,00
Nez finement boisé et réglisse, bouche tannique, belle puissance
- Vosne Romanée AOP, Les Barreaux Domaine Philippe Cheron 2014** 85,00
Nez fruits noirs épicés, bouche ronde et boisée
- Chambolle Musigny AOP, Les 40 Ouvrées, Domaine Philippe Cheron 2013** 75,00
Bouche soyeuse et tanins enrobés, belle longueur.
- Clos Vougeot Grand Cru AOP, Domaine Philippe Cheron 2012** 165,00
*Robe de couleur intense, nez fruits rouges, sève de réglisse, bouche d'une complexité incroyable
note de violettes, fruits rouges et épices douces*
- **SUD OUEST**
- Madiran AOP Château Montus 2014** 55,00
Tanins ciselés, belle fraîcheur et longueur en bouche
- Madiran AOP Château Montus, XL 1999** 120,00
Riche palette aromatique, genièvre et fruits rouges bien mûrs au nez, moka en bouche finesse des tanins
- Madiran AOP Château Montus, La Tyre 2010** 190,00
*Une référence sur l'appellation, bouche pleine et puissante conservant une belle fraîcheur et un superbe
final*

CARTE DES CHAMPAGNES

La Coupe

La Bouteille
75cl

- BLANC**
- Taittinger** 10,00 60,00
- Moët et Chandon** 60,00
- Veuve Clicquot** 75,00
- Don Pérignon 2009** 190,00
- Cristal Roederer 2008 et 2009** 210,00
- ROSÉ**
- Veuve Clicquot** 75,00

LES SOIRS DE CONCERTS
Côté RESTO : majoration de 5 euros par personne
AU COMPTOIR majoration de 0,50 euros par conso

l'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération

LE CARGO

Locmiquélic

CARTE des VINS

LES BLANCS

La Bouteille
75cl

- **LOIRE**
 - Muscadet Sèvre et Maine AOP, Domaine de La Grange** 18,00
Nez floral et fruité, mêche crayeuse
 - Sauvignon IGP, Attitude, Pascal Jolivet** 26,00
Belle fraîcheur en bouche et longueur minérale
 - Menetou-Salon AOP, Domaine Clément** 29,50
Belle fraîcheur, agrumes et fruits de la passion.
 - Saumur AOP, Chemin des Murs, Château de Parnay** 32,00
Tilleul, abricot et citronnelle au nez, agrumes confits en bouche
 - Sancerre AOP, Pascal Jolivet** 32,00
Chic et précis, divinement bon !
 - Pouilly fumé AOP, Pascal Jolivet** 35,00
Finesse et élégance pour ce vin. Nez « pierre à fusil » : c'est un grand vin !
- **SUD OUEST LANGUEDOC et ROUSSILLON**
 - Côtes de Gascogne IGP, Harmonie, Domaine Pellehaut** 18,00
Senteur de fruits tropicaux, agrumes, bouche fraîche
 - Chardonnay IGP Vignes Antiques** 19,00
Arômes de fruits exotiques et pêche, belle longueur en bouche
 - Côtes du Roussillon AOP Vertigo, Mas Amiel** 25,00
Frais et croquant, tonique et réjouissant
 - Corbières AOP Les Sources de Gléon, Château Haut Gléon** 28,00
Nez de garrigue, ample en bouche et finale épicée
- **VALLÉE du RHÔNE**
 - Côtes du Rhône AOP Guigal** 28,00
Belle rondeur et puissance en bouche, le nez est floral et fruits blancs
 - Lubéron AOP Domaine de Val Joanis, Cuvée des Aubépines** 28,00
Très joli vin blanc, structure riche et voluptueuse, arômes d'acacias et aubépine
 - Crozes Hermitage AOP Guigal** 39,00
Complexe en bouche et très frais, nez aubépine et acacias
 - Condrieu AOP Guigal 2016** 68,00
Nez de fleurs intense, beaucoup de gras et d'onctuosité en bouche
- **BORDELAIS**
 - Sauterne AOP Château Partarrieu** 29,00
Vins liquoreux, situé sur la rive gauche de la Garonne : une véritable gourmandise
- **BOURGOGNE**
 - Pouilly Fuissé AOP, Terre du Menhir Gilles Morat** 34,00
Nez agrumes et bouche puissante, belle minéralité
 - Bourgogne Blanc IGP, Château de Pizay** 24,00
Parfums de fleurs blanches, aubépine, agrumes et beurre frais en bouche
 - Chablis AOP, Laventureux Frères** 32,00
Nez fruité, fruits à chair blanche, frais et vif en bouche
 - Saint Verran AOP, Domaine de la Feuillarde** 29,00
De beaux arômes de fruits blancs, rondeur et gras en bouche
- **PROVENCE**
 - Les Baux de Provence AOP Château Romanin **Biodynamie**** 38,00
Droit et pur, croquant sur les agrumes...une référence !
 - Côtes de Provence AOP Domaine OTT, Clos Mireille, Blanc de Blanc** 55,00
Grande richesse pour ce vin iconique, fraîcheur intense et aromatique : Inimitable !

LES ROSÉS

La Bouteille 75cl

Magnum 150cl

- Sable de Camargue Gris IGP Pink Flamingo** 21,00 €
Robe pâle, finesse et fraîcheur du pamplemousse
- Les Baux de Provence AOP, Château Romanin **Biodynamie**** 32,00 64,00
Médaille d'Or, Mondial des Rosés 2015
- Lubéron AOP, Domaine du Val Joanis, cuvée Joséphine** 28,00 56,00
Rose pâle, nez fin et complexe, croquant en bouche : un très beau rosé !
- Côtes de Provence AOP, Domaine OTT Clos Mireille** 55,00
Magnifique rosé pour accompagner un repas estival, équilibre et fruit sont au rendez-vous !
- Côtes de Provence AOP, Domaine OTT Clos Mireille** 55,00
Senteur fraîche de melon et mangue, minéral en bouche et final ! Un très grand vin !

LES ROUGES

La Bouteille 75cl

- **BORDELAIS**
 - Bordeaux AOP Fougère La Noble** 18,00
Aromatique et tanins souples
 - Saint Emilion Grand Cru AOP, Château de Rol** 28,00
Nez de fruits rouges et figes, bouche charnue
 - Pessac Leognan AOP, La Pommeraie de Brown** 39,00
Second vin de Château Brown, bouche ample, belle mâche épicée
 - Médoc cru bourgeois AOP, Château Laroque de By** 28,00
Belle structure aux effluves chamelles, ample en bouche et belle persistance aromatique
- **BOURGOGNE**
 - Bourgogne AOP Pinot noir, Les Cadolles** 25,00
Robe soutenue, bouche robuste et équilibrée
 - Mercurey 1er Cru AOP, Meix Foulot** 39,00
Nez complexe, bouche harmonieuse et équilibrée, tanins délicats
 - Beaune 1er Cru AOP, Domaine Bitouzet Prieur** 46,00
Belle structure aromatique et finesse en bouche
 - Pommard 1er Cru AOP, Les Fremiers** 65,00
Vin marqué par le bois et arômes de petits fruits rouges
 - Pommard 1er Cru AOP, Les Fremiers** 65,00
Vin marqué par le bois et arômes de petits fruits rouges
 - Pommard 1er Cru AOP, Les Fremiers** 65,00
amplitude et belle longueur, fin et tannique
- **BEAUJOLAIS**
 - Brouilly AOC Domaine de La Tour Saint Lager** 25,00
Vin léger et souple qui s'accommodera avec tous vos plats
- **LANGUEDOC - ROUSSILLON**
 - Faugères AOP, Domaine de Cauvy** 19,00
Nez pruneaux et amandes douces, bouche gourmande et épicée
 - Côtes du Roussillon AOP, Vertigo, Mas Amiel** 26,00
Vin minéral et poivré : une référence
 - Pic Saint Loup AOP, Mas de L'Oncle** 26,00
Robe sombre, arôme dominant de baies noires notes poivrées, bien équilibré
 - Terrasse du Larzac AOP, Domaine de l'Aiguillère** 24,00
Nez aromatique et tanins en harmonie pour ce vin convivial
 - Corbières AOP, Les sources de Gléon, Château Haut Gléon** 28,00
Nez de garrigue et fruits rouges confiturés, bouche ample et complexe, final épicé et souple

LES SOIRS DE CONCERTS

Côté RESTO : majoration de 5 € par personne
AU COMPTOIR majoration de 0,50 € par conso

LES ROUGES

La Bouteille 75cl

Magnum 150cl

- **LOIRE**
 - Saint Nicolas de Bourgueil AOC Vignoble de la Contrie, Audebert et fils** 26,50 52,00
Léger en tanins, frais en bouche
 - Chinon AOC, Les Perruches, Audebert et fils** 26,50
Soutenu, arômes frais de prunes, en bouche les tanins sont fondus, belle fraîcheur
 - Menetou Salon AOC, Domaine Clément** 32,00
Fraîcheur et puissance aromatique, cépage pinot noir
- **VALLÉE DU RHÔNE**
 - Côtes du Rhône AOP, E.Guigal** 27,00
Belle intensité aromatique, ample et racé
 - Lubéron AOP, Domaine de Val Joanis, Les Griottes** 28,00 56,00
Assemblage de syrah et grenache : à découvrir absolument
 - Saint Joseph AOP, Les Echamps, Arnoux et fils** 34,00
Issu de terrasses escarpées surplombant le fleuve, puissance et élégance sont les signatures de ce terroir
 - Crozes Hermitage AOP, E.Guigal** 39,00
Arômes bourgeois de cassis, bouche d'une remarquable fraîcheur, vin tannique et massif
 - Chateauneuf du Pape AOP, Vieux Clocher, Arnoux et fils** 40,00
Vin corsé ample et généreux provenant de la Résidence d'été de la cour Pontificale depuis le XIV siècle
 - Cote Rotie AOP, Brune et Blonde de Guigal** 65,00
Notes de cerise et framboise, cèdre, poivre et herbe, soyeux
 - Gigondas AOP, Guigal** 45,00
Vin riche aux arômes d'herbes fumées, d'olive, de garrigue, concentré et charpenté
 - Hermitage AOP, Guigal** 65,00
Fragrances épicées et finement boisées, bouche massive et tannique
 - Hermitage AOP, Guigal** 65,00
aux saveurs vanillées et cassis
- **PROVENCE**
 - Alpilles IGP Château Romanin **Biodynamie**** 25,00 62,00
Arômes griotte et violette, bonne fraîcheur sur des notes épicées
 - Les Baux de Provence AOP la Chapelle de Romanin **Biodynamie**** 32,00 64,00
Issu de jeunes vignes, grande fraîcheur et fougueux en bouche
 - Les Baux de Provence AOP Château Romanin **Biodynamie**** 55,00 110,00
Fleuron de l'appellation, épicé et fruits noirs
 - Les Baux de Provence AOP Château Romanin **Biodynamie**** 55,00 110,00
Un des meilleurs Vins de France selon le Gault et Millau
 - Bandol AOP Domaine OTT Château Romassan** 55,00
Densité et élégance sur des notes de cassis, griottes et épices
- **ETRANGERS**
 - Rioja Crianza, El Meson** 26,00
Vin Espagnol ayant séjourné 12 mois en fût de chêne, gouleyant, fruité et doux.
 - Rioja Reserva, Marques de Riscal** 38,00
Vin Espagnol vieilli en fût de chêne Américain, beaucoup de rondeur pour ce vin iconique.

PRIX NETS en EUROS

l'abus d'alcool est dangereux, consommez avec modération