

**VINS D'ARTISANS ET
AUTRES BOISSONS
RESTAURANT « LAHO »**



E P 7

NOTRE SÉLECTION DE VINS D'ARTISANS



Les Vins Rouges

Bio Jean Foillard, Cru du Beaujolais, Morgon, 2018	8	34
<i>100% Gamay. Légende du Beaujolais, ce domaine intemporel offre parmi ce qu'il se fait de mieux à Morgon.</i>		
Bio David Duband, Bourgogne Pinot Noir, 2017		36
<i>100% Pinot Noir. Le premier vin de cette star de Gevrey-Chambertin offre un fruité tout en dentelle et des tannins souples.</i>		
Bio Domaine Bersan, « Louis Bersan », Bourgogne Côtes d'Auxerre, 2015		30
<i>100% Pinot Noir. Un Bourgogne plein de fraîcheur, avec la finesse et l'élégance du pinot noir.</i>		
Biody' Les Graves de Viaud, « Mère l'o », Bordeaux Côtes de Bourg, 2015	6,5	25
<i>100% Merlot. Un Bordeaux délicat aux notes de fruits noirs confits, à son apogée !</i>		
Bio Château Massereau, Bordeaux Supérieur, 2017		28
<i>Un jus vibrant, aux tannins présents. De subtiles touches de poivre, de réglisse et d'humus.</i>		
Bio Arnaud Lambert, Saumur « Clos Mazurique », 2018		26
<i>100% Cabernet Franc. Futur grand déjà talentueux, Lambert offre ici un jus gorgé de souplesse et de cerise confite.</i>		
Bio Bernard Baudry, « Les Grézeaux », Chinon, 2016		36
<i>100% Cabernet Franc. La souplesse d'un vin de Loire, la richesse d'un Bordeaux !</i>		
Biody' Domaine de la Chevalerie, « Galichets », Bourgueil, 2014		31
<i>100% Cabernet Franc. Galichets propose une version plus apaisée du Cabernet Franc, aux notes de cerise confite et sous-bois</i>		
Jean-Claude Marsanne, Crozes-Hermitage, 2016		42
<i>100% Syrah. Notes de cerises griottes, de la structure et une finale légèrement poivrée.</i>		
Sébastien Blachon, « Nom de Bleu », VDF 2018	6,5	26
<i>100% Syrah. La Syrah fraîche et croquante, du fruit noir juteux et accessible !</i>		
Bio Raymond Usseglio, Côtes du Ventoux, 2017	6	22
<i>Grenache, Syrah, Carignan. Au pied du « Géant de Provence », ce vin de copain rappelle son terroir par ses notes de truffes...</i>		
Biody' Raymond Usseglio, Châteauneuf-du-Pape, 2016		50
<i>Cet assemblage à base de grenache offre une concentration inégalée, soutenu par un boisé discret. Le top de l'appellation !</i>		
Biody' Domaine de la baronne, « Grenache », Jean Lignères, VDF, 2015		35
<i>100% Grenache. Une référence du Languedoc, avec un Grenache subtil et épicé. Demandez-le carafé, c'est meilleur !</i>		
Biody' Aymeric et Jordan Amiel, « A Peïssou », VDF, 2016		38
<i>100% Syrah. « Le Petit poisson » offre ici une Syrah Languedocienne dans l'esprit d'un Saint-Joseph !</i>		
Bio Canet-Valette « Mille et Une nuits, Saint-Chinian, 2014		36
<i>Grenache, carignan, syrah, mourvèdre et cinsault. Un assemblage aux notes de garrigue et de mûre sauvage. Tannins soyeux !</i>		

Les Vins Rosés

Bio Modat, « Le Petit Modamour », Côtes Catalanes IGP, 2018	6,5	27
<i>Syrah, Carignan et Grenache noir. Un rosé sur les fruits rouges acidulés et de légères épices !</i>		

Bio = Vin en Agriculture Biologique

Biody' = Vin biodynamique certifié « demeter » ou « biodyvin »

Nat' = Vin « naturel »



Vins en AOC/AOP sauf mention contraire.
Prix nets en euros, service compris

Les Vins Blancs



(12,5 CL) (75 CL)

Bio Domaine Dirler-Cadé, Alsace Riesling 2017		32
<i>100% Riesling. Un vin vif et minéral, aux notes citronnées et à la finale fraîche.</i>		
Bio Domaine Chenu, Bourgogne blanc 2017		35
<i>100% Chardonnay. Un vin généreux et ample en bouche, notes de pomme et de fruits blancs. Belle longueur.</i>		
Bio Domaine de Sainte Barbe, Macon-Villages « Les Tilles » 2018		33
<i>100% Chardonnay. Du gras et de la rondeur, une pointe de salinité : ce qu'on attend d'un Bourgogne du Sud !</i>		
Bio Chantal Lescure, « Clos des Topes Bizot », Côtes de Beaune, 2017		49
<i>100% Chardonnay. L'entrée dans les grands blancs de Bourgogne ! Le vin est tendu, notes d'agrumes et de fleurs blanches.</i>		
Bio Domaine de la Taille aux Loups, « Rémus », Montlouis-sur-Loire, 2018		43
<i>100% Chenin. Accents de fruits jaunes au nez, en bouche, un vin très vif avec une finale saline précise.</i>		
Bio Arnaud Lambert, Saumur « Saint-Cyr en Bourg », 2018		27
<i>100% Chenin. Un vin explosif, notes de poire et fraîcheur marine. Un futur grand déjà très talentueux !</i>		
Biody' François Crochet, « Les Perrois », Sancerre, 2017		42
<i>100% Sauvignon. Un Sancerre minéral et délicat, notes d'agrumes fraîches et finale rafraîchissante. Parfait sur les poissons !</i>		
Biody' Domaine de l'Ecu, « Orthogneiss », Cru du Muscadet, 2018	8	32
<i>100% Melon de Bourgogne. Ce vin à la fraîcheur marine immédiate offre un bouquet sur des notes de fruits blancs.</i>		
Bio Domaine des Hautes Terres, « Hautes Terres », VDF, 2018	6	24
<i>100% Chardonnay. Ce chardonnay de Limoux offre la combinaison d'un terroir solaire et de la fraîcheur de son altitude !</i>		
Domaine Courbis, Saint-Joseph, 2018		45
<i>97% Marsanne, 3% Roussane. Rondeur et gras, soutenu par un léger boisé. Notes de fleurs blanches, de pêche et de vanille !</i>		
Bio Mas Champart, Saint-Chinian Blanc, 2017	7,5	32
<i>35% Grenache blanc, 20% roussanne, 20% Marsanne, Viognier. Notes de garrigue et de fruits blancs, finale saline.</i>		
Biody' Domaine de la Baronne, « Las Vals », IGP Hauterive, 2015		39
<i>100% Roussane. De riches parfums d'amande grillée, de verveine, de mélisse. Un grand Vin du Languedoc à son apogée !</i>		
Nat' Piana dei Castelli, « Deanike Bianco », Latium (Italie), 2013		32
<i>100% Passerina. Un vrai vin pour la table, attaque fraîche, floral et de beaux amers, compagnon idéal des poissons !</i>		
Bio Zidarich, « Vitovzka verte », Frioul (Italie), IGP, 2015		39
<i>100% Vitovska. Vin de macération aux notes de fruits blancs prononcées. Belle longueur en bouche et finale saline.</i>		



(10 CL) (75 CL)

Les Vins effervescents

Bio Cava, Italie, Brut Nature, Réserve 2015	6	30
Bernard Gaucher, Champagne Magelie Brut, NM	10,5	55
<i>90% Pinot Noir, 10% Chardonnay. Un champagne délicat et frais, sur des notes de citron et de pomme granny. Bulle très fine.</i>		
Champagne « Piper Heidsieck » Brut		120

Bio = Vin en Agriculture Biologique

Biody' = Vin biodynamique certifié « demeter » ou « biodyvin »

Nat' = Vin « naturel »



Vins en AOC/AOP sauf mention contraire.
Prix nets en euros, service compris

APÉRITIFS



Apéritif anisé Casanis / Suze (4cl)	4
Campari / Martini (rouge, blanc, dry ou fiero) / Porto blanc (8 cl)	5
Les Kirs: Cassis, Mûre (10 cl)	
Vin blanc	5,5
Royal	11,5
Les Cocktails création (demandez à votre chef de rang les cocktails du jour)	8,5

BIÈRES & CIDRES

À la pression : Peroni (25 cl)	3,5
<i>Bières la bouteille (33 cl)</i>	
Meantime Yakima Red / Meantime IPA / St Stefanus	5
Cidres français à la bouteille : BioFils de Pomme	
Bio Brut (33cl)	5
Bio Poiré (33cl)	5

ALCOOLS



4cl sauf Mention contraire

Les Whiskys

Four Roses, Jack Daniel's, William Lawson	9,5
Bellevoys (Triple malt français), Nikka From the Barrel	12

Les Rhums

Bacardi 4 ans	8,5
Bacardi 8 ans	13

Les Gins

Bombay Sapphire	9,5
Plymouth	13

Les Vodkas

42 Below	8,5
Grey Goose	13



DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Get 37,5 X, Kalhua, Jagermeister	7
Cointreau	8
Cognac VSOP R. Martin (2cl)	9
Cognac « Clos Martin » VSOP Sélection Parcellaire	14
Grand Marnier (2cl)	11

BOISSONS SANS ALCOOL

Expresso / Ristretto / Café allongé / Décaféiné	3
Café crème / Latté / Cappuccino / Noisette	4
Les thés & infusions Dammann Frères	4,5
Perrier, Coca, Coca Zéro (25 cl)	3,5
Jus Granini : Orange, Pomme, Ananas, ACE, Tomate , Abricot (25 cl)	3,5
Lemonaid : Passion, Orange Sanguine, Citron Vert (33 cl)	4,5
Charitea : Black Citron, Green Ginger, Rooibos (33 cl)	4,5
Eau minérale plate Acqua Panna (75cl)	4
Eau minérale Pétillante San Pellegrino (75cl)	4

