Le JARDIN

CARTE DES VINS

www.lesrestaurantsnicolaspierre.com

Nos Vins...

...Notre sélection

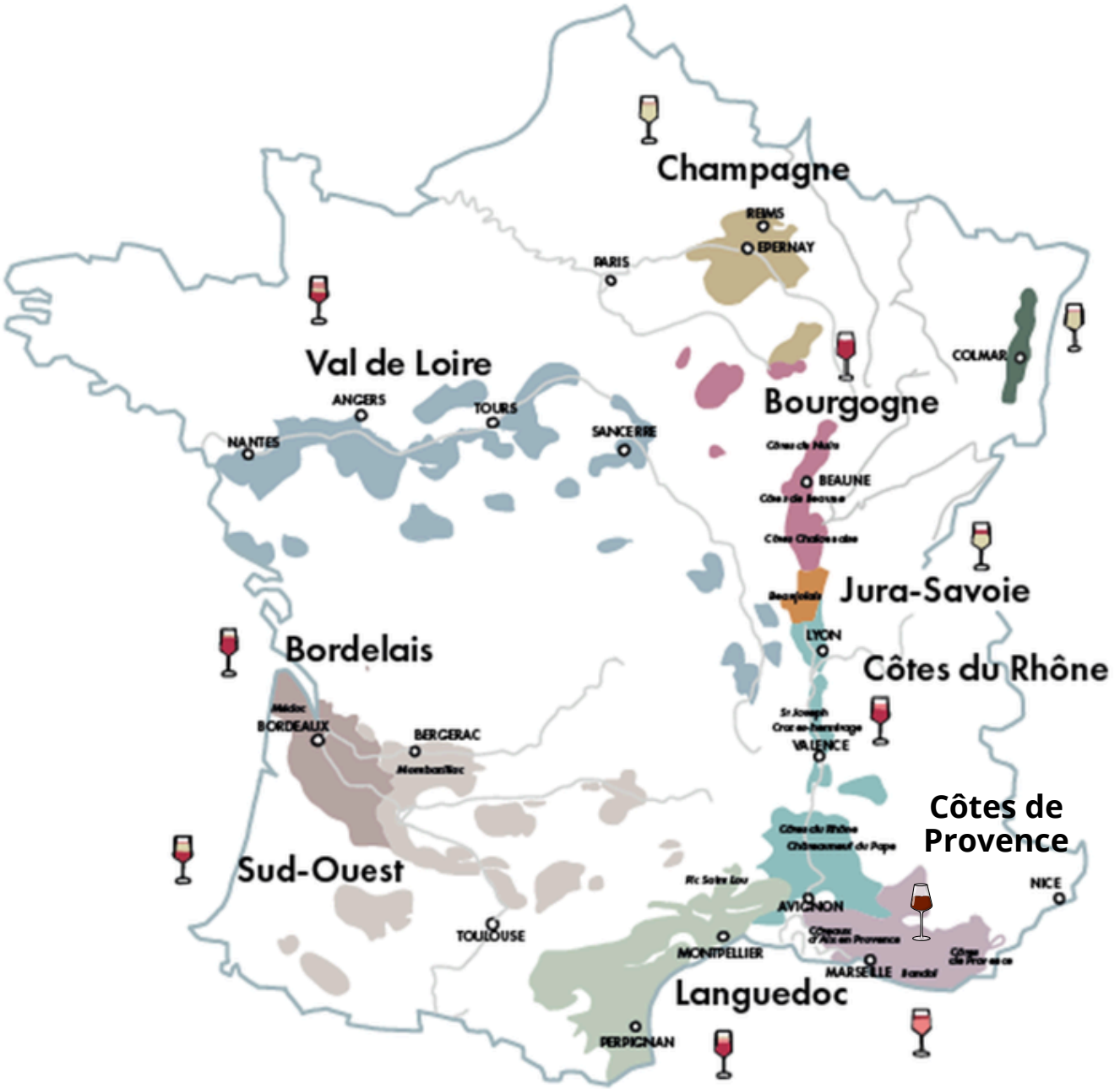
Nicolas Pierre, formé à l'œnologie au lycée hôtelier
de Strasbourg par Paul Brunet, meilleur sommelier de France.

A sélectionné lui même minutieusement chacun des vins
de la carte pour leur qualité et représentation du terroir dont
ils sont issus.

Nous avons à cœur de promouvoir en direct les petites
productions afin d'offrir une juste rémunération
à nos vignerons passionnés. C'est pour cela que notre carte
peut être en mouvement et occasionner certains changement,
les quantités de productions étant parfois limitées

"Tout l'attrait du vin vient du fait que deux bouteilles ne sont jamais parfaitement semblables."
Edward Bunyard

LES VINS DE FRANCE



LES VINS AU VERRE

Les Vins Blancs

BOURGOGNE ALIGOTÉ 5.00€ 7.00€
Domaine Rochebin
Robe or pâle aux reflets lumineux, nez subtil d'acacia et d'agrumes, bouche vive et gourmande avec une belle tension acidulée.

CHARDONNAY "GRANDE RESERVE" 5.00€ 7.00€
IGP Pays d'Oc, Maison Castel
Un vin fruité, arômes d'agrumes, fruits blancs, pêches de vigne, minéral.

IGP, CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX 5.50€ 8.00€
Domaine Uby, numéro 4
Une jolie découverte sur des arômes de fruits exotiques.

BOURGOGNE SAINT VÉRAN AOC "LES PRÉLUDES" 6.00€ 8.50€
Vignerons des terres secrètes
La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de pêches, de poires et de fleurs blanches comme l'acacia et le chèvrefeuille. En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibre.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC 7.00€ 10.00€
Maison Nuiton-Beaunoy
Ce vin offre une robe jaune pâle aux reflets dorés. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, ainsi que des notes subtiles de vanille et d'amande fraîche. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, avec une belle rondeur et une finale persistante.

CROZES-HERMITAGE AOP "PETITE RUCHE" 7.50€ 11.00€
Maison Chapoutier
Un premier nez de pomme verte, très floral. En bouche beaucoup de fraîcheur et de finesse.

LES VINS AU VERRE

Les Vins Rouges

MÂCON AOC "LES PRÉLUDES" 100% Gamay — 5.50€ 8.00€
Vignerons des terres secrètes
Vin élégant et fruité, offrant des arômes de fruits rouges frais et une belle rondeur en bouche, avec une structure équilibrée et une finale persistante.

LUBERON AOC BIO, CHÂTEAU LA CANORGUE — 6.00€ 8.50€
Jean Pierre Margan
Notes de fruits rouges et fruits confiturés. Des tanins veloutés et une très belle finale poivrée et épicée.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC — 7.00€ 10.50€
Domaine Dubois
Bouquet agréable et complexe de fleurs et de fruits rouges. Les arômes de fruits sont bien équilibrés.

SAINT-JOSEPH AOP "LES FAGOTTES" — 7.00€ 10.50€
Domaine Saint Désirat
Robe grenat, avenant aux arômes de petits fruits rouges, très frais et charmeur.

SAINT ÉMILION AOP, "LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE" — 7.00€ 10.50€
Comte de Mallet
Un vin en agriculture raisonné tout en souplesse profonde et riche aux légères notes épicées.

BOURGOGNE CHOREY-LES-BEAUNE AOP — 8.00€ 12.00€
Domaine Maldant-Pauvelot
D'une couleur rouge vive, qui exprime des arômes de fruits rouges, très modérément tannique, plus élégant que puissant.

MARGAUX AOP, "INITIAL DE DESMIRAIL" — 9.50€ 14.00€
Denis Lurton
Un vin puissant avec un bel équilibre des tanins.

LES VINS AU VERRE

12 cl 18 cl

Les Vins Rosés

CUVÉE PRESTIGE, CHÂTEAU MINUTY 6.50€ 9.50€

Côtes de Provence, AOP

Le nez est très expressif, révélant des notes florales qui laissent place à des arômes d'abricot et de pêche jaune. En bouche, la finesse domine, accompagnée d'une subtile touche d'agrumes et d'une finale saline

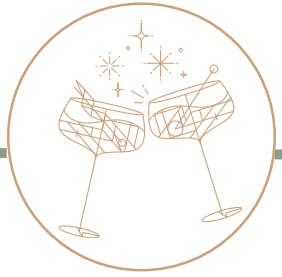
Les Bulles

PROSECCO, DOMAINE GOTO 5.00€

CRÉMANT D'ALSACE BIO RUHLMANN SCHUTZ 6.50€

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUN DE NEUVILLE 12.00€

Ce Champagne de Vigneron est une vraie merveille, il arbore une robe dorée. Le nez dévoile des arômes expressifs de fruits blancs mûrs tels que la poire d'été et la pêche blanche . En bouche, l'attaque est ronde et suave, animée par une trame acidulée qui équilibre l'ensemble, avec des bulles fines et une finale fraîche et citronnée.



LES VINS BLANCS

75 cl

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023 — 28.00€
Domaine Rochebin
Robe or pâle aux reflets lumineux, nez subtil d'acacia et d'agrumes, bouche vive et gourmande avec une belle tension acidulée.

BOURGOGNE SAINT VÉRAN AOC "LES PRÉLUDES" 2023 — 35.00€
Vignerons des terres secrètes
La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de pêches, de poires et de fleurs blanches comme l'acacia et le chèvrefeuille. En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraicheur s'équilibre.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC 2023 — 40.00€
Maison Nuiton-Beaunoy
Ce vin offre une robe jaune pâle aux reflets dorés. Au nez, il dévoile des arômes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche, ainsi que des notes subtiles de vanille et d'amande fraîche. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, avec une belle rondeur et une finale persistante.

CHABLIS AOC "LE FINAGE" 2023 — 45.00€
Domaine La Chablisienne
Robe jaune paille pâle aux reflets verts. Nez discret mêlant vanille, poire, notes végétales et citronnées. Bouche fraîche, équilibrée et énergique.

MEURSAULT AOC "LES CORBINS" 2023 — 79.00€
Domaine Jean Vaudoisey
Ce Vin élégant possède une robe or pâle et un nez complexe de fruits blancs et de notes beurrées. En bouche, il présente une structure équilibrée, alliant fraîcheur et rondeur, avec des saveurs de fruits mûrs et d'amandes grillées.

VALLÉE DU RHÔNE / SUD OUEST

IGP, CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX 2023 — 30.00€
Domaine Uby, numéro 4
Une jolie découverte sur des arômes de fruits exotiques.

CHARDONNAY "GRANDE RESERVE" 2023 — 30.00€
IGP Pays d'Oc, Maison Castel
Un vin fruité, arôme d'agrumes, fruits blancs, pêches de vigne, minéral.

CROZES-HERMITAGE AOP "PETITE RUCHE" 2023 — 45.00€
Maison Chapoutier
Un premier nez de pomme verte, très floral. En bouche beaucoup de fraîcheur et de finesse.

LES VINS ROUGES

75 cl

BOURGOGNE

MÂCON AOC "LES PRÉLUDES" 100% Gamay 2023 — 30.00€
Vignerons des terres secrètes
Vin élégant et fruité, offrant des arômes de fruits rouges frais et une belle rondeur en bouche, avec une structure équilibrée et une finale persistante.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC 2023 — 40.00€
Domaine Dubois
Bouquet agréable et complexe de fleurs et de fruits rouges. Les arômes de fruits sont bien équilibrés.

BOURGOGNE CHOREY-LES-BEAUNE AOC 2023 — 48.00€
Domaine Maldant-Pauvelot
D'une couleur rouge vive, qui exprime des arômes de fruits rouges, très modérément tannique, plus élégant que puissant.

POMMARD 2023 — 79.00€
Maison Nuiton-Beaunoy
Robe rouge rubis soutenue par des notes violacées. Nez fin développant des arômes fruités. Bouche pleine, enrobée. où les notes d'élevage légèrement vanillées révèlent un fruit mûr et une finale longue et dense.

GEVREY CHAMBERTIN AOC "VIEILLES VIGNES" 2023 — 79.00€
Domaine Trapet-Rochelandet
Vin raffiné, aux arômes complexes de fruits noirs mûrs et d'épices, avec une structure soyeuse et une belle longueur en bouche, reflet de la richesse de ses vieilles vignes.

LES VINS ROUGES

75 cl

VALLÉE DU RHÔNE / SUD OUEST

IGP, MOURVÈDRE LES JAMELLES 2021 — 25.00€
Cépage rare Clément Badet
Un vin avec beaucoup de caractère et un final presque sucré - 100% Mourvèdre.

CÔTES DU RHONE AOP "BELLERUCHE" 2023 — 28.00€
Maison Chapoutier
Vin expressif aux arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de garrigue. En bouche, il offre une belle rondeur, des tanins souples et une finale élégante typique de la vallée du Rhône.

LANGUEDOC PIC SAINT LOUP AOP 2022/2023 — 35.00€
Domaine Haut Lirou
Robe de couleur pourpre. Nez franc qui s'ouvre sur la groseille et la mûre. Attaque souple, de l'équilibre, allonge franche de l'enveloppe. Caractère fruité, sur les aromates.

LUBERON AOC BIO, CHÂTEAU LA CANORGUE 2022 — 35.00€
Jean Pierre Margan
Notes de fruits rouges et fruits confiturés. Des tanins veloutés et un très beau final poivré et épicé.

SAINT-JOSEPH AOP, "LES FAGOTTES " 2022 — 40.00€
Domaine Saint Désirat
Robe grenat, avenant aux arômes de petits fruits rouges, très frais et charmeur.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022 — 68.00€
L'Oratoire des Papes
Le nez séduit par sa finesse et son élégance. En bouche, la trame tannique se mêle harmonieusement à de savoureuses notes de fruits rouges et d'épices jusqu'à une finale savoureuse et gourmande.

CÔTE RÔTIE AOP 2021 — 75.00€
Domaine Gisèle Vernay
Vin intense et élégant, offrant des arômes de fruits noirs, de violette et d'épices, avec des tanins fins et une belle fraîcheur, caractéristique du terroir de la Côte-Rôtie.

LES VINS ROUGES

75 cl

BORDELAIS

LALANDE DE POMEROL AOP, CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE 2021 — 36.00€
Famille Guinjard
Un vin aux arômes de fruits des bois et café aux tannins ronds.

SAINT ÉMILION AOP, LES HAUTS DE LA GAFFELIÈRE 2021 — 40.00€
Comte de Mallet
Un vin en agriculture raisonné tout en souplesse profonde et riche aux légères notes épicées.

MARGAUX AOP, INITIAL DE DESMIRAIL 2021 — 55.00€
Denis Lurton
Un vin puissant avec un bel équilibre des tanins.

SAINT-JULIEN AOP, ASPIRANT DE BEYCHEVELLE 2022 — 65.00€
Château Beychevelle
Un assemblage de trois cépages Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et de Merlot, au nez des notes de fruits rouges et une bouche épicée avec des tanins subtiles.

MARGAUX AOP, LA SIRÈNE DE GISCOURS 2017 — 75.00€
Château de Giscours
Second vin du château de Giscours, un assemblage de cépages Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon: Une bouche souple et crémeuse, aux tannins soyeux.

PESSAC LEOGNAN AOP, GRAND CRU CLASSÉ 2020 — 75.00€
Château Carbonnieux
Le nez révèle des notes de fruits frais avec la mûre et le cassis, des notes grillées par l'élevage en fut de chêne.

LES VINS ROSÉS

PROVENCE

75 cl | 150 cl

PERLE DE ROSELINE, CHÂTEAU SAINTE ROSELINE — 25.00€
IGP de Méditerranée
Un vin aux notes de bonbons Anglais et de petits fruits rouges.

CUVÉE PRESTIGE, CHÂTEAU MINUTY — 37.00€ | 69.00€
Côtes de Provence, AOP
Le nez est très expressif, révélant des notes florales qui laissent place à des arômes d'abricot et de pêche jaune. En bouche, la finesse domine, accompagnée d'une subtile touche d'agrumes et d'une finale saline

CUVÉE SYMPHONIE CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE — 37.00€
Cru Classé, Côtes de Provence AOP
Un rosé délicat à la robe nacrée, mêlant des arômes floraux, de pêche blanche et d'écorce de pamplemousse, avec une bouche fraîche et élégante, s'achevant sur une finale zestée.

LES BULLES

PROSECCO, DOMAINE GOTO — 30.00€

CRÉMANT D'ALSACE BIO RUHLMANN SCHUTZ — 39.00€

CHAMPAGNE BRUN DE NEUVILLE BLANC DE BLANCS, "CÔTE BLANCHE" — 65.00€ | 138.00€
Ce champagne de Vigneron est une vraie merveille, il arbore une robe dorée. Le nez dévoile des arômes expressifs de fruits blancs mûrs tels que la poire d'été et la pêche blanche. En bouche, l'attaque est ronde et suave, animée par une trame acidulée qui équilibre l'ensemble, avec des bulles fines et une finale fraîche et citronnée.

CHAMPAGNE RUINART *Brut R de Ruinart* — 95.00€
Il incarne l'élégance et le savoir-faire de la plus ancienne maison de Champagne. Assemblage harmonieux de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, il allie finesse et équilibre, avec des arômes de fruits jaunes, de brioche et une touche florale, offrant une bouche soyeuse et une finale élégante.

LES DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Tequila PATRON 4cl	**9.00€**
Gin Japonais ROKU 4cl	**9.00€**
Rhum brun la HECHICERA 4cl	**7.00€**
Cognac Martell VSOP 4cl	**9.00€**
Whisky Jack Daniel's 4cl	**6.50€**
Whisky Japonais TOKI 4cl	**9.00€**
Whisky Aberlour single malt 10 ans 4cl	**8.00€**
Vodka Absolut 4cl	**8.00€**
Limoncello 4cl	**4.00€**
Amaretto DISARONNO 4cl	**6.00€**
Get 27 4cl	**6.00€**
Baileys 4cl	**6.00€**
Eau de vie de mirabelle 4cl	**7.00€**
Irish Coffee	**9.00€**
Mas Amiel, Maury Vintage 2020 12cl	**7.00€**

Ce vin doux naturel est le compagnon idéal des desserts au chocolat ou aux fruits rouges

LES APÉRITIFS

- **Kir au Bourgogne aligoté crème de cassis ou crème de mirabelle** 12cl — **5.00€**
- **Kir au Crémant d'Alsace crème de cassis ou crème de mirabelle** 12cl — **7.00€**
- **Martini Rouge ou Blanc** 5cl — **5.00€**
- **Ricard** 2cl — **4.00€**
- **Porto Rouge GRAHAM'S TAWNY** 5cl — **5.00€**
- **Campari** 5cl — **6.00€**
- **Americano : Martini rouge, Campari, eau pétillante, orange** — **8.00€**
- **Tonic Suze ou Lillet : Suze ou Lillet blanc, Tonic Fever Tree** — **8.00€**

LES BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
1664	**4.50€**	**6.00€**	**8.00€**
Grimbergen de saison	**5.50€**	**7.00€**	**9.00€**
Bière du moment	**5.50€**	**7.00€**	**9.00€**
Picon	**5.50€**	**7.00€**	**9.00€**
Monaco	**4.50€**	**6.00€**	**8.00€**
Panaché	**4.50€**	**6.00€**	**8.00€**

- **Grimbergen blonde 33cl** — **6.50€**
- **Grimbergen blanche 33cl** — **6.50€**
- **Grimbergen double Ambré 33cl** — **6.50€**
- **Grimbergen Rouge 33cl** — **6.50€**
- **Stonewall Inn IPA 33cl** — **6.00€**
- **Desperados 33cl** — **5.50€**

LES SOFTS

- **Eau minérale plate ou pétillante** 50cl — **4.50€**
- **Eau minérale plate ou pétillante** 100cl — **6.00€**
- **Perrier** 33cl — **4.50€**
- **Pepsi ou Pepsi max** 33cl — **4.50€**
- **Tourtel Twist citron** 27.5cl — **4.50€**
- **Limonade** 33cl — **4.00€**
- **Diabolo** 33cl **ou Vittel** 25cl**, sirop de la Maison Monin** — **4.20€**
- **Sirop à l'eau de la Maison Monin** 33cl — **2.50€**
- **Cocktails de Jus de fruits La Boissonnerie de Paris 25cl** — **6.00€**

  "Madone Matador" : mangue, citron vert, verveine

  "Hippie Rebelle" : ananas, passion, hibiscus

  "Nymphette" : fraise, goyave, violette

  "Tomate Généreuse" : tomate, notes de basilic

LES BOISSONS CHAUDES

• **Expresso 100% Arabica ou décaféiné**	**2.40€**
• **Expresso Macchiato (expresso et mousse de lait)**	**2.50€**
• **Café allongé ou décaféiné allongé**	**2.50€**
• **Double expresso**	**3.80€**
• **Cappuccino (café allongé et mousse de lait)**	**3.80€**
• **Latte macchiato (lait chaud et expresso)**	**4.00€**
• **Café viennois (café allongé et chantilly)**	**3.80€**
• **Thé ou infusion**	**4.00€**
• **Chocolat chaud**	**3.60€**
• **Chocolat viennois (chocolat chaud et chantilly)**	**4.00€**