

Vins de Bordeaux

Vins rouges - red wines

		Bouteille	Demi	Verre
Côte de Bordeaux Château Langoiran Cuvée prestige <i>Fruité, structuré et velouté</i>	2010	32 €		5.5 €
St Estephe Château Capbern Gasqueton <i>Puissant, riche, épicé</i>	2011	55 €		9 €
Pessac Léognan Les Hauts de Smith D & F Cathiard <i>Rond, structuré, frais</i>	2010	60 €		
Margaux Baron de Brane Henri Lurton <i>Elegant, joli fruit, belle finalité</i>	2009	68 €		
Moulis Château Maucaillou <i>Puissant, tannique, corsé</i>	2010	59 €	32 €	
Pomerol Lafleur Gazin <i>Rond et généreux</i>	2009	95 €		
St Emilion grand cru Château Magdelaine JP Moueix <i>Délicat, élégant, tannins soyeux</i>	2003 2007	139 €		
Haut Médoc Château La Lagune Grand Cru Classé <i>Gourmand, exotique, tannins doux</i>	2003	145 €		

Vins de Loire

Vins rouges - red wines

		Bouteille	Demi	Verre
Menetou Salon Le Prieuré des Aublats Henri Bourgeois <i>Rond, subtilement épicé, charmeur</i>	2012	35 €		
Sancerre Chavignol P. Thomas <i>Equilibré, tannique puis rond</i>	2012	38 €	21 € 2012	
Chinon Le logis de La Bouchardière Henri Bourgeois <i>Ample, soyeux, belle puissance aromatique</i>	2013	31 €		
Vins blancs – White wines				
Menetou Salon Le Prieuré des Aublats Henri Bourgeois - Sauvignon <i>Frais, épicé, notes d'agrumes</i>	2012	35 €		7 €
Sancerre La Côte des Monts Damnés Henri Bourgeois <i>Sauvignon blanc authentique, d'une grande finesse, fruité</i>	2012	43 €		
Pouilly fumé La demoiselle de Bourgeois Henri Bourgeois <i>Fin, complexe, fruité avec une note boisée en fin de bouche</i>	2012	49 €		
Reuilly Dyckerhoff <i>Intense, fruité (pêches blanches, cassis, groseille), végétal</i>	2012		25 €	

Vins de Provence et Sud-Ouest

Vins Rosés

		Bouteille	Demi	Verre
Côtes de Provence Château Verez	2013	28 €	16 €	5.5 €
<i>Tonique, généreux, beaucoup de longueur</i>				
Tavel Domaine des Lauzeraies	2013	29 €		
<i>Bouche puissante, corsée, finale épicée</i>				
Bandol Domaine de L'Olivette	2012	42 €		
<i>Structuré, souple et fruité</i>				

Vins rouges - red wines

Madiran Maetria	2011	28 €		
<i>Intense, frais, riche</i>				

Vins blancs – White wines

Pacherenc du Vic-Bilh Torus-Brumont	2010	39 €		6 €
<i>Moelleux, vif, notes d'amande et noisette</i>				

Vins d'Alsace

Vins rouges - red wines

Pinot noir Vieilles Vignes Domaine G. Metz	2013	33 €		
<i>Gourmand, désaltérant, note de griotte</i>				

Vins blancs - White wines

Pinot gris Fruehmess Domaine G. Metz	2013	39 €		
<i>Sec, tranchant et minéral</i>				
Riesling Grand Cru Muenchberg	2009	48 €		
<i>Cuvée Elliot</i>				
<i>Noble, équilibré, avec une longueur incomparable</i>				



Les maisons de Léa
Restaurant de Charme

Champagnes

	Bouteille	Demi	Coupe
Champagne brut réserve Moutard	60 €		11 €
Champagne rosé Brut nature Moutard	80 €		13 €
Champagne brut Roederer	90 €		
Champagne rosé Billecart Salmon	105 €	60 €	

Vins de Beaujolais

Vins rouges – red wines

		Bouteille	Demi	Verre
Regnié Domaine Ruet <i>Cru souple et bien construit</i>	2012	25 €		
Brouilly Cuvée Vieilles Vignes Domaine Ruet <i>Coloré, ferme et corsé</i>	2009	32 €		5.5 €
Morgon Vieilles Vignes Domaine Ruet <i>Riche, charnu et puissant</i>	2012	34 €		

Vins blancs – White wines

Beaujolais blanc Domaine Ruet <i>Bouche de fruits exotiques et d'amande</i>	2010	25 €		
---	------	------	--	--

Vins blancs – White wines

		Bouteille	Demi	Verre
Pessac Léognan Château Couhins Cru classé de Graves <i>Sec, vif et floral</i>	2008	68 €		
Caillou blanc Château Talbot <i>Élégant, frais, arômes de pêche et fleurs blanches</i>	2011	72 €		

Vins de Bourgogne

Vins rouges - red wines

Santenay 1 ^{er} cru Clos Faubart L. Muzard & Fils <i>Nez épicé, charnu et persistant</i>	2012	59 €	28 €	2011
Pinot noir Montvallon Loron & Fils <i>Tendre, léger et acidulé</i>	2010	32 €		
St Aubin 1 ^{er} cru « En Créot » G. Bouton & Fils <i>Gras, soyeux avec en finale une belle vivacité</i>	2011	35 €		
Volnay 1 ^{er} cru Santenots L. Muzard & Fils <i>Féminin, délicat et nuancé</i>	2010	84 €		
Nuits St Georges 1 ^{er} cru les Penières L. Muzard & fils <i>Équilibré, charpenté, avec du corps et de la mâche</i>	2009	112 €		

Vins de Bourgogne

Vins blancs – White wines

		Bouteille	Demi	Verre
Petit Chablis Château de Maligny J. Durup - Chardonnay <i>Frais, floral, persistant</i>	2013	36 €	19 €	7 €
Chablis 1^{er} cru Mont de Milieu La Chablisienne <i>Riche, notes de pêches, vanille et citron, finale fraîche</i>	2010		32 €	
St Aubin 1^{er} cru « Les Champlots » G. Bouton & Fils <i>Sec, frais et onctueux</i>	2011	39 €		
Puligny Montrachet 1^{er} cru la Garenne G. Bouton & Fils Médaille d'argent des Vignerons indépendants <i>Concentré, harmonieux, avec des arômes lactiques</i>	2012	66 €		
Chablis Château Grenouilles La Chablisienne <i>Le plus rare des grands crus, puissant, complexe</i>	2009	118 €		
Saint Véran Cuvée prestige Roger Lassarat <i>Élégant, finement minéral, avec une touche boisée</i>	2013		24 €	
Pouilly Fuissé Terroirs de Vergisson Roger Lassarat <i>Minéral, longue persistance épicée et fraîche</i>	2010 2008	43 € 52 €		
Chablis Les Vénérables Vieilles Vignes La Chablisienne <i>Frais et gras, note de menthol et d'agrumes, avec une jolie longueur citronnée et vanillée</i>	2010	42 €		

Vins du Rhône

Vins rouges – red wines

		Bouteille	Demi	Verre
Crozes Hermitage Les fées Brunes J.L Colombo <i>Attaque franche, vin souple avec des tannins soyeux</i>	2011		27 €	
Cairanne Le pavillon des Courtisanes J.L Colombo <i>Riche en saveurs, avec du caractère</i>	2011	32 €		
Crozes Hermitage P. Gaillard <i>Structuré, profond et fruité</i>	2011	42 €		
St Joseph Les Lauves J.L Colombo <i>Fruité, charnu et élégant</i>	2011	49 €		9 €
Cornas Les Mejeans J.L Colombo <i>Structuré et puissant</i>	2010	69 €		
Côte rôtie P. Gaillard <i>Fruité, charnu et fin</i>	2011	95 €		
Vins blancs – White wines				
St Peray La Belle de Mai J.L. Colombo <i>Ample, fruité, minéral</i>	2011	45 €		
Condrieu L'Octroi P. Gaillard <i>Fruité, élégant et minéral</i>	2012	95 €		
Crozes Hermitage Les gravières J.L Colombo <i>Frais, gourmand avec des notes de chèvrefeuille et verveine</i>	2012		25 €	

Bouteille 75 cl – Demi-bouteille 37.5 cl – Verre / coupe 12.5 cl

Prix nets – service compris