



LA CAVE DE LA BRASSERIE BLEUE

De la Loire à L'Océan

La Cave de La Brasserie Bleue

vous invite à venir choisir votre bouteille en cave

Accompagné ou seul, vous y trouverez aisément un flacon qui vous fera plaisir.

LA CAVE DE LA BRASSERIE BLEUE

Pour préparer vos fêtes, la Cave vous offre 10% de réduction sur toute sa sélection de Whiskys jusqu'au 15 Décembre.

NOUVEAU !

Sur simple demande au caviste, nous organisons vos soirées dégustations d'entreprises ou particuliers, vos coffrets cadeaux, dégustations gratuites, ...

Notre cave étant en construction, elle s'étoffera régulièrement grâce à nos découvertes ou vos suggestions !

Toute l'équipe vous souhaite une très bonne dégustation.

Sur place

À emporter

Vins blancs de Loire

-AOP Muscadet de S&M/Lie « Les Dabinières » Dom. Bonnet Huteau 2016 Bio	22.	10.
<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>		
-AOP Muscadet de S&M/Lie « Les Gautronnières » Dom. Bonnet Huteau 2015 Bio	23.	11.
<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>		
-AOP Muscadet de S&M/Lie « Les Laures » Dom. Bonnet Huteau 2015 Bio	25.	13.
<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>		
-AOP Muscadet de S&M/Lie Cru Goulaine Dom. Bonnet Huteau 2013 Bio	28.	16.
-AOP Muscadet de S&M/Lie Clos La Carizière Dom. Jo Landron 2015 Bio	22.	10.
-AOP Muscadet de S&M/Lie Les Houx Dom. Jo Landron 2009 Bio	28.	16.
-VDP Médolia Dom. Bonnet Huteau 2015 Bio	32	20.
<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>		
-AOP Mareuil Château Marie du Fou Jérémie Mourat 2016	24.	12.
-AOP Anjou « Terre de haut » Domaine de Bois Mozé 2014	21.5.	9.5.
<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>		
-AOP Anjou « Ordovicien » Domaine de Bablut 2014 Bio	27.8.	15.8.
-AOP Savennières « Tradition » domaine Moulin de Chauvigné 2015	28.	16.
-AOP Saumur « Clos des Abbesses » Château d'Eternes 2013	26.	14.
-AOP Chinon « La Grande Ourse » domaine de la Noblaie 2016 Bio	27.	15.
-AOP Cheverny Domaine de la Grange 2016	22.	10.
-AOP Sancerre Domaine de Bizet 2016	30.	18.
-AOP Reuilly « Tradition » Domaine Cordailat 2016	24.	12.
-AOP Menetou-Salon « Morogues » Domaine Minchin – Latour St Martin 2015	33.	21.
-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 Pouilly-Fumé Domaine Marchand 2015	28.	16.
-AOP Valençay Domaine Claux Delorme 2016	25.	13.

Sur place

À emporter

Vins blancs de Bourgogne

-AOP Bourgogne Domaine Michelot 2015	32.	20.
-AOP Chablis 1er Cru « Fourchaume » Domaine La Chablisienne 2015	40.	28.
-AOP Petit Chablis « Pas si Petit » Domaine La Chablisienne 2015	26.	14.
-AOP Chablis Grand Cru « Château Grenouilles » Domaine La Chablisienne 2013	80.	55.
-AOP Mercurey "Clos Rochette" Monopole Domaine Faiveley 2014	39.	27.
-AOP Saint Romain Domaine Alain Gras 2015	38.	26.
-AOP Santenay 1 ^{er} Cru Gravières Domaine Michelot 2015	49.	31.
-AOP Meursault Domaine Michelot 2015	54.	36.
-AOP Meursault Domaine Faiveley 2014	78.	53.
-AOP Meursault-1 ^{er} Cru Blagny Domaine Matrot 2012	84.	59.
-AOP Meursault-« Sous la Velle » Domaine Michelot 2015	59.	39.
-AOP Meursault-« Les Narvaux » Domaine Michelot 2014	69.	44.
-AOP Meursault 1 ^{er} Cru Charmes Domaine Michelot 2012	79.	54.
-AOP Chassagne Montrachet Dom Fontaine Gagnard 2013	65.	40.
-AOP Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Grande Montagne Fontaine Gagnard 2013	77.	52.
-AOP Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru La Romanée Dom Fontaine Gagnard 2013	96.	71.
-AOP Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Morgeot Dom Fontaine Gagnard 2013	77.	52.
-AOP Puligny-Montrachet 1 ^{er} cru La Quintessence Domaine Matrot 2014	89.	64.
-AOP Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes Domaine Pierre Vessigaud 2015	38.	26.
<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>		
-AOP Viré-Clessé « Harmonie » Domaine de la Verpaille 2015 Bio	28.	16.
-AOP Saint Véran Vieilles Vignes Domaine Chardigny 2014	31.	19.
-AOP Mâcon-Chaintré « Les Champs » Domaine Pascal Berthier 2016	25.	13.

Sur place

À emporter

Vins blancs d'Alsace

-AOP Alsace « A Minima » Domaine Trapet 2015	24.	12.
-AOP Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling Domaine Trapet 2012	51.	33.
-AOP Alsace « Riquewihr » Domaine Trapet 2013	27.	15.

Vins blancs du Sud-Ouest

-IGP Côtes de Gascogne « Ampelomeryx » Domaine de Pellehaut 2015	24.	12.
--	-----	-----

Vins blancs du Languedoc

-AOP Coteaux du Languedoc Château La Roque 2016 - Bio	27.	15.
-VDF « Amistat » Domaine Ditté et Cazenave 2015	37.	25.
-IGP Pays d'Oc « Viognier » Domaine Salitis 2016	22.	10.

Vins blancs du Bordelais

-AOP Bordeaux « Echapée Bel » Château de Bel	21.	9.
-AOP Bordeaux « Bel en Blanc » Château de Bel	34.	22.

Vins blancs du Rhône

-AOP Saint Joseph « Prestige » Domaine Blachon 2016	30.	18.
-IGP Collines Rhodaniennes « Marsanne » Domaine Nicolas badel 2016	24.	12.
-AOP Saint Joseph Domaine Nicolas badel 2015	37.	25.
-AOP Condrieu Domaine Nicolas badel 2016	54.	36.

Vins blancs de Corse

-AOP Cap Corse « Domaine » Domaine Pieretti 2016	34.	22.
-AOP Cap Corse « Marine » Domaine Pieretti 2016	49.	31.

Sur place

À emporter

Rosés de Loire

-AOP Rosé de Loire « Les 30 Boisselées » Domaine de Bois Mozé 2016 18.9. 6.9.
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.

-AOP Bourgueil rosé « Un Air de Bourgueil » Domaine les Marquises 2014 20. 8.

-AOP Fiefs Vendéens Mareuil Château Marie du Fou 2016 24. 12.

Rosés de Provence

-AOP Côtes de Provence By.Ott 2016 28. 16.

-AOP Côtes de Provence Cru Classé Château de Selle Domaine Ott 2016 41. 29.

-AOP Côtes de Provence Saint Victoire « La Combe » Château Roquefeuille 2016 28.5. 16.5.

Rosés de Corse

-AOP Cap Corse « Marine » Domaine Pieretti 2016 34. 22.

Sur place

À emporter

Vins rouges de Loire

-IGP Val de Loire « Cabernet - Côt » Dom. Bonnet Huteau 2015 Bio	24.	12.
-AOP Mareuil Château Marie du Fou Jérémie Mourat 2016	24.	12.
-IGP Val de Loire Vendée « Grenouillère » Jérémie Mourat 2016 - Bio	30.	18.
-AOP Anjou « Les Terre Rouges » Domaine de Bois Mozé 2015	18.9.	6.9.
-AOP Anjou Villages « Jean Joseph » Domaine de Bois Mozé 2011 <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>	26.	14.
-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>	28.8.	16.8.
-AOP Saumur Champigny Château de Varrains 2014	23.	11.
-AOP Saumur Puy Notre Dame Château d'Eternes 2009	23.	11.
-VDP Pinot Noir « East Side » Domaine de Bois Mozé 2015	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>	24.5.	12.5.
-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 jol structure et des tanins bien intégrés. Un bel accord avec nos viandes rouges et propositions de fromages.</i>	24.5.	12.5.
-AOP Bourgueil Domaine des Marquises 2014 <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>	29.	17.
-AOP Menetou-Salon « Pommerais » Domaine Minchin – La Tour St Martin 2015	35.	23.
-AOP Menetou-Salon « Célestin » Domaine Minchin – La Tour St Martin 2015 <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>	40.	28.
-AOP Valençay Domaine Minchin – Le Claux Delorme 2015 <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>	27.	15.

Sur place

À emporter

Vins rouges du Beaujolais

-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	27.	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.
-AOP Juliéas « Probus » Domaine Pascal Aufranc 2014	27.	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.
-AOP Morgon Vieilles Vignes « Côte du Py » Domaine Laurent Gauthier 2015	27.	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	27.	15.
-AOP Saint-Amour « Esprit de Séduction » Domaine Berthier Pascal 2016	27.	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>		
-AOP Fleurie « Les Moriers » Domaine Lucien Lardy 2015	29.	17.
-AOP Régnié « Vignes de 1948 » Domaine Jean-Michel Dupré 2015	24.	12.
-AOP Coteaux Bourguignons « Les Clos » Domaine Duperray 2015	20.	8.
-AOP Beaujolais Villages « Vignes de 1940 » Domaine Jean Michel Dupré 2017	19.5.	7.5.

Vins rouges d'Alsace

-AOP Alsace Pinot noir Domaine René Muré 2015	30.	18.
<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>		
-AOP Alsace Rouge D'Ottrott « Stéphane » Domaine Vonville 2015	34.	22.
<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,</i>		

Sur place

À emporter

Vins rouges de Bourgogne

-AOP Saint Romain Domaine Alain Gras 2015	38.	26.
-AOP Irancy Domaine Richoux 2014	33.	21.
-AOP Irancy Veaupessiot Domaine Richoux 2011	40.	28.
-AOP Volnay 1 ^{er} Cru Clos des 60 ouvrées Domaine de la Pousse d'Or 2011	109.	84.
-AOP Pommard 1 ^{er} Cru Les Jarollières Domaine de la Pousse d'Or 2010	103.	78.
-AOP Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru Les Feusselottes Domaine de la Pousse d'Or 2011	130.	105.
-AOP Chambolle-Musigny Village Domaine de la Pousse d'Or 2012	83.	58.
-AOP Santenay 1 ^{er} Cru La Comme Domaine Michelot 2014	48.	30.
-AOP Chassagne Montrachet Domaine Fontaine Gagnard 2015	50.	32.
-AOP Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Morgeot Domaine Fontaine Gagnard 2013	71.	46.

Vins rouges de la Vallée du Rhône

-AOP Côte Rôtie « Brune et Blonde » Domaine Guigal 2013 <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>	73.	48.
-AOP Côte-Rôtie Domaine Jasmin 2013	70.	45.
-Intuition Cuvée Prestige Domaine Nicolas Badel 2014	41.	29.
-AOP Saint Joseph « Montrond » Domaine Nicolas Badel 2014	33.	21.
-IGP Syrah Domaine Nicolas Badel 2016	24.	12.
-AOP Châteauneuf du Pape « Le Clos de l'Oratoire des papes » Dom Ogier 2014	70.	45.

Vins rouges de la Champagne

-AOP Coteaux Champenois « La Côte aux Enfants » Maison Bollinger 2013	123.	98.
---	------	-----

Vins rouges du Bordelais

	Sur place	À emporter
-AOP Bordeaux Château Piochet 2015	20.	8.
-AOP Bordeaux « Echapée Bel » Château de Bel	20.	8.
<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>		
-AOP Bordeaux sup Château Argadens 2014	25.	13.
-AOP Canon Fronsac Château Caillou 2011	22.	10.
-AOP Graves « Séduction » Château Le Bourdillot 2011	25.	13.
-AOP Pauillac « Légende » Domaine Barons de Rothschild 2011	68.	43.
-AOP Margaux « La Réserve d'Angludet » Château d'Angludet 2014	42.	29.
-AOP Margaux Château Prieuré Lichine 2010	110.	85.
-AOP Pessac-Léognan Château Lagrave Martillac 2014	41.	29.
<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>		
-AOP Saint Emilion Château de la Nauve 2015	27.	15.
-AOP Saint Emilion Grand Cru Château Bernateau 2011	49.	31.
-AOP Saint Emilion Grand Cru « Aux Plantes » Château de Bel 2012	39.	27.
<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>		
-AOP Saint Estèphe Château Haut Beauséjour 2014	40.	28.
-AOP Pauillac Réserve de la Comtesse 2014	73.	48.
-AOP Médoc Château L'Argenteyre 2014	30.	18.
-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.
-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>		

Sur place

À emporter

Vins rouges du Languedoc-Roussillon

-AOP Côtes du Roussillon « Hommage » Domaine Cazes 2016 Bio	26.	14.
<i>Arômes de fruits rouges et d'épices, où la richesse du soleil du Roussillon s'exprime pleinement. Rond, gourmand, aux tanins fins.</i>		
-AOP Côtes du Roussillon « Terroir Mailloles » Domaine Sarda Malet 2009	33.	21.
-IGP Côtes Catalanes Domaine Sarda Malet 2014 Bio	23.	11.
-AOP Cabardès « Cuvée des Dieux » Château Salitis 2011	23.	11.
-AOP Faugères « La Closeraie » Abbaye Sylva Plana 2016 Bio	24.	12.
-AOP Faugères « Le Songe de l'Abbé » Abbaye Sylva Plana 2014 Bio	30.	18.
-AOP Faugères « Les Novices » Abbaye Sylva Plana 2016 Bio	20.	8.
-AOP Pic Saint Loup Château La Roque 2015 Bio	27.	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 Pic Saint Loup « Carra » Château de Lascaux 2016 Bio	23.	11.
-AOP Pic Saint Loup « Les Nobles Pierres » Château de Lascaux 2013 Bio	29.	17.
-AOP Corbières « Ad Clivum » Château Gléon 2014	22.	10.
-AOP Minervois « Carretal » Domaine Cailhol Gautran 2016	23.	11.
-IGP Pays des Côtes du Brian « Sinequano » Domaine Cailhol Gautran 2016	19.	7.
-IGP Val de Montferrand « Cabernet - Syrah » Domaine Cavalier 2016 Bio	19.	7.
-AOP Languedoc « La Grange de Lascaux » Château de Lascaux 2016 Bio	19.	7.
-VDF « Amistat » Domaine Ditté et Cazenave 2015	37.	25.
<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>		
-AOP Fitou « Vieilles Vignes » Château de Nouvelles 2014	24.	12.
-AOP Fitou « Mas La Borde » Château de Nouvelles 2015	19.	7.

Vins rouges de Provence

-AOP Côtes de Provence « By Ott » Domaine Ott 2016	28.	16.
-AOP Bandol « By Ott » Château Romassan 2014	48.	30.

Vins rouges de Corse

-AOP Coteau du Cap Corse V.V. « Domaine » Domaine Pieretti 2016	41.	29.
---	-----	-----

Sur place

À emporter

Vins Tendres de Loire

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

23.

11.

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.

Vins Moelleux de Loire

-AOP Coteaux de l'Aubance « Élégance » 2015

25.5.

13.5.

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.

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

32.

20.

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.

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

25.

13.

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.

-AOP Bonnezeaux Domaine du Haut Mont 2015

32.

20.

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.

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

28.

16.

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.

Vins Moelleux de Corse

-AOP Muscat du Cap Corse Domaine Pieretti 2015

40.

28.

Sur place

Dans la Cave

Vins blancs en Magnums

-AOP Menetou-Salon « Morogues » Domaine Minchin – Latour St Martin 2013	65.	41.
-AOP Pouilly-Fuissé « Vieilles Vignes » Domaine Pierre Vessigaud 2015	77.	52.
-AOP Saint Romain Domaine Alain Gras 2015	77.	52.

Vins rosés en Magnums

-AOP Côtes de Provence Cru Ste Victoire "Le Pas du Moine" Bio	64.	36.
---	-----	-----

Vins rouges en Magnums

-AOP Menetou-Salon « Célestin » Domaine Minchin – La Tour St Martin 2011	85.	60.
-AOP Anjou-Villages « Jean-Joseph » Domaine Bois Mozé 2009	54.	29.
-AOP Brouilly « Pollen » Domaine Perroud Robert 2013	55.	30.
-AOP Fleurie « Les Moriers » Domaine Lucien Lardy 2015	55.	30.
-VDT « Fandango 8» Domaine Sarda Malet 2008	63.	38.
-AOP Saint Romain Domaine Alain Gras 2015	77.	52.
-AOP Auxey Duresse Domaine Alain Gras 2014	93.	68.
-AOP Irancy Domaine Alain Gras 2011	79.	54.

Vins rouges en Jéroboam

-AOP Anjou Villages « Jean Joseph » Domaine de Bois Mozé 2009	102.	77.
---	------	-----

*Sur place**Dans la Cave*

Vins effervescents de Loire

-AOP Crémant brut & nature « blanc secret » Domaine de Bois Mozé 2010	32.	15.5.
-AOP Crémant brut rosé « Désirée Anne » Domaine de Bois Mozé 2011	23.	9.80.
-Blanc de Noirs Extra-Brut « 14.32 » Jérémie Mourat	37.	22.
-AOP Crémant de Loire brut « Tradition » Domaine de Bois Mozé	23.	9.80.

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.
-AOP Champagne Louis Roederer Brut « Premier »	67.	41.

Champagnes Brut millésimés

-AOP Champagne Billecart Salmon Extra Brut « Vintage 2007 »	87.	62.
-AOP Champagne Bollinger Brut « La Grande Année 2007 »	141.	116.
-AOP Champagne Louis Roederer Brut « Cristal » 2009	218.	193.

Sur place

Dans la Cave

Champagnes Brut blanc de blancs

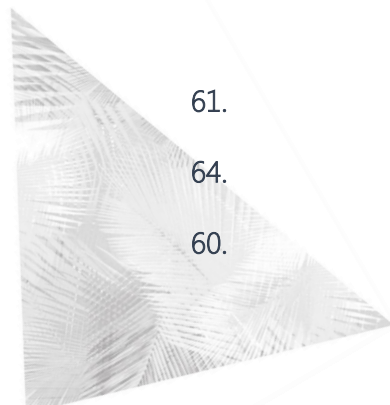
-AOP Champagne Ruinart Blanc de Blancs	97.	72.
-AOP Champagne Ayala millésime 2008 Blanc de Blancs	76.	51.
-AOP Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs 2010	88.	63.

Champagnes Brut rosés

-AOP Champagne Billecart Salmon Brut Rosé	86.	61.
-AOP Champagne Bollinger Brut Rosé	89.	64.
-AOP Champagne Louis Roederer Rosé 2011	85.	60.

Champagnes Magnums

-AOP Champagne Ruinart Brut	135.	110.
-AOP Champagne Bollinger Brut Spécial Cuvée	178.	153.
-AOP Champagne Louis Roederer Brut Premier	110.	85.
-AOP Champagne Louis Roederer Brut « Cristal » 2007	.	463.



LA BRASSERIE BLEUE

Rond Point du « Racker » - 91 rue Winston Churchill

VANNES – 02 97 46 40 39