

Restaurant *L'Alambic*



*Carte des Vins*

*Pourquoi s'en priver ?*

*Pour ne pas vous priver du plaisir d'une bonne bouteille de vin, ou pour ne pas gâcher les derniers instants où le vin prend tout son caractère, nous vous proposons, en fin de repas, de partir avec votre bouteille.*

*C'est avec plaisir que nous mettrons un sac à votre disposition*

# Les Vins au Verre

## Vin Rouge

<b>VDP Coteaux d'Ardèche « Plaisir d'Antan » (12cl)</b> <i>Domaine de Pécoulas</i>	<b>3,50 €</b>
<b>VDP Côte du Vivarais (12cl)</b> <i>Les Vignerons Ardéchois</i>	<b>4,00 €</b>
<b>AOC Croze-Hermitage « Petite Ruche » (12cl)</b> <i>Domaine Chapoutier</i>	<b>6,00 €</b>

## Vin Blanc

<b>VDP Coteaux d'Ardèche Chardonnay (12cl)</b> <i>Domaine de Pécoulas</i>	<b>4,50 €</b>
<b>VDP Coteaux d'Ardèche « Terre d'Eglantier » Viognier (12cl)</b> <i>Les Vignerons Ardéchois</i>	<b>5,00 €</b>
<b>VDP Vendanges d'Octobre (8cl)</b> <i>Les Vignerons Ardéchois</i>	<b>6,50 €</b>

## Vin Rosé

<b>VDP Coteaux d'Ardèche (12cl)</b> <i>Domaine de Pécoulas</i>	<b>3,50 €</b>
<b>AOC Côtes du Vivarais (12cl)</b> <i>Les Vignerons Ardéchois</i>	<b>4,50 €</b>

# Les Vins Rouges

VIN PICHET	Pichet ¼ litre	Pichet ½ litre
VDP Coteaux d'Ardèche « Plaisir d'Antan » Domaine de Pécoulas	5,50 €	8,00 €

## Ardèche

<b>AOC Côtes de Vivarais</b> <i>Vignerons Ardéchois</i>	20 € (75cl)
<i>Composé de Cépages de Syrah et Grenache.</i>	12 € (37.5cl)
<i>Belle robe rouge grenat intense et un nez épicé, poivré avec des notes de réglisse et de fruits rouges.</i>	
<i>Ce vin rond et ample aux tanins doux, long et persistant en finale de bouche est à l'image de son terroir un vin de caractère.</i>	
<b>AOC Côtes de Vivarais « Cuvée Simone »</b> <i>Clos de l'Abbé Dubois</i>	24 €
<i>Composé de Cépages de Syrah et Grenache. Elevage en fût de chêne</i>	
<b>VDP Mersy</b> <i>Domaine de Pecoulas</i>	23 €
<i>Vin étonnant, subtil mélange de Syrah et Merlot, vieilli en fût de chêne 12 mois</i>	
<i>Arômes de fruits rouges et particulièrement la mûre</i>	
<b>VDP Merlot « Terre de Mûrier »</b> <i>Vignerons Ardéchois</i>	18 €
<i>Ce vin est rond et généreux. Son caractère suave et fruité n'est pas sans rappeler la douceur du fruit du mûrier.</i>	
<b>VDP Syrah</b> <i>Domaine du Grangeon</i>	26 € (75cl)
<i>Une robe rouge grenat profond, une belle structure, des arômes d'épices et de garrigue,</i>	20 € (50cl)
<b>VDP Pinot Noir</b> <i>Caveau de Montfleury</i>	25 €
<i>Mono-cépage, le Pinot Noir est fruité, il développe des arômes de fruits rouges, et pruneaux</i>	
<b>VDP Cuvée Juliau</b> <i>Caveau d'Alba la Romaine</i>	17 €
<i>Grenache Noir .Vin généreux, et soyeux, très subtil en bouche mais fort en alcool</i>	
<b>VDP Domaine de Pradel</b> <i>Caveau de Montfleury</i>	19€
<i>Assemblage de Syrah, Grenache et Merlot, Vin léger pouvant accompagner un repas complet</i>	
<i>Vin charmant et délicat. Arômes de confiture et compote de fruits</i>	
<b>VDP Chatus</b> <i>Domaine du Grangeon</i>	34 €
<i>Cépage Ardéchois par excellence, le Chatus est un vin rouge, à forte expression aromatique,</i>	
<i>franc et authentique, comme le terroir dont il est issu. Sa bouche est puissante et structurée.</i>	
<b>VDP Chatus</b> <i>Trias Cévenol – Cave de Lablachère</i>	30 €
<i>Vin ample et charpenté, qui offre des parfums de nêfle, de poivre blanc, de griotte.</i>	
<b>VDP Cuvée des Helviens</b> <i>Caveau d'Alba la Romaine</i>	18 €
<i>Cabernet Sauvignon élevé en Fûts de Chêne 12 mois .Ce vin est un bouquet d'épices et d'arômes de fruits</i>	

## Côtes du Rhône

- AOC Côtes du Ventoux « Cuvée des Toques » Vignerons BdV** 19 €  
*Souple et fruité, ce vin se distingue par des tanins fondus, une bouche désaltérante, gourmande, aux arômes de fruits rouges et quelques épices fines.*
- AOC Côtes du Rhône Villages Saint Gervais** 21 €  
*Prune et épices au nez, puis confiture, puissance et longueur en bouche.*
- AOC Côtes du Rhône « Chapelle Saint Martin » Saint Gervais** 17 €  
*À la fois fruité et floral, il surprend par sa puissance aromatique et sa rondeur des plus avenantes*
- AOC Croze Hermitage «Petite ruche » Domaine Chapoutier** 32 € (75cl)  
18 € (37,5cl)  
*Robe rouge violacé très intense, un nez de petits fruits rouges, cassis et framboise.  
Rond et frais en bouche, finale de fruits, tout en finesse.  
Un crozes classique sur le fruit, flatteur et gourmand.*
- AOC Saint Joseph Domaine Courbis 2007** 36 €  
*Grand Saint Joseph, ample et bien structuré, avec une belle harmonie  
Syrah intense et pleine de fruits complète la bouche de notes réglisses et épicées.  
Un élevage de 6 mois en fûts de chêne renforce la structure et la complexité du vin*
- AOC Châteauneuf du Pape Domaine Mathieu 2006** 52 €  
*Robe rouge grenat aux reflets tuiles. Développe des arômes complexes de pain d'épices, miel, avec en finale des caractères animaux.  
Vin harmonieux en bouche, tannin noble, on retrouve le caractère pain d'épices et la rondeur du raisin très mûr.*

## Val de Loire

- AOC Saumur Champigny Les Valengenes** 20 €  
*Composé de Cabernet Franc, ce vin a une robe magnifique couleur rubis.  
Nez dominé par des notes de fruits noirs et rouges.  
Bel équilibre en bouche, associant tanins fins et fraîcheur*
- AOC St Nicolas de Bourgueil Le Puy Bel-Abord** 24 €  
*Léger, souple et aromatique, ce Saint Nicolas de Bourgueil réussi offre une tendre couleur rubis où s'éveillent lentement avec l'élégance et la saveur des aubes fraîches, des saveurs de framboise, violette, cerise, café, poivre doux...  
Un style féminin qui plaira néanmoins à tous les amateurs de vins de Loire.*

# Les Vins Blancs

VIN PICHET	Pichet ¼ litre	Pichet ½ litre
VDP Coteaux d'Ardèche Chardonnay Domaine de Pécoulas	6,50 €	9,00 €

## Ardèche

**AOC Saint Peray** Cave de Tain l'Hermitage 24 €

*Pur Produit d'Ardèche, le St Peray est un assemblage fabuleux de Roussane et de Marsanne  
Ample mais frais, dominé par des notes minérales, aromatiquement riche et équilibré. Un nez très floral  
et une robe or pâle*

**AOC Côtes de Vivarais** Clos de l'Abbé Dubois – St Remèze 23 €

*Récolté en sur-maturité et vinifié en fût de chêne, ce vin à petit rendement est généreux, ample, floral  
Avec des notes de compotée et de fruits à chair blanche*

**VDP Chardonnay** « Terre d'Amandier » Vignerons Ardéchois 19 €

*Un subtil équilibre entre délicatesse et caractère!  
Derrière ses arômes vanillés et toastés, se cache une pointe d'âpreté proche de celle de l'amande.*

**VDP Ardèche** Louis Latour 24 € (75cl)  
14 € (37.5cl)

*Jolie robe d'un jaune or brillant et exprime un nez fin, floral et minéral  
qui s'accompagne de quelques notes de fruits secs.  
En bouche, il est frais et rond voire gras. Sa finale est longue et harmonieuse*

**VDP Grand Ardèche** Louis Latour 33 €

*Superbe Chardonnay qui vous charmera avec ses reflets or, vin vif, ample au nez délicat de fruits,  
notamment d'agrumes et de fruits exotiques. D'agréables et subtiles notes de vanille viennent compléter  
ces arômes. En bouche, l'équilibre fruit-acidité est parfait. Très frais et avec une belle longueur en bouche.*

**VDP Viognier** « Terre d'Eglantier » Vignerons Ardéchois 28 €

*Ses arômes de fleurs blanches et de fruits à noyaux, de même que sa robe jaune et brillante,  
suggèrent toute la délicatesse et le raffinement de la fleur d'églantier.*

**VDP Viognier** Domaine du Grangeon 32 € (75cl)

*Magnifique Viognier d'Ardèche.  
Ce vin présente toutes les caractéristiques classiques du cépage, il est très fin, présente  
un nez aromatique, mûr, typique du Viognier, et des arômes d'abricot et de tilleul.*

**VDP Cuvée du Fermiget** Domaine du Grangeon 24 €

*C'est un assemblage de 2/3 de Chardonnay et 1/3 de Viognier avec 12 mois de fût sur lie sans sous-tirage.  
Cette cuvée associe la finesse du nez du Viognier et la longueur en bouche du Chardonnay.*

**VDP Caprice** Domaine de Pécoulas 26 €

*Vin d'apéritif ou de fin de repas, très rond, arômes de fruits rouges avec des saveurs de fraise écrasée*

**VDP Vendanges d'Octobre** Vignerons Ardéchois 36 €

*Cépage Viognier vendangé à sur-maturité. Belle Une robe jaune aux reflets mûrés,  
des arômes de mandarine et de zestes d'orange, un équilibre surprenant entre douceur  
et vivacité, font de ce vin le fleuron de la gamme Terres d'Ardèche.  
Accompagnant parfaitement le foie gras, il peut être également servi en apéritif ou en fin de repas.*

## Côtes du Rhône

**AOC Côtes du Rhône « Belleruche »** *Domaine Chapoutier* 22 €  
*Assemblage de Grenache blanc, Clairette et Bourboulenc.  
Sa robe est jaune clair et limpide avec un nez fruité, parfums d'aubépines et fleurs blanches.  
Sa Bouche est fraîche et équilibrée.*

## Languedoc-Roussillon

**AOC Pic Saint Loup** *Château la Roque* 32 €  
*Un très beau vin de la région, plein de générosité et de structure*

## Bourgogne

**AOC Macon Village** *Les Escudettes* 26 €  
*Vin aux parfums floraux, gourmand et frais*

## Gascogne

**VDP Tariquet « Les Ières Grives »** 30 €  
*Vin fin, élégant, typé, moelleux et gourmand*

# *Les Vins Effervescents*

## Ardèche

**AOC Saint Peray Brut** *Cave de Tain l'Hermitage* 32 €

**VDP Pétillant « Brut de Rosé »** *Vignerons Ardéchois* 25 €

## Champagne

**Champagne Pascal Poudras brut** 40 € (75cl)  
30 € (37,5cl)

# Les Vins Rosés

VIN PICHET	Pichet 1/4 litre	Pichet 1/2 litre
VDP Coteaux Ardéchois Domaine de Pécoulas	5,50 €	8,00 €

## Ardèche

VDP Fontaine de Rourre Domaine de Pécoulas Vin rosé léger et féminin	16 €
VDP Syrah « Terre de Figuier » Vignerons Ardéchois Vin charpenté, pouvant accompagner des viandes rouges et des fromages	19 € (75cl) 12 € (37,5cl)
AOC Côtes de Vivarais Vignerons Ardéchois Vin frais et gourmand, aux arômes de fruits	17 €
VDP Gris de Cabernet Caveau de Montfleury Arômes de petits fruits mûrs. Grande Fraîcheur en bouche	15 €
VDP Grenache Rosé Caveau de Montfleury Vin léger et souple aux parfums de bonbon anglais	18 €
VDP Pétillant « Brut de Rosé » Vignerons Ardéchois Vin mousseux brut., Cépage : Pinot Noir, très rafraichissant, avec des arômes expressifs de fruits	25 €

## Côtes du Rhône

AOC Tavel Château d'Acqueria Belle fraîcheur marqué par la cerise, gras, ample en bouche	34 € (75cl) 19 € (37,5cl)
---	------------------------------

## Languedoc-Roussillon

AOC Faugères Château des Andouzes Bouche ronde, vin fruité et élégant	21 €
AOC Coteaux du Languedoc Château Puech Haut – Cuvée Prestige Vin d'assemblages, il est élaboré avec les seuls raisins des parcelles de grenache et Cinsault. Une vinification à très basse température permet de conserver la fraîcheur et les arômes du fruit. Une jolie robe et des arômes fruités.	25 €

## Provence

AOC Bandol Restanques du Moulin Vin tendre, élégant et croquant	26 €
VPD Var – Magic St Trop' - La Cave de Saint Tropez Très bon bouquet avec un discret parfum d'amande. Beaucoup de fruité	18 €
AOC Côtes de Provence –M de Minuty – Château Minuty Jolie robe rose pâle, cristalline. Le nez est fin, long avec de très beaux arômes fruités, de petits fruits rouges, des notes florales (pétales de rose) et légèrement épicées (épices douces) alliées à une grande fraîcheur. La bouche est superbe, avec une attaque tendre et un fin développement fruité. La finale se montre granuleuse, fraîche et agréablement mentholée.	23 €
AOC Côtes de Provence –Cru Classé – Château Roubine De teinte saumon léger, il développe longtemps ses arômes floraux, avec une élégance notable. On retiendra la tenue et l'équilibre en bouche. Ce rosé tire de sa finesse et de sa délicatesse une grandeur remarquable. Ce vin typiquement provençal, à la fois léger et fruité, accompagne à merveille la cuisine du Sud.	31 €

Nos tarifs sont TTC, service inclus

# Carte du Bar

## Apéritifs

<b>Le Royal Castagnou</b> (St Peray, Chataigne)	7,00 €
<b>La Coupe de Champagne</b>	7,00 €
<b>Le Kir Royal</b>	9,00 €

<b>Castagnou</b> (Chardonnay, Châtaigne)	4,20 €
<b>Sweet Rosé</b> (rosé pétillant, pamplemousse)	5,50 €
<b>Myro</b> (Rosé, Crème Myrtille)	4,20 €
<b>Volcan</b> (Suze, Châtaigne)	5,50 €
<b>Caline</b> (Vodka, Châtaigne, Cacao, Crème)	8,00 €

<b>Kir</b>	4,20 €
<b>Muscat d'Alba la Romaine</b>	5,00 €
<b>Muscat Beaume de Venise</b>	5,00 €

<b>Whisky Clan Campbell</b>	7,00 €
<b>Whisky Single Malt 12 ans</b>	9,00 €
<b>Whisky Jack Daniel's</b>	8,00 €

<b>Vodka</b>	6,50 €
<b>Rhum Havana Club Blanco</b>	6,00 €
<b>Pastis 51, Ricard</b>	4,20 €
<b>Suze</b>	4,20 €
<b>Martini rouge ou blanc</b>	4,20 €
<b>Campari</b>	4,20 €
<b>Palermo</b>	4,20 €
<b>Porto rouge ou blanc</b>	4,20 €
<b>Américano</b>	4,20 €
<b>Get 27 - Get 31</b>	6,00 €

## Bières

<b>Heineken Pression 25cl</b>	3,00 €
<b>1664 blonde 25cl</b>	5,00 €
<b>Hoegaarden Blanche 33cl</b>	5,00 €
<b>Leffe Brune / Blonde 33cl</b>	5,00 €
<b>Bourganel marron 33cl</b>	5,00 €

## Sodas

(Supplément sirop 0,30 €)

<b>Sirop</b>	2,00 €
<b>Limonade, Perrier</b>	3,00 €
<b>Jus de fruit, coca, Orangina...</b>	4,00 €
<b>Schweppes, Iced Tea</b>	4,00 €

## Eaux Minérales

	25cl	50 cl	100 cl
<b>Chantemerle</b>	2,00 €	3,00 €	4,00 €
<b>Vittel</b>			4,00 €
<b>Vals</b>		3,00 €	4,00 €
<b>La Reine des Basaltes</b>			4,00 €
<b>San Pellegrino</b>			4,00 €

## Boissons chaudes

<b>Café expresso</b>	1,90 €
<b>Café Grand Cru</b>	3,00 €
<b>Café expresso, lait</b>	2,70 €
<b>Café double expresso</b>	4,00 €
<b>Café double expresso, lait</b>	4,20 €
<b>Chocolat</b>	4,00 €
<b>Thé</b>	3,50 €
<b>Infusion</b>	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	4,50 €
<b>Irish Coffee</b>	9,00 €

## Digestifs (4 cl)

<b>Elixir du Coiron</b>	7,00 €
<b>Cognac VS</b>	7,00 €
<b>Calvados</b>	7,00 €
<b>Marie Brizard</b>	7,00 €
<b>Armagnac</b>	7,00 €
<b>Grand-Marnier</b>	7,00 €
<b>Liqueur</b> (Châtaigne, Myrtille, Framboise)	7,00 €
<b>Eau de vie</b> (Mirabelle, Framboise, Poire William)	7,00 €
<b>Autres Digestifs</b>	7,00 €