



LA CARTE

Des Boissons



CARTE DES BOISSONS

Nos Boissons sans alcool

SODAS

COCA COLA VERRE 33CL	4,00€
COCA COLA ZÉRO 50CL	4,00€
COT 33CL (AMÉRICAIN, CITRON)	3,50€
ORANGINA BOUTEILLE EN VERRE 25CL	4,00€
PERRIER 33CL	4,50€
SCHWEPES AGRUM 33CL	4,00€
SCHWEPES TONIC 33CL	4,00€
SIROP À L'EAU (GRENADINE OU MENTHE) 8CL	3,50€
SPRITE 50CL	4,00€
THÉ GLACÉ LIPTON 50CL (PÊCHE OU FRAMBOISE)	4,00€
THÉ GLACÉ MAISON 33CL	6,00€



EAUX

Cilaos 75cl	4,50€
Eau plate 1,5l	4,50€
San Pellegrino	4,50€

CARTE DES BOISSONS

Nos Cocktails sans alcool

COCKTAIL SANS ALCOOL 33CL

RÉUNIONNAISE

Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Jus de Passion,
Jus de Banane, Sirop de Grenadine

8,00€

VIRGIN COLADA

Lait de Coco & Jus d'Ananas

9,00€

VIRGIN MOJITO

Menthe, Citron, Sirop de canne, Eau pétillante

9,00€

VIRGIN MOJITO AROMATISÉ

Au choix : Passion, Framboise, Letchi

10,00€

VIRGIN PASSIONATA

Pulpe de Passion, Jus Orange, Sirop de Vanille,
Jus de Citron, Soda

9,00€



NOS JUS DE FRUITS FRAIS 33CL

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS

Orange, Ananas, Pomme

9,00€

JUS DE GOYAVIER FRAIS

8,00€

CARTE DES BOISSONS

Nos Cocktails 33cl

RHUM

CUBA LIBRE

Rhum Cubain Havana, Citron, Coca-Cola

10,00€

MAÏ THAI

Rhum Havana Club Blanc 2cl & Ambré 2cl,
Triple Sec 2cl, Citron pressé, Sirop d'orgeat

10,00€

PLANTEUR

Rhum Charette 4cl, Jus d'Ananas,
Orange, Mangue, Sirop de Grenadine

9,00€

PINACOLADA

Lait de coco, Rhum 2cl, malibu 2cl, Jus d'ananas,
Sirop de canne

11,00€

PUNCH COCO 25CL

Rhum Charette 4cl, Lait de Coco, Sirop de Canne

9,00€

TI PUNCH

Citron pressé, Rhum charrette 4cl, Sucre roux

9,00€

RHUM HAVANA (AU LIEU DU RHUM CHARETTE)

2,00€



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

CARTE DES BOISSONS

Nos Cocktails 33cl



MOJITO & CACHAÇA

MOJITO CLASSIC

10,00€

Rhum Charette 4cl, Sucre de canne, Menthe
Citron, Eau pétillante

DESPEJITO

15,00€

Rhum Charette 4cl, Desperados, Sucre de
canne, Menthe, Citron

MOJITO AROMATISÉ

12,00€

Rhum Charette 4cl, Sucre de canne, Menthe,
Citron, Eau pétillante, Au choix : Framboise,
Leetchi, Passion

ROYAL MOJITO

18,00€

Champagne Pierre Grandet, Sucre de
canne, Menthe, Citron

CAÏPIRINA

10,00€

Cachaça 4cl, Citron, Sucre de canne

RHUM HAVANA (AU LIEU DU RHUM CHARETTE)

2,00€



WHISKY - TEQUILA - GIN

GOLDEN BOY 25CL

10,00€

Whisky, Jus de citron, Crème Pêche, Sirop de
Vanille, Tonic

MARGARITA 25CL

9,00€

Triple Sec 2cl, Tequila 2cl, Jus de citron,

TEQUILA SUNRISE 25CL

9,00€

Tequila 4cl, Jus d'orange, Sirop de grenadine

BRAMBLE 25CL

10,00€

Liqueur Cerise, Citron pressé, Gin, Cerise
Amaréna



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

CARTE DES BOISSONS

Nos Cocktails 33cl

VODKA



BAISER SUCRÉ

Vodka 4cl, Schweppes Agrum', Pulpe de Framboise, Sirop de grenadine

12,00€

BOB MARLEY

Vodka, Curaçao bleu, Malibu, Jus d'orange, Sirop de grenadine

12,00€

LAGON BLEU

Vodka, Curaçao bleu, Jus de citron, Sirop de canne

12,00€



COSMOPOLITAN

Vodka 4cl, Triple sec 2cl, Pulpe de framboise, Jus de citron

12,00€

PASSIONATA

Vodka 4cl, Pulpe Passion, Jus orange, Sirop de vanille, Jus de citron, Soda

10,00€



PORNSTAR 25CL

Vodka, Sirop de vanille, Passion, Champagne

13,00€

SEX AND THE BEACH

Vodka 4cl, Liqueur de pêche, Jus d'ananas, Pulpe de Framboise

12,00€

LONG ISLAND

Vodka 2cl, Gin 2cl, Rhum blanc 2cl, Triple sec 2cl, Tequila 2cl, Coca coca, Jus de citron 2cl

13,00€



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

CARTE DES BOISSONS

Nos Apéritifs & Bières

APÉRITIFS

KIR ROYAL 14CL CASSIS OU PÊCHE	16,00€
KIR VIN BLANC 14CL CASSIS OU PÊCHE	8,00€
MALIBU 4CL + JUS	8,00€
MARTINI 5CL ROUGE OU BLANC	7,00€
PORTO 4CL	6,00€
RICARD 4CL	6,00€
VODKA 4CL + JUS	8,00€
COUPE DE CHAMPAGNE PIERRE GRANDET BRUT 12CL	14,00€



BIÈRES BOUTEILLES



BIÈRE ARTISANALE DALON S.I.P.A 33CL	6,00€
DESPERADOS 33CL	7,00€
DODO TRADITION 33CL	4,00€
FISHER 33CL	4,00€
PICON BIÈRE 25CL	7,50€
PICON BIÈRE 50CL	9,50€
HEINKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 25CL	3,50€

BIÈRES PRESSION



AFFLIGEM ROUGE 25CL	4,50€
AFFLIGEM ROUGE 50CL	7,50€
HEINEKEN 25CL	4,50€
HEINEKEN 50CL	7,50€
MONACO 25CL	7,50€
MONACO 50CL	9,50€
PANACHÉ 25CL	6,50€
PANACHÉ 50CL	8,50€

CARTE DES BOISSONS

Nos Digestifs

RHUM



DIPLOMÁTICO 4CL

La Reserva Exclusiva Diplomatico est un rhum empreint d'une grande douceur. Très facile à déguster, ce spiritueux vénézuélien rencontre généralement un succès immédiat auprès de ceux qui le goûtent, amateurs ou experts.

12,00€

RHUM ANGOSTURA 1919 4CL

Cet assemblage de rhums de mélasse, vieilliss au minimum 8 ans en fûts de chêne américain de bourbon, se distingue par son équilibre, récompensé par une médaille d'or au San Francisco World Spirits Competition en 2015.

13,00€

RHUM DON PAPA 4CL

La mélasse utilisée dans le processus de fabrication de ce rhum est fermentée avant d'être distillée en colonne. Le vieillissement de ce rhum philippin se fait au pied du volcan Kanlaon dans d'anciens fûts de chêne américain ayant contenu du Bourbon. C'est lors de ce processus que le rhum Don Papa 7 ans d'âge atteint le fruité de ses arômes caractérisé par ses notes d'agrumes persistantes. Ce 7 ans d'âge s'inscrit dans un registre confit et pâtissier.

11,00€

RHUM EMINENTE 4CL

Elle s'inscrit dans la lignée des grandes eaux-de-vie de canne élaborées au XIXème siècle à Cuba : une tradition qui s'est perdue par la suite, à laquelle la marque souhaite redonner toutes ses lettres de noblesse. Composée à partir de 70% d'« aguardiente », un rhum de mélasse particulièrement aromatique, elle a vieilli pendant 7 années dans d'ex-fûts de whisky en chêne blanc sous la surveillance attentive du Maestro Ronero César Marti.

14,00€

HAVANA CLUB 3 ANS 4CL

8,00€

CHARRETTE 4CL

6,00€

RHUM SAVANNA LE MUST 4CL

12,00€

RHUM ARRANGÉ

Mandarine sauvage, coco vanille, combava menthe (Isautier), Le Vanille, L'Épice (Charrette), rhum arrangé maison (voir serveur)

7,00€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »



CARTE DES BOISSONS

Nos Digestifs

WHISKY

CHIVAS 12 ANS 4CL	12,00€
WHISKY KA MI KI (JAPONAIS) 4CL	15,00€
JACK DANIEL'S GENTLEMAN 4CL	12,00€
JACK DANIEL'S 4CL	9,00€
J.W RED LABEL 4CL	7,00€
J.W BLACK LABEL 4 CL	9,50€



LES CLASSIQUES

AMARETTO 4CL	7,00€
BAILEY'S 8CL	6,00€
COGNAC 4CL	10,00€
GET 27 OU 31 8CL	6,00€
GRAND MARNIER 4CL	8,00€
HENNESSY VSOP 4CL	12,00€
IRISH COFFEE 12CL CAFÉ , WHISKY, CHANTILLY, SUCRE	10,00€



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

Kaz à Léa Menu

TAPAS

APÉRO CRÉOLE 18€

Samoussa poulet, Nems poulet, Bouchon frit, Bonbon piment, Boudin (porc), et achards de légumes

CAMEMBERT RÔTI - BOUCANÉ POULET FUMÉ 20€

Accompagné de pommes grenailles sautées à l'ail, toast et salade

ENTRÉES

GRATIN DE PALMISTE FRAIS DE SAINT-PHILIPPE 20€

LA FORÊT 20€

Salade de Palmiste frais de Saint-Philippe

MEDAILLON DE FOIE GRAS 25€

Au Porto caramélisé et son chutney de saison accompagné de toast brioché



MENU ENFANT

14€ (-12ans)

BOISSON AU CHOIX

Coca-Cola / Cot / Jus (ananas, orange ou passion) / sirop (menthe ou grenadine)

CROQUE-MONSIEUR

Épaule, Crème, Fromage

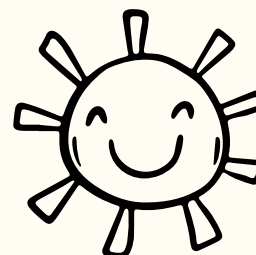
OU

PÂTES À LA CRÈME

Au choix : Poulet ou Épaule

UNE BOULE DE GLACE

Au choix : Vanille - Chocolat - Fraise - Pistache - Coco - Bubble Gum



Kaz à Léa Menu

NOS TARTARES

TARTARE DE THON À L'INDIENNE 23€

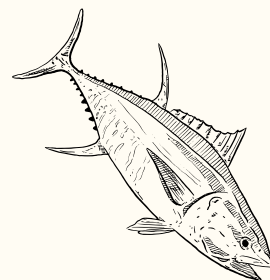
Oignons cuits, curcuma, pointe de massalé et de calipoulé et tomates - Accompagné de frites maison et de salade

TARTARE DE THON NATURE 22€

Câpres, cornichon, tomates, persil et oignons - Accompagné de frites maison et salade

TARTARE DU MOMENT 29€

Consulter un serveur



NOS SALADES

SALADE POULET CÉSAR 25€

Croûtons, tomates, poulet croustillant, anchois, œuf dur et sauce césar

SALADE KAZ À LÉA 25€

Saumon fumé, tartare de thon frais, agrumes, magret séché maison, camaron sauvages et Achard de légumes

SALADE LANDAISE 26€

Magret séché maison, foie gras, gésiers de canard déglacés au vinaigre de framboise, émincés de poulet, toasts briochés et mesclun de salade



NOS PLATS ASIATIQUES

BOL RENVERSÉ ROYAL 20€

Riz, poulet, sarcives porc maison, camaron, brède, légumes du marché, œuf, sauce huître et champignons

BOL RENVERSÉ VÉGÉTARIEN 18€

Riz, légumes du marché, œuf, sauce huître - Possibilité sans sauce huître et sans œuf à préciser à votre serveur



Kaz à Léa Menu

NOS CARRY CRÉOLES

CARRY CAMARON 25€

CARRY ESPADON FRAIS 23€

Au combava

CARRY POULET AUX PALMISTES FRAIS DE SAINT-PHILIPPE 26€

CIVET ZOURITE 25€

MAGRET À LA CRÉOLE & BRÈDE PIMENT 29€

ROUGAIL MORUE 18€

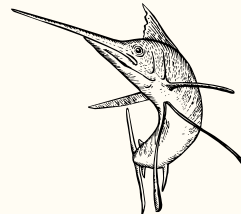
ROUGAIL SAUCISSES ARTISANALES FUMÉES PORC (POULET SELON DISPONIBILITÉ) 18€

TI KAZ SALÉ 25€

Andouille, boucané, saucisse porc fumé et lentilles de Madagascar

ÉCHINE DE PORC À LA CRÉOLE 24€

Tomates, gros piment, oignons



NOS BURGERS MAISON

BURGER EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT 29€

Effiloché de confit de canard, oignons confits, fromage maïdo, tomates et foie gras

BURGER VÉGÉTARIEN 19€

Steak végétarien, tomates, oignons, salade, œuf et légumes

CHICKEN LÉA 20€

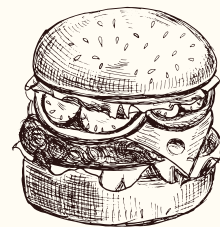
Poulet pané, cheddar, salade, oignons, tomates et sauce barbecue

DE LA MER 21€

Espadon, saumon, cheddar, salade, oignons, tomates et sauce crustacés fumée

TEXAN 22€

Steak de bœuf Black Angus (environ 150g), cheddar, bacon (porc), salade, oignons, tomates et sauce barbecue



Kaz à Léa Menu

NOS VIANDES

CÔTE DE BOEUF 400G 35€

Frites maison et salades

Origine de la viande : France

ENTRECÔTE DE BOEUF 300G 34€

Frites maison et salades

Origine de la viande : voir serveur

ESCALOPE DE POULET 28€

Frais grillé sauce forestière

Origine de la viande : Réunion - Duchemann & Grondin

ÉVENTAIL DE MAGRET DE CANARD ENTIER 29€

Supplément Foie gras +10€

Notre suggestion : sauce caramélisée miel, pommes et ananas Victoria

Origine de la viande : France

FILET DE KANGOUROU 29€

Origine de la viande : Australie

PARIALLADA DE MIX GRILL 36€

Magret de canard, Gigot d'agneau, escalope de poulet, filet de Kangourou

Possibilité de remplacer des viandes

Origines des viandes : Poulet - Duchemann & Grondin / Agneau - Nouvelle-Zélande / Magret de canard - France / Filet de Kangourou - Australie

SOURIS D'AGNEAU 32€

Accompagnée de sa sauce de cuisson

Origine de la viande : Nouvelle-Zélande

NOS SAUCES (SUPPLÉMENT SAUCE +3€)

Roquefort - Poivre vert - Combava - Miel, Ananas - Forestière - Barbecue - Bordelaise



Kaz à Léa Menu

NOS POISSONS

BAR FRAIS GRILLÉ 32€

À l'huile d'olive et au fenouil

BROCHETTE DE GAMBAS ET CAMARON 34€

Accompagné de son gratin de Palmiste frais de Saint-Philippe

LANGOUSTE GRILLÉE ET SA SAUCE CRUSTACÉS 45€

MI-CUIT DE THON 25€

Accompagné d'une sauce à base de vinaigre de framboise, miel, curcuma et de betterave

PARIALLADA DE LA MER 35€

Espadon, mi-cuit de thon, gambas et sa sauce crustacés

PAVÉ DE SAUMON 28€

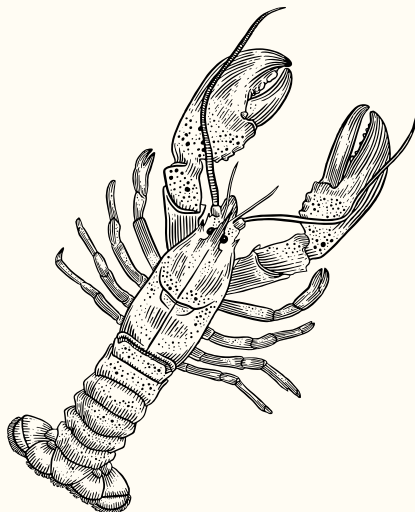
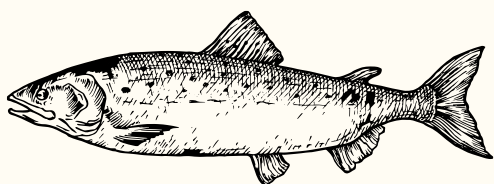
Accompagné d'une sauce gingembre-mangue

PAVÉ D'ESPADON GRILLÉ 25€

Accompagné d'une sauce combava

RISOTTO DE LA MER 28€

Gambas grillées, camaron, espadon à la plancha et champignons frais



Kaz à Léa Menu

NOS DESSERTS

ANANAS FLAMBÉE 12€

À commander avant 14h le midi & avant 21h30 le soir

BANANES FLAMBÉES 12€

À commander avant 14h le midi & avant 21h30 le soir

CAFÉ GOURMAND 13€

5 mignardises surprises

CRÈME BRÛLÉE 8€

DESSERT DU MOMENT 10€

À demander à votre serveur

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10€

Avec chantilly et glace vanille

SALADE DE FRUITS FRAIS 8€

TIRAMISU MAISON 9€

TARTE DU JOUR



NOS CRÊPES

BANANES CHOCOLAT 7,50€

BANANES NUTELLA 8,50€

CARAMEL AU BEURRE SALÉ 7€

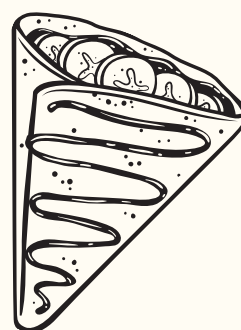
CHOCOLAT MAISON 6€

CRÈME DE MARRON 7€

CRÊPE FLAMBÉE AU RHUM CHARETTE 8€

CRÊPE GLACÉE (1 BOULE DE GLACE) 10€

NUTELLA 7€



Kaz à Léa Menu

NOS GLACES

NOS PARFUMS DE GLACES

Crèmes glacées : Vanille - Chocolat - Café - Pistache - Caramel - Rhum
Raisin - Grand Marnier - Bubble Gum - Coco - Praliné - Cacahuètes

Sorbets : Fraise - Mangue - Passion - Citron - Leetchi

Coupe Glacée 1 boule 3€

Coupe Glacée 2 boules 5€

Coupe Glacée 3 boules 7€

COUPE BOUNTY 8€

Glace coco et chocolat, coco rapé et sauce chocolat

DAME BLANCHE OU DAME NOIRE 8€

Glace vanille ou chocolat, sauce chocolat, amandes grillées et chantilly

COUPE SNICKERS 8€

Glace cacahuète, chocolat et caramel, sauce caramel et cacahuètes concassées

MONT BLANC 8€

Glace vanille, crème de marron, amandes grillées et chantilly

RÉUNIONNAISE 10€

Salade de fruits frais, sorbets citron, leetchi, mangue et passion

SUPPLÉMENTS DESSERTS

AMANDES GRILLÉES 2,50€

CHANTILLY 2€

CRÈME DE MARRON 2€

FRUITS 3€

NOIX DE COCO 2€

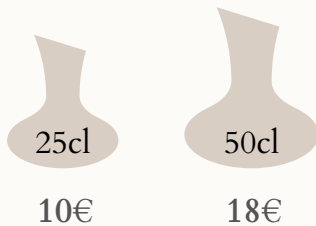
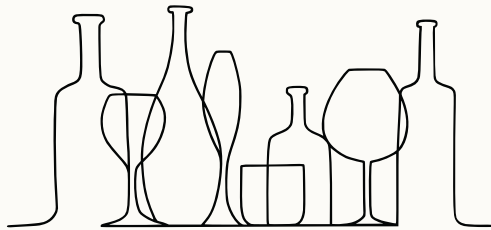
SAUCE OU COULIS DE FRUITS 1,50€





LA CAVE

Les Vins



IGP du pays d'oc

25cl

10€

50cl

18€

Blanc : un vin fruité doté d'une belle minéralité

Rosé : un rosé frais et facile à boire

Rouge : fruité et accessible

LA CAVE



ROSÉ

Caprice de Manon - Rosé fruité moelleux - VDF Languedoc

SYRAH, MUSCAT

Belle robe pâle et brillante, un nez très aromatique de fruits rouges, letchis et fleurs blanches. La bouche est moelleuse, vive et gourmande
Verre 12,5cl 8€ - Bouteille 75cl 31€

Domaine de L'Allamande - Héritage - AOP Côtes de Provence

GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, ROLLE

Sous une légère couleur pêche, le nez dévoile de subtils et élégants arômes de pomelo, zeste de citron et petits fruits rouges. La bouche offre une matière ronde et gourmande soulignée par une fraîcheur persistante
Bouteille 75cl - 35€

M de Minuty Château Minuty - AOP Côtes de Provence

GRENACHE, CINSAULT

L'harmonie aromatique du grenache et du cinsault lui confère des notes de pêche et d'orange confite. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'au finale.
Bouteille 75cl - 41€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

LA CAVE



BLANC

La Cave du Père Joseph - Blanc de Blanc - VDF Languedoc

SAUVIGNON, CHARDONNAY, GRENACHE

La robe est d'un blanc pâle aux reflets dorés.

Le nez est intense d'agrumes et de fruits à chair blanche, légèrement taosté, La bouche est minérale, vive et élégante. La finale est dans la finesse et l'éclat.

Verre 12,5cl 8€ - Bouteille 75cl 27€

Domaine Mas de Louis - J'adore - IGP Oc

MUSCAT, SAUVIGNON BLANC

Belle robe jaune pâle et brillante. Un nez très aromatique de fruits exotiques frais, ananas, pêches blanches avec de légères notes d'agrumes.

Une bouche généreuse, gourmande et fruitée.

Verre 12,5cl 9€ - Bouteille 75cl 38€

Famille VELLAS - Médusa - IGP Oc

VIOGNIER

Une robe pâle et brillante, un nez complexe de fruits à chair blanche, de pêches, avec des notes de vanille et une bouche généreuse, ronde et complexe.

Verre 12,5cl 9€ - Bouteille 75cl 33€



Domaine du Chardonnay - AOP Chablis

CHARDONNAY

Robe jaune claire aux reflets dorés, un nez de fruits mûrs et des arômes en bouche de fruits confits et de brioche.

Bouteille 75cl - 55€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

LA CAVE



ROUGE

SUD DE LA FRANCE

Domaine Valinière - L'Égérie de Valinière - VDF Languedoc

MERLOT, SYRAH

Belle robe rouge carmin, son nez qui entre mêle des arômes complexes de petits fruits rouges et mûres sauvages. Une bouche dense, soyeuse et gourmande.

Verre 12,5cl 8€ - Bouteille 75cl 32€

Domaine Benoni - Les Schistes Bruns - AOP Saint-Chinian

GRENACHE, SYRAH, MOURVEDRE

Robe pourpre aux reflets violines. Nez complexe intense de fruits noirs et mûrs, accompagné de notes boisées. Notes de fruits rouges confits avec une note d'épice et cacao. Bouche gourmande, fondue, élégante et soyeuse

Bouteille 75cl - 36€

Bergerie de Mussen - Les Calcaires Froids - AOP Pic Saint-Loup

SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE

Une robe intense et sombre. Un nez de fruits rouges mûrs, de garrigue et d'épices. Une bouche puissante et élégante, finement boisée.

Verre 12,5cl 9€ - Bouteille 75cl 38€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

LA CAVE



ROUGE

BORDEAUX

Chœur de l'Aube - AOP Bordeaux Supérieur

Un Bordeaux puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.
Verre 12cl 7€ - Bouteille 75cl 25€

Roi Chevalier - AOP Saint Emilion

Succulent et élégant avec des tanins soyeux.
Une finale chaleureuse, dominée par le fruit.
Bouteille 75cl - 39€

Margaux Terrasse des Dames Barton et Guestier - AOP Margaux

Une bouche généreuse dotée d'une texture souple et de tanins onctueux.
Une finale fruitée, ronde et savoureuse.
Bouteille 75cl - 58€

Aspirant de Beychevelle Château Beychevelle - AOP Saint Julien

De beaux arômes de fruits mûrs, de cacao et d'épices fines. La finale d'une très
belle allonge pour plus de souplesse et de gourmandise.
Bouteille 75cl - 72€

Château Haut-Tropchaud - AOP Pomerol

MERLOT

Une belle robe grenat profond presque noire. Très beau nez complexe de petits
fruits noirs bien mûrs, réglisse, torréfaction, cuir, épices. Très belle matière, un
vin racé... puissant, bien charpenté. Tannique, très belle longueur. Très belle
réussite !
Bouteille 75cl - 147 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

LA CAVE



ROUGE

BOURGOGNE

Héritage de la Barge - VDF de Bourgogne

PINOT NOIR

L'oeil est porté par une robe rouge rubis. Des parfums de fruits rouges dominants se dégagent, avec une présence harmonieuse de notes épicées. La bouche est souple, les tanins sont fins.

Verre 12,5cl 8€ - Bouteille 75cl 27€

O. et V. Bosse-Platière - AOP Fleurie

GAMAY

Ce Fleurie est doté d'un fin bouquet d'arômes fruités et floraux qui se déploie au palais sur une matière légère et souple. Des tanins discrets viennent donner de la structure et de la longueur en bouche.

Bouteille 75cl - 29€

Domaine Deliance - AOP Givry 1er Cru - Millesime 2019

PINOT NOIR

Robe rouge rubis. Parfum de fruits rouges dominants avec présence harmonieuse de notes épicées. La bouche est souple, les tanins sont fins.

Bouteille 75cl - 85€

Roger Peguet - AOP Gevrey Chambertin 2006

PINOT NOIR

Robe rouge tuile limpide

Les arômes sont complexes, fins, délicats : arômes de fleurs, de rose très pure, la framboise et la cerise à l'eau de vie..

En bouche, la structure est délicate. La finesse des tanins est mise en valeur par une belle acidité qui signe les équilibres des grands terroirs.

Bouteille 75cl - 109€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

LA CAVE



ROUGE

VALLÉE DU RHÔNE

Maison les Taillades – AOP Côtes du Rhône

SYRAH, GRENACHE

Petits fruits noirs et fruits rouges, légèrement confiturés, ronds et complexes. Les tanins sont bien fondus.

Verre 12,5cl 8€ - Bouteille 75cl 25€

Famille Perrin – cuvée Reserve – AOP Côtes du Rhône

GRENACHE, MOURVEDRE, SYRAH

Ce vin dévoile un nez mêlant des notes de fruits noirs bien mûrs à de subtiles notes d'épices, relevées d'une pointe de poivre Sichuan. Tout en élégance la bouche offre des tanins fins et de superbes arômes de petits fruits rouges soulignés d'une délicate note poivrée.

Verre 12,5cl 9€ - Bouteille 75cl 42€

Le Côteau de la Baume – AOP Crozes Hermitage

SYRAH

Belle robe rouge pourpre. Une bouche ronde, souple et généreuse avec des tanins soyeux. Des notes de griottes confites épicées légèrement vanillé.

Bouteille 75cl - 47€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »

LES CHAMPAGNES



BRUT

Pierre Grandet Brut

Une bouche ronde, sur une fine effervescence. Des arômes fruités.

Coupe 12cl - 14€ Bouteille 75cl - 80€

Moët & Chandon brut Impérial

Ce grand classique est d'une remarquable régularité. Il marie des bulles d'une finesse unique et des arômes de poire et de fleurs blanches.

Bouteille 75cl - 90€

R de Ruinart Brut

Effervescence soutenue et fine, un nez de poire, une bouche de pêche vive et charnue.

Bouteille 75cl - 160€

DEMI-SEC

Moët & Chandon Nectar Impérial

La bouche est d'abord enveloppée de notes denses de fruits tropicaux. Puis, il découvre les saveurs fermes et soyeuses des fruits à noyau, pour finir sur la fraîcheur vivifiante du pamplemousse.

Bouteille 75cl - 150€

BLANC DE BLANC

Ruinart Blanc de Blancs

Un nez d'une grande intensité de fruits frais, et de fleurs blanches. La bouche est souple, ronde et harmonieuse, légèrement vineuse, et d'une grande fraîcheur.

Bouteille 75cl - 180€

ROSÉ

Moët & Chandon Rosé Impérial

Le Rosé Impérial est une expression spontanée, rayonnante et romantique du style Moët & Chandon, un style qui se distingue par son fruité éclatant, sa bouche séduisante et son élégante maturité.

Bouteille 75cl - 120€

NOS CUVÉES PRESTIGES

Dom Pérignon Brut 2008

Après plus de huit années d'élaboration en cave, le vin reflète l'équilibre parfait de Dom Pérignon, sa plus belle promesse. C'est Dom Pérignon Vintage, la plénitude de l'harmonie.

Bouteille 75cl - 350€

Krug Grande Cuvée Brut

Visuellement, ce Champagne se pare d'une robe couleur or pâle et se meut de fines bulles vives, promesses d'un plaisir incomparable. Des arômes de fleurs, d'agrumes mûrs, confits et séchés, ainsi que de pâte d'amande et de pain d'épices stimulent le nez. Des notes de noisette, de nougat, de sucre d'orge, de fruits et de gelée d'agrumes, d'amandes, de brioche et de miel explosent en bouche.

Bouteille 75cl - 350€