



LA CAVE DE LA BRASSERIE BLEUE

De la Loire à L'Océan

Nouveau cadre, Nouveau concept !

Venez choisir vous-même votre bouteille dans notre cave.
Le principe est simple, vos envies, vos plats, nos conseils, votre choix !

Et si vous prolongiez le plaisir de la dégustation chez vous ?
Si des amis arrivent pour le week-end et que vous souhaitez leur faire découvrir de jolis flacons
ou simplement compléter votre cave à vins avec de belles bouteilles ?

Profitez d'un tarif « à emporter » sur toutes les bouteilles servies à la Brasserie Bleue.

Nous vous offrons également un sachet afin de ramener chez vous, en toute discrétion, une bouteille
que vous n'auriez pas terminée

La gamme de vins que nous vous proposons est en constante évolution, elle s'étoffera régulièrement
grâce à nos découvertes ou vos suggestions !

Toute l'équipe vous souhaite une très bonne dégustation.

Vins blancs de Loire

	Sur place	À emporter
-AOP Muscadet de S&M/Lie « Les Dabinières » Dom. Bonnet Huteau 2012 Bio <i>Les Dabinières 2012 est un Muscadet très mûr, généreux rond et soyeux. Vous pourrez l'accorder avec nos poissons en sauces ou notre assiette de fromages Bio.</i>	27.	14.
-AOP Muscadet de S&M/Lie « Les Dabinières » Dom. Bonnet Huteau 2015 Bio <i>Le 2015 reprend les bases du 2012. Un nez alliant les notes fruitées avec de jolies notes de fleurs blanches. En bouche, une attaque fraîche et une trame ronde et soyeuse.</i>	23.	11.
-AOP Muscadet de S&M/Lie « Les Gautronnières » Dom. Bonnet Huteau 2015 Bio <i>Un muscadet frais sur des notes citronnées et de fruits blancs. Une bouche souple avec de la rondeur et un peu de gras. La fraîcheur que cette cuvée a réussi à conserver lui apporte une belle persistance. Joli vin pour accompagner nos entrées mais aussi nos fromages bio.</i>	23.	11.
-AOP Muscadet de S&M/Lie « Les Laures » Dom. Bonnet Huteau 2015 Bio <i>Rendements réduits pour cette cuvée afin qu'elle exprime au mieux son terroir de granite. Un joli nez de fruits mûrs, d'agrumes et des petites touches florales. La bouche est souple, riche et garde une minéralité très appréciable jusqu'en fin de bouche.</i>	27.	14.
-AOP Muscadet de S&M/Lie Cru Goulaine Dom. Bonnet Huteau 2013 Bio <i>Une belle robe brillante sur les tons or pâle. Un nez élégant de fleurs printanières et fruits secs. Une bouche grasse, savoureuse tout en gardant une belle fraîcheur. Un très beau cru du Muscadet.</i>	34.	17.
-VDP Médolia Dom. Bonnet Huteau 2015 Bio <i>Cette cuvée est issue de vieilles vignes. La vinification se fait en cuve souterraine et Médolia est ensuite élevé dans des « Dolia ». Vous allez pouvoir déguster un vin fin et élégant. Un grand vin !</i>	40	21.
-AOP Anjou « Terre de haut » Domaine de Bois Mozé 2014 <i>Ce 100% Chenin issu d'un sol argilo-calcaire vous séduira par ses notes florales, de fruits blancs et sa finale sur les agrumes en accompagnement avec nos fruits de mers ou le dos de lieu jaune à la plancha.</i>	23.	11.
-AOP Anjou « Ordovicien » Domaine de Bablut 2014 Bio <i>Sur un terroir qu'on appelle « l'Anjou noir », sol de schiste et de grès, le chenin est récolté très mur. Ordovicien est un vin généreux et puissant sur des notes de tilleul, d'acacia, d'abricot et de coing confits.</i>	40.	20.
-AOP Savennières « Tradition » domaine Moulin de Chauvigné 2015 <i>On y trouve un nez de coings, pêches, abricots puis des notes d'élevage comme un côté vanillé et réglisse douce. Une bouche fine et dense où vous retrouvez les arômes du nez. Équilibre gustatif atteint avec notre lotte rôtie.</i>	32.	16.
-AOP Saumur « Clos des Abbesses » Château d'Eternes 2013 <i>Une robe éclatante. Un nez fin de fruits blancs avec une touche exotique, des notes toastées et grillées. Une bouche équilibrée avec une structure velouté et fraîche. Bel accord avec notre saumon fumé maison et la sole meunière.</i>	30.	15.
-AOP Chinon « La Grande Ourse » domaine de la Noblaie 2016 Bio <i>Robe or pâle et cristallin, nez intense, franc frais et très aromatique avec des notes florales, minérales et agrumes. Bouche fruitée, délicate, tendre et riche. Notre sole meunière accompagnera très bien ce vin.</i>	30.	15.
-AOP Cheverny Domaine de la Grange 2016 <i>Le domaine vous propose un assemblage de sauvignon et de chardonnay. Son nez d'une belle intensité vous fera penser au bourgeon de cassis et aux agrumes. Sa bouche est plutôt élégante et fraîche. Très belle accord avec nos entrées et poissons.</i>	23.	11.
-AOP Sancerre « Le Pierrier » Domaine Thomas et Fils 2015 <i>Cette cuvée issue du cépage Sauvignon est cultivée sur des terrains calcaires. Une attaque franche et vive, un nez floral et fruité évoquant des notes de pamplemousse et pomme verte.</i>	38.	19.
-AOP Sancerre Domaine de Bizet 2016 <i>Un sauvignon qui nous donne une belle robe jaune clair aux reflets brillants. Un nez expressif sur des notes fruitées, des nuances florales et un côté minéral. La bouche est généreuse sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche.</i>	36.	18.

	<i>Sur place</i>	<i>À emporter</i>
-AOP Reuilly « Tradition » Domaine Cordailat 2016	24.	12.
<i>Une très belle robe jaune or pâle aux reflets argentés. Le nez révèle des notes minérales et florales de lilas. La bouche est d'une très belle longueur, bien équilibrée, et révèle des notes de bonbons anglais et de fruits à chair blanche comme la pêche. Ce vin trouvera toute son expression avec les fruits de mer et les crustacés ou une volaille.</i>		
-AOP Menetou-Salon « Morogues » Domaine Minchin – Latour St Martin 2015	33.	21.
<i>Une belle robe limpide avec une couleur or. Un nez complexe plutôt sur le fruit bien mûr. La bouche est fraîche avec de jolies notes d'agrumes avec une finale très minérale. Très belle accord avec nos entrées et les fromages bio.</i>		
-AOP Menetou-Salon « Honorine » Domaine Minchin – Latour St Martin 2015	39.	27.
<i>Pour cette cuvée, le domaine Minchin nous offre un Menetou-Salon à la robe dorée, un nez frais et intense. Les notes de fleurs blanches, d'herbes coupée, de menthe d'agrumes et de fruits exotiques que vous trouverez au nez se retrouveront également à la dégustation. Un vin minéral avec une longue persistance.</i>		
-AOP Quincy « Tradition » Domaine de Chevilly 2016	27.	14.
<i>La bouche est bien équilibrée avec une grande fraîcheur, une harmonie entre la finesse des arômes et une finale fraîche et fruitée. Un vin de charme qui mérite d'être découvert dès le début du repas mais aussi sur des fruits de mer, des huîtres, et bien évidemment les fromages de chèvre.</i>		
-AOP Pouilly-Fumé Domaine Marchand 2015	34.	17.
<i>La robe est or pâle avec des reflets brillants. Le nez est marqué par des notes minérales et fruitées de mangue et d'orange. Une belle expression du terroir. C'est un vin fin et équilibré avec une belle fraîcheur et une bonne persistance aromatique.</i>		
-AOP Valençay Domaine Claux Delorme 2016	27.	14.
<i>Un vin éclatant de fruit et de croquant. Il exprime fièrement ses notes d'agrumes, de pomelos, avec un floral élégant qui salue la finesse du sauvignon. La bouche est ample, franche. Et cette finale de note saline délicate le rend irrésistible.</i>		

Vins blancs de Bourgogne

-AOP Bourgogne « Couvent des jacobins » Domaine Louis Jadot 2015	34.	17.
<i>Le Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins est un vin fruité et boisé avec des arômes de chairs de fruit frais, de fleurs odorantes. Beaucoup d'élégance, une bouche suave et harmonieuse.</i>		
-AOP Chablis 1er Cru « Fourchaume » Domaine La Chablisienne 2015	40.	28.
<i>Ce vin est issu d'un terroir argilo-calcaire du Kimméridgien et de vieilles vignes situées sur la rive droite de la rivière "Le Serein", au nord-ouest de la colline des Grands Crus. Il a bénéficié d'un élevage sur lies fines en cuve et en petits fûts. Il offre un nez subtil de fruits mûrs, une belle minéralité en fin de bouche.</i>		
-AOP Petit Chablis « Pas si Petit » Domaine La Chablisienne 2015	27.	14.
<i>Ce Petit Chablis, est issu d'un terroir argilo-calcaire du Portlandien et de vignes de Chardonnay de plus de 15 ans qui surplombent le vignoble de Chablis. Il a bénéficié d'un élevage en cuve de plusieurs mois, sur lies fines. C'est un vin gourmand, il offre une large palette d'arômes de fruits et une jolie note minérale.</i>		
-AOP Meursault Domaine Faiveley 2014	83.	53.
<i>Une robe jaune pâle et brillante. Des arômes séduisants de fruits jaunes et blancs qui se mêlent à un boisé délicat. En bouche, le vin se montre à la hauteur de ce que ses arômes laissent présager : il offre une attaque ronde et ample avant que les saveurs de vanille et de pain grillé ne se révèlent. D'une bonne persistance aromatique, la finale est finement acidulée.</i>		
-AOP Mercurey "Clos Rochette" Monopole Domaine Faiveley 2014	39.	27.
<i>Ce vin présente une belle complexité aromatique. Le nez est sur des arômes de fleurs blanches et d'épices. Il montre une belle vivacité en bouche qui se trouve légèrement atténuée par la rondeur et le gras acquis lors de l'élevage en fûts de chêne. Un vin harmonieux pour nous offrir de la minéralité et de la souplesse.</i>		
-AOP Saint Véran Domaine Louis Jadot 2015	39.	20.
<i>Le vignoble de Saint Véran est planté sur des pentes douces, de jurassique argilo-calcaire, ce qui permet au Chardonnay de s'épanouir au mieux. Ce terroir donne un vin sec original au caractère délicat avec des senteurs très florales, à dominante de tilleul, légèrement épicé et avec des notes de pain grillé.</i>		

	<i>Sur place</i>	<i>À emporter</i>
-AOP Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Domaine Pierre Vessigaud 2015 <i>Un vin qui vous surprendra par son côté gras et expressif. Des notes florales et minérales accompagnent des notes légères de miel et d'épices. Un vin riche et onctueux.</i>	38.	26.
-AOP Viré-Clessé « Harmonie » Domaine de la Verpaille 2015 Bio <i>Un vin frais, fin et minéral. Un bel équilibre avec les notes florales et d'agrumes se crée sur nos entrées et fruits de mer.</i>	30.	15.
-AOP Saint Véran Vieilles Vignes Domaine Chardigny 2014 <i>Un vin aux notes fraîches de noisettes et de fleurs blanches. Une bouche ronde et ample avec un bel équilibre en plus d'une minéralité qui lui apporte une bonne persistance.</i>	38.	19.
-AOP Mâcon-Chaintré « Les Champs » Domaine Pascal Berthier 2016 <i>Une belle couleur or pale. Le nez est frais sur des notes de coings, d'agrumes et aussi de fleurs blanches. La bouche est grasse et généreuse avec des notes de fleurs et d'ananas.</i>	26.	13.



Vins blancs d'Alsace

	Sur place	A emporter
-AOP Alsace Pinot gris « Côte de Rouffach » Domaine René Muré 2015 - Bio	36.	18.
<i>Robe jaune, nez fin avec des arômes de fruits jaunes. La bouche est soyeuse, sur de beaux arômes de pêche et de fruits de la passion. Sa finesse est soulignée par une belle minéralité.</i>		

Vins blancs du Sud-Ouest

-IGP Côtes de Gascogne « Ampelomeryx » Domaine de Pellehaut 2015	24.	12.
<i>Un vin plaisir et original. Ce vin se distingue au nez par un bouquet puissant de fruits à chair blanche comme la pêche et l'abricot. Une touche vanillée signe un élevage en barriques bien maîtrisée. En bouche, l'attaque est dominée par la structure et le gras du Chardonnay, la finale, par la fraîcheur et l'élégance du Petit Manseng. Un vrai grand vin sec d'un équilibre remarquable et original.</i>		

Vins blancs du Languedoc

-AOP Coteaux du Languedoc Château La Roque 2016 - Bio	30.	15.
<i>Un vin au caractère élégant. Robe jaune clair aux reflets verts, nez très fleurs blanches et pêches de vigne. L'attaque en bouche est marquée par les agrumes, le litchi, puis les fruits de la passion et l'abricot. Finale fraîche et aromatique. Un vin léger et bien équilibré.</i>		
-VDF « Amistat » Domaine Ditté et Cazenave 2015	38.	26.
<i>Assemblage de Grenache gris, Grenache blanc et Macabeu. Au nez, un vin plein de soleil avec des notes de Kumquat, de citrons confits, de gingembre, de fruits jaunes bien mûrs et de noix fraîche. La bouche confirme le nez en apportant une belle rondeur pour une finale tout en fraîcheur.</i>		

Vins blancs du Bordelais

-AOP Bordeaux « Echapée Bel » Château de Bel	21.	9.
<i>Une jolie cuvée gourmande, croquante sur des notes de fruits rouges et de légères notes épicées. Vous pourrez l'accorder avec nos poissons crévés, nos viandes et fromages.</i>		

Vins blancs du Rhône

-AOP Saint Joseph « Prestige » Domaine Blachon 2016	36.	18.
<i>Une appellation peu connue en blanc mais qui nous fait découvrir un vin du sud, rond et mûr tout en conservant une belle fraîcheur. Dégustez-le avec notre lotte ou le suprême de volaille et vous serez surpris par ce vin.</i>		

Rosés de Loire

	Sur place	À emporter
-AOP Rosé de Loire « Les 30 Boisselées » Domaine de Bois Mozé 2016	20.	8.
<i>Cet assemblage de pinot noir et cabernet franc sur un terroir argilo calcaire en coteau vous séduira par son nez vif, expressif et flatteur. On retrouve la concentration des fruits rouges et des notes de bonbons, apportant une complexité juvénile étonnante. En bouche, l'attaque est ronde et bien équilibrée. Vous y retrouverez les notes perçues au nez. Un très bon vin d'été.</i>		
-AOP Bourgueil rosé « Un Air de Bourgueil » Domaine les Marquises 2014	20.	8.
<i>La robe est d'un rose saumoné. Le nez est vif, expressif et flatteur. On retrouve la concentration des fruits rouges et des notes de bonbons qui apportent une complexité étonnante. En bouche, l'attaque est ronde, bien équilibrée. On y retrouve les notes aromatiques du nez. Pour l'apéritif servi frais ou pour accompagner des viandes grillées.</i>		

Rosés de Provence

-AOP Côtes de Provence Château Des Demoiselles 2016	27.	14.
<i>La robe est pâle et saumonée. Le nez complexe et fin dévoile des arômes de fleurs blanches et d'épices. La bouche est un équilibre de finesse et de densité propre aux vieilles vignes.</i>		

Vins rouges de Loire

	Sur place	À emporter
-IGP Val de Loire « Cabernet - Côt » Dom. Bonnet Huteau 2014 Bio <i>Un nez sur les fruits rouges et épices que vous retrouverez en bouche. Une structure soutenue par des tannins bien intégrés. Vin convivial pour partager autour d'une planche apéritive de fromage et charcuterie.</i>	24.	12.
-AOP Anjou « Les Terre Rouges » Domaine de Bois Mozé 2015 <i>Un cabernet franc dans toute son expression aromatique. Charmeur avec ses notes de fruits rouges, et florales. En bouche il reste suave et aérien. Une charpente plutôt ronde pour un vin souple.</i>	20.	8.
-AOP Anjou Villages « Jean Joseph » Domaine de Bois Mozé 2009 <i>Une robe dense avec une grande profondeur pour cet assemblage de cabernet franc et cabernet sauvignon. Un nez suave qui nous livre des arômes de pâtes de fruits, de caramel puis des notes d'élevage. Ses notes se feront sentir en bouche avec une jolie structure pour accompagner nos plats de viandes.</i>	30.	15.
-AOP Anjou « SoNat ! »' 2016 <i>Le domaine de Bois Mozé vous propose un cabernet franc sur le fruit, gourmand et avec une jolie fraîcheur. Une cuvée sans sulfite afin que vous puissiez découvrir un vin de terroir velouté, souple et riche.</i>	23.	11.
-AOP Anjou village Brissac « Petra Alba » Domaine de Bablut 2014 Bio <i>Un cabernet franc, généreux aux arômes de framboises, de mûres et de myrtilles. La bouche est ronde, charnue et gourmande.</i>	40.	20.
-AOP Saumur Champigny Château de Varrains 2014 <i>Une robe lumineuse, pour un Saumur Champigny souple et léger. Des notes de fruits rouges et noirs précèdent une touche d'épices douces. En bouche, de la légèreté et de la souplesse. Ce vin pourra accompagner notre chariot de fromage, nos viandes ou le jambon de porc noir de Bigorre.</i>	23.	11.
-AOP Saumur Puy Notre Dame Château d'Eternes 2009 <i>Des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs et d'épices douces. En bouche, une belle structure soyeuse et ample avec l'aromatique découverte au nez. Ce vin pourra accompagner notre chariot de fromage, nos viandes ou le jambon de porc noir de Bigorre.</i>	23.	11.
-VDP Pinot Noir « East Side » Domaine de Bois Mozé 2015 <i>Ce pinot noir issu d'un terroir argilo calcaire sur coteaux vous surprendra. East Side est un vin atypique. Très agréable à l'apéritif, ce vin rond et léger sera également très apprécié sur des viandes.</i>	23.	11.
-AOP Chinon « Le temps des cerises » Domaine de la Noblaie 2016 Bio <i>Ce Chinon s'ouvre sur un nez intense de fruits rouges. La bouche ronde a une belle structure soyeuse. C'est le Chinon de fruit et de plaisir immédiat par excellence, pour les moments conviviaux entre amis.</i>	24.	12.
-AOP Chinon « Tradition » Domaine Pierre Sourdis 2015 Bio <i>Pour ce Chinon provenant d'une grande diversité de sols, vous découvrirez des notes subtiles de fruits rouges et noirs mûr et confits. Voici un vin avec une jolie structure et des tanins bien intégrés. Un bel accord avec nos viandes rouges et propositions de fromages.</i>	26.	13.
-AOP Bourgueil Domaine des Marquises 2012 <i>Un Bourgueil avec une robe d'un profond rouge rubis, un nez sur le fruit et une bouche souple et légère. Tout ce qu'il faut pour un vin d'apéritif, de viande blanche ou pour accompagner nos fromages.</i>	21.	9.
-AOP Sancerre Domaine de Bizet 2016 <i>Ce pinot noir nous donne une belle robe grenat avec des reflets violets. Un nez intense sur des notes de fruits rouges comme la cerise. L'attaque est souple, les tanins sont bien fondus et harmonieux. On y retrouve les notes de fruits rouges du nez.</i>	36.	18.
-AOP Menetou-Salon « Pommerais » Domaine Minchin – La Tour St Martin 2015 <i>Ce Pinot noir à une robe soutenue couleur cerise. Son nez est expressif avec des arômes floraux, de fruits rouges et noirs. Vous trouverez également des notes de cuir, de pain grillé et de vanille. La bouche est plutôt sur des notes de fruits et d'épices avec une jolie finale minérale. Très bon vin pour accompagner nos poissons et viandes rouges.</i>	36.	24.

	<i>Sur place</i>	<i>À emporter</i>
-AOP Menetou-Salon « Célestin » Domaine Minchin – La Tour St Martin 2015	41.	29.
<i>Pour ce Menetou-salon, tout est plus concentré et plus riche que le précédent. La robe cerise noire plus dense. Le nez au des notes florale, cassis, fruits noirs et même d'épices comme le clou de girofle ou le poivre noir. Nous retrouvons des notes toastées et cuir. La bouche est complexe, riche et soyeuse. Les tanins sont souples et précis pour une structure puissante et bien équilibré.</i>		

-AOP Valençay Domaine Minchin – Le Claux Delorme 2015	30.	15.
<i>Un vin séducteur, totalement abouti, soyeux et puissant. C'est un rouge gourmand qui se trouve rafraîchissant tellement son expression est proche du fruit.</i>		

Vins rouges du Beaujolais

-AOP Brouilly « Domaine Rolland » Maison Ferraud & Fils 2015	34.	17.
<i>La robe a une couleur intense, rubis profond. Le nez révèle un fantastique mélange de parfums de fleurs et de fruit. En bouche, il est puissant, mais tout en finesse, le Brouilly offre des tanins fondus. C'est un vin équilibré et harmonieux, tendre et soyeux.</i>		

-AOP Côte de Brouilly « Foudre N°5 » Domaine Perroud Robert 2015	23.	11.
<i>Un vin que vous pourrez accorder aisément à nos plats de viande blanche et rouge, assiette de fromages et gâteau au chocolat.</i>		

-AOP Brouilly « Pollen » Domaine Perroud Robert 2015	30.	15.
<i>Nez puissant aux arômes de mûres, de pain d'épices et de garrigue. La bouche est ronde et suave sur des notes de fruits bien mûr. La finale apporte une touche légèrement boisée.</i>		

-AOP Chénas « Vignes de 1939 » Domaine Pascal Aufranc 2016	23.	11.
<i>De vieilles vignes de 75 ans environ sur des sols d'origines granitiques et sablonneux nous apporte cette jolie cuvée de Chénas. Un nez sur les fruits noirs et les épices dominés par la cannelle. Une bouche ample et équilibrée.</i>		

-AOP Juliéas « Probus » Domaine Pascal Aufranc 2014	30.	15.
<i>Un petit domaine avec des vignes d'environ 70 ans. Une robe concentrée tout comme son nez qui est sur des notes de fruits noirs et de grillée. La bouche est dense et propose une belle complexité de fruits et des tanins soyeux.</i>		

-AOP Morgon Vieilles Vignes « Grand Cras » Domaine Laurent Gauthier 2015	23.	11.
<i>Un vin complexe, charnus et puissant. Vous découvrirez des arômes de fruits kirschés, de cassis et des notes plus minérales. Un vin aux veloutés et persistant.</i>		

-AOP Morgon Vieilles Vignes « Côte du Py » Domaine Laurent Gauthier 2015	30.	15.
<i>Vignes d'âge moyen de 80 ans pour cette cuvée « Côte du Py ». Vin charnu et puissant, arôme de kirsch, de cassis et quelques notes minérales. À découvrir !</i>		

-AOP Chiroubles Vieilles Vignes « Chatenay » Domaine Laurent Gauthier 2016	23.	11.
<i>Un vin qui vous apportera des jolies notes de pivoine, de kirsch avec une touche de balsamique. La bouche est généreuse équilibrée et rafraichissante.</i>		

-AOP Moulin-à-Vent « Les Michelons » Domaine Yohan Lardy 2016	30.	15.
<i>Ce Moulin-à-vent est généreux sur le fruit et vous séduira par sa bouche légère et d'une grande finesse. Vous pourrez l'apprécier sur notre lotte et suprême de volaille.</i>		

-AOP Saint-Amour « Esprit de Séduction » Domaine Berthier Pascal 2016	30.	15.
<i>Une robe rubis pour un vin aux notes précise de fruits rouges et noirs. La bouche est ronde et équilibrée avec des touches épicées.</i>		

Vins rouges d'Alsace

-AOP Alsace Pinot noir Domaine René Muré 2015	34.	17.
<i>La robe est rouge rubis avec des reflets violets. Odeur de réglisse au nez, de cerise, de mûre et de chocolat. Bouche de fruits noir, cerise, mûre et d'épices douces. Belle longueur des tanins veloutés.</i>		

Vins rouges de Bourgogne

	Sur place	À emporter
-AOP Haute Cotes de nuit « Dames Huguette » Domaine Faiveley 2015	38.	26.
<i>Au nez, le vin révèle des senteurs fruitées et épicées. On retrouve en bouche les saveurs de fruits rouges frais typiques du Pinot Noir, les tanins sont bien enrobés. Un vin très élégant</i>		
-AOP Mercurey " La Framboisière" Monopole Domaine Faiveley 2015	46.	28.
<i>Ce vin offre un nez fortement fruité, dans lequel se mélangent des arômes gourmands de fruits rouges et noirs, mais c'est en bouche qu'il exprime au mieux son potentiel. À la fois puissant et charnu, il exprime des saveurs de framboise et autres fruits rouges bien mûrs et croquants. Sa structure est puissante, ses tanins sont veloutés et la finale offre une belle persistance.</i>		

Vins rouges de la Vallée du Rhône

-AOP Côte Rôtie « Brune et Blonde » Domaine Guigal 2013	75.	45.
<i>Une robe concentrée sur un rouge rubis brillant. Un nez généreux sur les épices, les petits fruits rouges et de délicates notes de boisé. La bouche est ronde aux tanins soyeux bien intégrés. Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous-bois.</i>		
-AOP Crozes-Hermitage Domaine Guigal 2014	38.	19.
<i>Une robe très sombre et profonde. Au nez, vous allez pouvoir reconnaître des notes de cerise de fraise, et les arômes délicats du bois. Une fois en bouche le Crozes-Hermitage du domaine Guigal est plutôt un vin tannique et massif avec des arômes de bourgeons de cassis et de vanille.</i>		
-AOP Châteauneuf du Pape « Le Clos de l'Oratoire des papes » Domaine Ogier 2014	71.	41.
<i>La robe cerise burlat avec de délicats reflets rubis. La première impression de notes subtiles est sur des fruits rouges mûrs et vanillés. Ensuite, au deuxième nez, des notes de tabac frais en passant par le poivre noir, le sous-bois frais et le bois de rose. L'attaque est franche. Tout au long de la dégustation, une montée en puissance avec de somptueux tanins et une exceptionnelle fraîcheur. L'harmonie et la suavité des arômes fruités viennent compléter à merveille cette structure pour finir en une agréable longueur.</i>		
-AOP Saint Joseph « Tradition » Domaine Blachon 2015	36.	18.
<i>La robe est de couleur plutôt cerise intense et le nez est ouvert sur une large gamme de fruits bien mûrs avec une touche de violette. En bouche vous retrouverez un vin du sud généreux sur le fruit croquant et gourmand. Vin équilibré qui accompagnera très bien nos viandes rouges.</i>		

Vins rouges du Bordelais

	Sur place	À emporter
-AOP Bordeaux Château Piochet 2015 <i>Cette cuvée présente une belle robe rubis avec des éclats violines, un nez charmeur où l'on retrouve une palette de fruits, depuis le cassis en passant par la mûre avec une touche florale et une bouche équilibrée aux tanins élégants. À la fois racé et charmeur, il se dégustera avec beaucoup de plaisir.</i>	20.	8.
-AOP Bordeaux « Monopole » Maison Kressmann 2014 <i>Un parfait équilibre entre le fruit et les notes boisées apportées par l'élevage. Rond et puissant en attaque, les tanins soyeux en finale expriment la maturité du fruit soutenue par un boisé parfaitement maîtrisé.</i>	23.	11.
-AOP Bordeaux « Echapée Bel » Château de Bel <i>Une jolie cuvée gourmande, croquante sur des notes de fruits rouges et de légères notes épicées. Vous pourrez l'accorder avec nos poissons crévés, nos viandes et fromages.</i>	20.	8.
-AOP Bordeaux sup Château Argadens 2012 <i>Belle robe grenat, brillante. Ce vin possède un bouquet riche et ouvert dévoilant d'intenses parfums de fruits noirs mûrs et concentrés dans un élégant sillage boisé. On retrouve ces généreuses sensations fruitées dans un palais puissant, riche et charnu, adossé à des tanins denses et serrés et à une longue finale ample et épicées.</i>	24.	12.
-AOP Pauillac « Légende » Domaine Barons de Rothschild 2011 <i>L'assemblage de ce Pauillac avec les cépages emblématique du Bordelais qui sont le cabernet sauvignon et le merlot nous apporte une robe rubis plutôt intense. Un nez discret et racé, avec des arômes de fruits secs, de poivre noir et des notes boisées. C'est un vin puissant et charpenté, aux tanins fondus, avec une longue persistance aromatique.</i>	72.	42.
-AOP Margaux « La Réserve d'Angludet » Château d'Angludet 2014 <i>Au nez, la richesse et la densité se confirme avec une nuance de timidité, mais la profondeur du fruit est bien présente et dévoile une belle intensité aromatique. En bouche, le vin est complet et la persistance aromatique dans la structure démontre un remarquable équilibre : les tanins se gouttent, on ne les subit pas ! Le vin évolue avec un grain élégant qui s'appuie sur cette profondeur sombre et douce.</i>	43.	30.
-AOP Moulis en Médoc « Cru Bourgeois » Château Pomeys 2010 <i>Un Moulis en Médoc riche, corpulent, intense et structuré. Il a gardé beaucoup de fruit et des tanins bien enrobés, ce vin est complet et tout en longueur,</i>	35.	23.
-AOP Pessac-Léognan Château Lagrave Martillac 2014 <i>Une fois dans votre verre, ce Pessac-Léognan dévoile des arômes fruités et d'épices. L'attaque est souple, bien construite, sur des notes de fruits rouges avec un boisé délicat. La fin de bouche révèle la finesse des tannins et un équilibre très agréable.</i>	41.	29.
-AOP Graves Château Crabitey 2014 <i>Cette élégante bouteille présente une robe pourpre profonde. Son bouquet mêle les notes de fruits des bois, de pruneaux et d'épices. L'attaque riche et franche sur des tanins bien fondus évolue avec puissance sur une matière aux saveurs de fruits noirs. Un vin très typé « Graves », de grande qualité.</i>	38.	19.
-AOP Saint Emilion Château de la Nauve 2015 <i>Cet assemblage typique de la rive droite est bien construit, on retrouve de belles saveurs fruitées et épicées. Les tannins boisés apportent une très agréable finale.</i>	32.	16.
-AOP Saint Emilion Grand Cru Château Bernateau 2011 <i>Le château Bernateau est un vin de garde coloré, au nez concentré de baies noires, d'un léger boisé et, d'épices et de cuir. La bouche est ample et s'ouvre sur des notes de fruits mûrs, d'épices douces et de notes d'élevage. Les tanins fondants apportent une belle structure en bouche.</i>	44.	31.
-AOP Saint Emilion Grand Cru « Aux Plantes » Château de Bel 2012 <i>La cuvée « Aux Plantes » présente des arômes de fruits rouges et fruits noirs déjà très expressif. Une bouche ronde et épanouie sur des notes de groseille et framboise.</i>	38.	26.

	<i>Sur place</i>	<i>À emporter</i>
-AOP Blaye Côtes de Bordeaux Château la rose Bellevue 2015	22.	10.
<i>Un vin rond et fruité légèrement épicé. La robe noire profonde offre de jolis reflets violines. Le nez ouvert très fin révèle des notes épicées, minérales et de fruits noirs mûrs. Au deuxième nez, après l'agitation, des nuances épicées et des notes grillées se développent. En bouche, l'attaque est ronde, savoureuse avec une belle évolution tannique. La finale est aromatique et longue sur des notes de vanille et de café.</i>		
-AOP Montagne Saint Emilion « Achille » Château de Bel 2014	34.	22.
<i>Assemblage de Merlot et cabernet franc et élevage en fûts. Cette cuvée nous apporte une robe d'un rouge profond et brillant, un nez complexe sur des notes de fruits noirs et de réglisse. La bouche est plutôt ample avec une belle structure bien équilibrée.</i>		
-AOP Montagne Saint Emilion « La Veille des Landes » Château de Bel 2015	37.	25.
<i>Une très belle robe pourpre sombre. Un nez expressif sur des notes de liqueur de fruits noirs, de violette et d'épice. Après une légère aération des notes plus minérale arrive. Une bouche ample et soyeuse avec de la matière et de la puissance. L'ensemble est très bien équilibré.</i>		
-VDF Franc de Bel -Château de Bel	34.	22.
<i>Vin élaboré dans la région viticole bordelaise à été assemblé avec plusieurs millésimes de cabernet franc. Vous y trouverez des notes de fruits frais, réglisse et pivoine. En bouche, un vin élégant et généreux qui s'accordera très bien avec notre filet de bœuf.</i>		

Vins rouges du Languedoc-Roussillon

-IGP Pays D'oc « Cuvée Atypique » Domaine de la Cendrillon 2016 Bio	21.	9.
<i>Un savant mélange de cépages rhodaniens pour la texture et le fruit, allié à la puissance et aux tons épicés des cépages bordelais. Cet assemblage se pare d'une robe rubis lumineuse et offre des notes de mûre sauvage, de cerise et de réglisse. La bouche ample et charnue possède une structure équilibrée et des tannins élégants.</i>		
-AOP Corbières « Cuvée Classique » Domaine de la Cendrillon 2014 Bio	30.	15.
<i>La robe est d'un rubis étincelant. Le nez est riche, très fruité sur la fraise et la framboise. Ce nez apporte des notes puissantes de café, moka, de cassis, de poivre gris et de cannelle. La bouche est ample, généreuse avec des tannins présents et déjà bien fondus.</i>		
-AOP Faugères « Combe Rouge » Domaine de Fenouillet 2014	28.	14.
<i>Une robe grenat intense qui offre un nez très expressif où les arômes de fruits rouges et noirs frais se mêlent à des arômes épicés et de pierre à fusil. Bel équilibre en bouche présentant des tanins soyeux et une remarquable fraîcheur qui se prolonge sur une finale épicée tout en finesse.</i>		
-AOP Pic Saint Loup Château La Roque 2015 Bio	30.	15.
<i>Robe soutenue aux reflets grenat, nez généreux aux arômes de fruits rouges et compotés. En bouche, vin ample et très fruité qui offre une finale d'une onctuosité très agréable.</i>		
-AOP Côtes du Roussillon « Hommage » Domaine Cazes 2016 Bio	28.	14.
<i>Un vin aux arômes de fruits rouges et d'épices, où la richesse du soleil du Roussillon s'exprime pleinement. Rond, gourmand, aux tanins fins et à l'équilibre parfait.</i>		
-VDF « Amistat » Domaine Ditté et Cazenave 2015	38.	26.
<i>Vieilles vignes de Grenache noir pour ce vin généreux et gourmand avec une finale légèrement acidulée. Vin de soleil, généreux, gourmand avec une jolie structure tannique bien intégrée.</i>		

Vins Tendres de Loire

-AOP Coteaux d'Ancenis « Malvoisie » Domaine des Galloires 2016

Ce vin de Pinot gris, appelé localement « Malvoisie » nous apporte un vin légèrement doux aux arômes subtils de poire et fruits blancs, laissant une impression de fraîcheur mentholée en final.

Sur place

23.

À emporter

11.

Vins Moelleux de Loire

-AOP Coteaux de l'Aubance « Élégance » 2015

Ce moelleux de chenin arrivé à sur-maturité sur terroir de schiste – gréseux vous séduira par son nez de fruits exotiques et sa bouche riche et complexe. Vous apprécierez sa fraîcheur et sa puissance aromatique en accord avec nos fromages à pâtes persillées Bio, nos desserts mais également en apéritif ou avec nos ris de veau.

30.

15.

-AOP Coteaux de l'Aubance « Sélection » Domaine de Bablut 2005 Bio

Une robe jaune paille avec de jolies larmes qui témoignent d'un vin riche. Les arômes fruités sont dominants sur des notes de pamplemousse, pêche, ananas, gelée de coing. Vous découvrirez aussi des notes florales. Une bouche onctueuse, généreuse et pleine d'arômes.

40.

20.

-AOP Coteaux de Saumur « Eternes » Château d'Eternes 2014

Vin riche et généreux. Sur des notes d'abricots, de pêche et une pointe de fruits exotique. Une bouche fraîche sur la même ligne que le nez. Vin rond, ample, suave. Pour l'apéritif, le foie gras, les fromages à pâtes persillées et les volailles crémeuses.

26.

13.

-AOP Bonnezeaux Domaine du Haut Mont 2015

Un Chenin récolté par tris successives pour tirer le meilleur de la pourriture noble. Un bouquet aromatique très développé, des notes de miel, fruits secs, fruits exotiques. Une bouche tendre, veloutée, riche et généreuse.

33.

21.

-AOP Coteaux du Layon « Faye » Domaine du Haut Mont 2015

Un cru de l'appellation « Coteaux du Layon ». Une belle robe d'un jaune or, un nez sur des arômes intéressants de pomme et d'agrumes. La bouche est longue et souple pour un vin tout en rondeur et en fraîcheur.

32.

16.

Vins blancs en Magnums

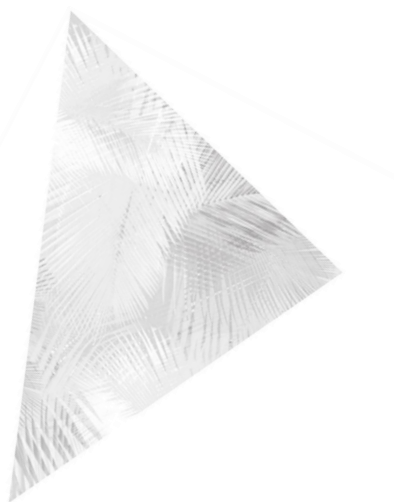
	Sur place	A emporter
-AOP Menetou-Salon « Morogues » Domaine Minchin – Latour St Martin 2013	66.	36.
<i>Une belle robe limpide avec une couleur or. Un nez complexe plutôt sur le fruit bien mûr. La bouche est fraîche avec de jolies notes d'agrumes avec une finale très minérale. Très belle accord avec nos entrées et les fromages bio.</i>		

Vins rosés en Magnums

-AOP Côtes de Provence Cru Ste Victoire "Le Pas du Moine" Bio	61.	31.
<i>Un assemblage de cinq cépages emblématiques de la Provence, la Syrah, le Grenache, le Cinsault, le Rolle et l'Ugni-blanc. La maturité de l'ensemble vous fera découvrir des notes de fleurs, de fruits exotiques, d'agrumes et également quelques notes d'épices douces. En bouche, beaucoup de finesse et de minéralité. On y retrouve la complexité du nez. Accompagnera très bien notre lotte rôtie ou les pâtes noires aux seiches.</i>		

Vins rouges en Magnums

-AOP Menetou-Salon « Célestin » Domaine Minchin – La Tour St Martin 2011	90.	60.
<i>Pour ce Menetou-Salon, tout est plus concentré et plus riche que le précédent. La robe cerise noire plus dense. Le nez au des notes florale, cassis, fruits noirs et même d'épices comme le clou de girofle ou le poivre noir. Nous retrouvons des notes toastées et cuir. La bouche est complexe, riche et soyeuse. Les tanins sont souples et précis pour une structure puissante et bien équilibré.</i>		



Vins effervescents de Loire

	<i>Sur place</i>	<i>À emporter</i>
-AOP Crémant brut & nature « blanc secret » Domaine de Bois Mozé 2010	35.	20.
-AOP Crémant brut rosé « Désirée Anne » Domaine de Bois Mozé 2011	26.	11.
-AOP Crémant de Loire brut « Tradition » Domaine de Bois Mozé	25.	10.

Champagnes Bruts

-AOP Champagne 1er cru Duval Leroy Brut « Fleur de Champagne »	57.	32.
-AOP Champagne Ruinart Brut	74.	49.
-AOP Champagne Haton Brut	54.	29.
-AOP Champagne Billecart-Salmon Brut « Réserve »	63.	38.
-AOP Champagne Billecart-Salmon Brut « Sous-Bois »	90.	65.
-AOP Champagne Bollinger Brut « Spécial cuvée »	71.	46.
-AOP Champagne Ayala Brut « Majeur »	56.	31.
-AOP Champagne Ayala Brut « Nature »	58.	33.

Champagnes Brut millésimés

-AOP Champagne Billecart Salmon Extra Brut « Vintage 2007 »	87.	62.
-AOP Champagne Bollinger Brut « La Grande Année 2007 »	141.	116.

Champagnes Brut blanc de blancs

	<i>Sur place</i>	<i>À emporter</i>
-AOP Champagne Ruinart Blanc de Blancs	97.	72.
-AOP Champagne Ayala millésime 2008 Blanc de Blancs	76.	51.

Champagnes Brut rosés

-AOP Champagne Billecart Salmon Brut Rosé	86.	61.
-AOP Champagne Bollinger Brut Rosé	89.	64.

Champagnes Magnums

-AOP Champagne Ruinart Brut	135.	110.
-AOP Champagne Billecart Salmon Brut Rosé	178.	153.

Le Champagne du Mois Maison Billecart-Salmon

-AOP Champagne Billecart-Salmon Brut « Réserve »	63. La bouteille 12. la coupe 12.5cl
- AOP Champagne Billecart Salmon Brut Rosé	86. La bouteille 15. la coupe 12.5cl

LA BRASSERIE BLEUE

Rond Point du « Racker » - 91 rue Winston Churchill

VANNES – 02 97 46 40 39