



*Nos vins*



*Restaurant - Bar*

*Moulin de la Norée*

## Nos vins rouges :

|  |       |                |
|--|-------|----------------|
| Le Vignoble Régional   | 12 cl | 75 cl          |
| <b>AOP Haut-Poitou</b> « Domaine de la Tour Beaumont »<br>Cabernet Tradition<br><i>Vigneron de l'année par le guide Hachette</i> |       | <b>19,00 €</b> |


### *Sélection du Moulin*

|   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>IGP Charente</b> « Les Aireaux du Domaine Brillet »<br>100 % Merlot au cœur de la Grande Champagne » |  | <b>25,00 €</b> |
|---|--|----------------|

## La Vallée du Rhône et La Provence

|   |               |                |
|---|---------------|----------------|
| <b>AOP Luberon</b> « Grande Toque »   | <b>3,40 €</b> | <b>17,00 €</b> |
| <b>AOP Ventoux</b> « Maison Marrenon ORCA »                                       |               | <b>22,00 €</b> |
| <b>AOP Châteauneuf du Pape</b> « Pierre Troupel »<br>Domaine Clef de Saint-Thomas |               | <b>37,00 €</b> |

## La Région Loire

|  |               |                |
|--|---------------|----------------|
| <b>AOP Chinon</b> « Les Barnabés d'Olga Raffault »  | <b>4,20 €</b> | <b>25,00 €</b> |
| <b>AOP Saumur Champigny</b> « Château du Hureau Tuffe »  |               | <b>29,00 €</b> |


## La Région Bordelaise

|  |               |                 |
|--|---------------|-----------------|
|  | 12 cl         | 75 cl           |
| <b>AOP Bordeaux</b> « Château la Roche Saint-Jean »       | <b>3,90 €</b> | <b>20,00 €</b>  |
| <b>AOP Médoc</b> « Beurivage de By »                      |               | <b>24,50 €</b>  |
| <b>AOP Graves</b> « Château Pessan »   | <b>7,00 €</b> | <b>35,00 €</b>  |
| <b>AOP Pessac Léognan</b> « Château Le Bruilleau »   |               | <b>37,00 €</b>  |
| <b>AOP Lalande de Pomerol</b> « Château des Cerfs » 2014  |               | <b>42,00 €</b>  |
| <b>AOP Margaux</b> « Château Tayac Plaisance » 2012  |               | <b>50,00 €</b>  |
| <b>AOP Saint-Estèphe</b> « Château de Pez » 2012   |               | <b>69,00 €</b>  |
| <b>AOP Pomerol</b> « Château Vray Croix de Gay » 2009  |               | <b>120,00 €</b> |

## La Région Bourguignonne

|   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>AOP Bourgogne</b> « Couvent des Jacobins »                                 |  | <b>27,00 €</b> |
| <b>AOP Morgon</b> « Maison Misserey »   |  | <b>30,00 €</b> |
| <b>AOP Santenay</b> « Clos de Malte Louis Jadot » 2013                        |  | <b>39,50 €</b> |
| <b>AOP Pernand Vergelesses 1er Cru</b><br>« Clos de la Croix de Pierre » 2014 |  | <b>47,00 €</b> |
| <b>AOP Beaune 1er Cru</b> « Clos des Couchereaux » 2011                       |  | <b>55,00 €</b> |
| <b>AOP Pommard 1er Cru</b> « Clos de la Commaraire » 2013                     |  | <b>67,00 €</b> |

## Nos blancs secs :

|  |   |                |
|--|---|----------------|
| Le Vignoble Régional                                     | 12 cl   | 75 cl          |
| <b>AOP Haut Poitou</b> « Domaine de la Tour Beaumont »   |   | <b>19,00 €</b> |
| La Région Bordelaise                                     |   |                |
| <b>AOP Pessac Léognan</b> « Château Le Bruilleau »       |   | <b>37,00 €</b> |
| La Région Bourguignonne                                  |   |                |
| <b>AOP Bourgogne Chardonnay</b> « Couvent des Jacobins » | <b>5,40 €</b>   | <b>27,00 €</b> |
| <b>AOP Pouilly Fuissé</b> « Louis Jadot »                |   | <b>39,00 €</b> |
| <b>AOP Mercurey</b> « Les Rochelles »                    |  | <b>45,00 €</b> |
| La Région Sud-Ouest                                      |   |                |
| <b>IGP Côte de Gascogne</b> « Domaine Tariquet »         | <b>3,10 €</b>   | <b>15,00 €</b> |
| La Région Loire  |   |                |
| <b>AOP Pouilly Fumé</b> « Domaine Michel Redde & Fils »  | <b>5,40 €</b>   | <b>27,00 €</b> |
| <b>AOP Menetou Salon</b> « Domaine de Champarlan »       |   | <b>29,00 €</b> |

## Nos blancs moelleux :

|  |               |                |
|--|---------------|----------------|
| La Région Loire  | 12 cl         | 75 cl          |
| <b>AOP Coteaux du Layon</b> « Domaine Matignon »           | <b>5,60 €</b> | <b>28,00 €</b> |
| La Région Sud-Ouest  |               |                |
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b> « Tariquet Premières Grives » | <b>4,50 €</b> | <b>22,00 €</b> |

## Nos vins rosés :

|   |               |                |
|---|---------------|----------------|
| Le Vignoble Régional  |               |                |
| <b>AOP Haut-Poitou</b> « Domaine de la Tour Beaumont »              |               | <b>18,00 €</b> |
| La Région Provençale  |               |                |
| <b>AOP Luberon</b> « Grande Toque »                                 | <b>3,40 €</b> | <b>17,00 €</b> |
| <b>AOP Côtes de Provence</b> « Haedus de Ferry Lacombe »            | <b>4,20 €</b> | <b>21,00 €</b> |
| <b>AOP Provence Cru Classé</b> « Excellence du Château Saint-Maur » |               | <b>30,00 €</b> |

## Les champagnes :

|  | 14 cl          | 75 cl           |
|--|----------------|-----------------|
| <b>AOP Champagne Brut Blanc</b><br>« Réserve de Sylvain Piemme » | <b>9,50 €</b>  | <b>42,00 €</b>  |
| <b>AOP Champagne Brut Blanc</b><br>« Cuvée Saint-Nicolas »       | <b>11,30 €</b> | <b>50,00 €</b>  |
| <b>AOP Champagne</b><br>« Louis Roederer Brut Premier »          | <b>13,50 €</b> | <b>65,00 €</b>  |
| <b>AOP Champagne Brut</b>  |                | <b>110,00 €</b> |

## Digestifs :

### Cognac :

|  |            |                |
|--|------------|----------------|
| <b>Cognac V.S.O.P</b> Beaumont Fortuneau                     | <b>4cl</b> | <b>6,00 €</b>  |
| <b>Cognac Réserve 20 ans</b> Beaumont Fortuneau              | <b>4cl</b> | <b>8,50 €</b>  |
| <b>Cognac Vieille Réserve 30 ans</b> Beaumont Fortuneau      | <b>4cl</b> | <b>10,00 €</b> |
| <b>Belle de Brillet</b> Poire au Cognac – Liqueur de l'année | <b>4cl</b> | <b>6,50 €</b>  |

### Armagnac :

|                                      |            |               |
|--------------------------------------|------------|---------------|
| <b>Armagnac</b> Folle Blanche 12 ans | <b>4cl</b> | <b>9,00 €</b> |
|--------------------------------------|------------|---------------|

### Rhum :

|  |            |                |
|--|------------|----------------|
| <b>Rhum Centenario</b> , Costa Rica            | <b>4cl</b> | <b>8,00 €</b>  |
| <i>Douceur et richesse aromatique</i>          |            |                |
| <b>Rhum Arcane Extraroma</b> , Ile Maurice     | <b>4cl</b> | <b>8,50 €</b>  |
| <i>Belle fraîcheur et palette très fruitée</i> |            |                |
| <b>Rhum Summum</b> , République Dominicaine    | <b>4cl</b> | <b>10,00 €</b> |
| <i>Élégance et gourmandise</i>                 |            |                |
| <b>Rhum El Pasador de oro Guatemala</b>        | <b>4cl</b> | <b>9,50 €</b>  |

### Whisky :

|   |             |               |
|---|-------------|---------------|
| <b>Whisky Pig's Nose</b>                      | <b>4cl</b>  | <b>6,50 €</b> |
| <i>Blend de Speyside, ambré et aromatique</i> |             |               |
| <b>Whisky Bellevoeye Triple Malt Français</b> | <b>4 cl</b> | <b>9,00 €</b> |
| <b>Whisky Port Charlotte</b>                  | <b>4 cl</b> | <b>8,00 €</b> |
| <i>Single malt des Highlands, tourbé</i>      |             |               |

### Eau de vie :

|                      |             |               |
|----------------------|-------------|---------------|
| <b>Poire</b>         | <b>4 cl</b> | <b>6,00 €</b> |
| <b>Mirabelle</b>     | <b>4 cl</b> | <b>6,00 €</b> |
| <b>Cointreau</b>     | <b>4 cl</b> | <b>6,00 €</b> |
| <b>Grand-Marnier</b> | <b>4 cl</b> | <b>6,00 €</b> |

"Le vin est à la fois une passion, une boisson étonnamment complexe, un symbole culturel ainsi qu'une source de joie. "  
Thomas MATTHEWS

**"Un repas sans vin n'est qu'un petit déjeuner." (Molly Mann)**

**"Sans vin, il n'y a pas d'amour." Euripide**

« *La vie est trop courte pour boire de mauvais vins.* » Goethe

L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre. Aristote

« La seule arme que je tolère, c'est le tire-bouchon. » Jean Carmet

**"Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre" Henri IV**

**"Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses" Jancôis Robinson**

**"Le vin rend l'œil plus clair et l'oreille plus fine" Charles Baudelaire**

**« Buvez du vin en hiver parce qu'il fait froid,  
et en été parce qu'il fait chaud. » H.G. Bohn**

**"La première qualité d'un grand vin est d'être rouge." Winston**

**« Les hommes sont comme les vins : avec  
le temps, les bons s'améliorent et les  
mauvais s'aigrissent. » Cicéron**

"Si la vérité est dans le vin, **Qui sait déguster ne bois plus jamais de  
qu'elle y reste." Pierre Dac** **vin, mais goûte des secrets." Salvador Dali**

**"Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger. De  
même qu'il faut boire pour vivre et non pas vivre sans boire,  
sinon c'est dégoûlasse." Pierre Desproges**

« Le vin est la preuve perpétuelle que

Dieu nous aime et veut notre bonheur. » Benjamin Franklin **"Quand le vin est tiré il faut le boire,  
surtout s'il est bon" Marcel Pagnol**

**"Dieu fit l'homme**

**« Le vin est de l'eau empli de soleil. » Galilée**

**Fragile comme une bulle**

Ce n'est pas la vérité qui est au  
fond du verre, c'est l'amitié.

**Dieu fit l'amour**

Jean-Louis LAPLANCHE

**L'amour fit le chagrin**

**"Les affaires de coeur et le vin, cela va  
bien ensemble... Qui vide son verre, vide  
son coeur. Henri Jeanson**

**Dieu fit la vigne**

**Était-ce un péché**

**Que l'homme fit le vin**

**"Le champagne doit être au vin ce que la haute  
couture est à la mode" Alfred Gratien**

**Pour y noyer le chagrin ?**

**Herford**

*Toutes les bouteilles entamées  
peuvent être emportées*

