



# CARTE DES VINS ET SPIRITUEUX

RESTAURANT DU CHALET DES PIERRES JAUMATRES  
2, LES PIERRES JAUMATRES 23600 TOULX-SAINTE-CROIX

## VIN AU VERRE

QUANTITE  
SERVIE ET PRIX  
12 CL

### VIN BLANC SEC

Vallée de Loire IGP Comte Tolosan, Cave du Marmandais, **Juste Le Blanc**, 2022 3,80 €

### VIN BLANC MOELLEUX

Sud-Ouest IGP Côtes de Gascogne, Famille Laffitte, **Le Petit Gascoûn**, 2022 4,00 €

### VIN ROSE SEC

Vallée de Loire IGP Pays de Brive, 1001 Pierres, **Quinçonne**, 2020 3,80 €

### VIN ROSE MOELLEUX

Vallée de Loire IGP Pays de Brive, 1001 Pierres, **Triadoux**, 2022 4,00 €

### VIN ROUGE

Languedoc-Roussillon IGP Pays d'Oc, Gourmet Père et Fils, **Côte de Bœuf**, 2021 3,80 €

Vin de France **VIN DE FRANCE**, SCEA Recougne, **Vol Libre**, 2020 5,00 €

Vallée du Rhône AOP Gigondas, Domaine Brunely, **Trésor**, 2021 5,90 €

*Sélection de vins prestiges pour les grandes occasions*

Quantité servie  
et prix

37,5 cl 75 cl

### VIN BLANC SEC

Bordeaux AOC Pessac-Léognan, **Château Lafont Menaut**, 2011 29,00€  
*Cabernet-sauvignon, Merlot. Nez fruitée (groseille, mûre), sur fond épicé. Tanins présents enrobés par une chair dense et soyeuse.*

AOC Bordeaux, Château Valandraud, **Virginie de Valandraud**, 2019 35,00 €  
*Merlot, Sauvignon. Nez vif, citronné et végétal. Vivacité en bouche, notes d'agrumes et de citron.*

### VIN ROUGE

Bordeaux AOC St Estèphe, Château Cos Labory, **Charme Cos Labory**, 2014 39,00 €  
*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot. Issu de jeunes vignes, un vin plaisir bien équilibré avec un nez plus sur le fruit, bouche douce, rondeur, souplesse des tanins, bonne longueur.*

Tous nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire (\* = sans sulfites)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets TTC en €.



## élection de vins prestigieux pour les grandes occasions (suite)

Quantité servie  
et prix

37,5 cl      75 cl

	<p>AOC St Emilion, Château Dassault, <b>Le « D » de Dassault</b>, 2008 <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc. Nez fin élégant, aux notes de petites baies de fruits rouges ; sa bouche est suave, douce avec une finale croquante et vive, aux tannins finement domptés.</i></p>		45,00 €
	<p>AOC St Emilion Grand Cru, Vignoble Jean-Louis Trocard, <b>Château Franc la Rose</b>, 2016 <i>Merlot, Cabernet franc. Très grand vin structuré, velouté, et boisé ; Nez de fruits noirs ; Bouche complexe et riche avec une finale longue et soyeuse.</i></p>		49,00 €
	<p>AOC Margaux, Château de Desmirail, <b>Initial de Desmirail</b>, 2011 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Vin élégant et suave ; Nez de fruits rouges finement grillés ; Bouche sur le fruit mûr avec une grande complexité aromatique.</i></p>		46,00 €
	<p>AOC St Estèphe, <b>Château de Pez</b>, 2007 <i>Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec, Petit verdot. Vin puissant et tannique. Nez sur le fruits noirs (cassis, prune, mûre) qui se confirme en bouche, les tanins sont soyeux.</i></p>		54,00 €
	<p>AOC St Estèphe, Château Cos d'Estournel, <b>Les Pagodes de Cos</b>, 2001 <i>Cabernet sauvignon, merlot. Second vin élégant, charmeur, puissant et très aromatique, présente une belle longueur en bouche ; arômes fruits noirs.</i></p>		65,00€
	<p>AOC Margaux 2<sup>e</sup> cru classé, <b>Château Rauzan-Gassies</b>, 2008 <i>Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc. Rond, suave et léger, l'élégance margalaise est au rendez-vous dans un style assez léger, mais de bonne persistance. Belle finale épicée.</i></p>	Magnum : 1,5 L	159,00€
	<p>AOC Pomerol, <b>Château La Conseillante</b>, 2011 <i>Merlot, Cabernet franc. Des notes de fruits noirs, de cerises et d'herbe fraîche soulignent une bouche ample et généreuse, des tanins veloutés et un boisé subtil.</i></p>		169,00€
Bourgogne	<p>AOC Volnay 1<sup>er</sup> cru, Domaine du Château de Meursault, <b>Clos des Chênes</b>, 2018. <i>Chardonnay, Pinot noir. Nez élégant, puissant avec des notes de prunes et légèrement de violettes. Bouche concentrée et complexe.</i></p>		70,00 €
	<p>AOC Pommard 1<sup>er</sup> cru, Domaine du Château de Meursault, <b>Les Chanlins</b>, 2018. <i>Pinot noir. Arômes de fruits rouges doux, d'écorce d'agrumes, de fumée de bois et de fleurs séchées. En bouche, corsé et profond, tanins donnant une structure satinée.</i></p>		90,00 €
Vallée du Rhone	<p>AOC Hermitage, <b>E. Guigal</b>, 2006. <i>100% Syrah. belle intensité aromatique, notes d'épices, de petits fruits rouges et de bois. La bouche est massive et tannique.</i></p>		75,00 €
	<p>AOC Châteauneuf-du-Pape, Ogier, <b>Clos de l'Oratoire des Papes</b>, 2017. <i>Grenache noir, Cinsault, Syrah, mourvèdre. Massive, riche et savoureuse ; complexité et puissance. Grande finale aromatique, signant un vin bien assemblé et plein d'équilibre.</i></p>	Magnum : 1,5L	110,00€

Tous nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire (\* = sans sulfites)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets TTC en €.

# NOS VINS A LA CARTE

## VIN BLANC MOELLEUX

		QUANTITE SERVIE ET PRIX	
		37,5 CL	75 CL
Sud-Ouest	IGP Côtes de Gascogne, Famille Laffitte, <b>Le Petit Gascoûn</b> , 2022 <i>Gros Manseng, Petit Manseng. Nez fruité (agrumes et pêche).</i>		19,00 €

## VIN BLANC SEC

		QUANTITE SERVIE ET PRIX	
		37,5 CL	75 CL
Vallée de Loire	AOP Valençay, Francis Jourdain, <b>Chèvrefeuille</b> , 2019 <i>Sauvignon, Chardonnay</i>	12,00 €	
	AOP Valençay, Francis Jourdain, <b>Chèvrefeuille</b> , 2021 <i>Sauvignon, Chardonnay. Arômes fleurs blanches et agrumes.</i>		20,00 €
Sud-Ouest	IGP Comte Tolosan, Cave du Marmandais, <b>Juste Le Blanc</b> , 2022 <i>Sauvignon, Colombard. Arômes de fruits exotiques et fraîcheur.</i>		24,00 €
Bordeaux	Bordeaux, SCEA Recougne, <b>Vol Libre</b> , 2021 <i>Sauvignon. Arômes de fruits frais et croquants.</i>		25,00 €
	AOC Bordeaux, <b>Château Recougne</b> , 2021 <i>Sauvignon. Arômes d'agrumes, vivacité et fraîcheur.</i>		26,00 €
Vallée du Rhône	AOP Vacqueyras, <b>Domaine Brunely</b> , 2021 <i>Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc, Viognier. Très belle complexité aromatique, vin riche et soyeux.</i>		29,00 €

## VIN ROSE

		QUANTITE SERVIE ET PRIX	
		37,5 CL	75 CL
Vallée du Rhône	AOP Ventoux, <b>Domaine Brunely</b> , 2021 <i>Grenache, Cinsault. Arômes printaniers et vivacité.</i>		18,00 €
Vallée de Loire	AOP Côtes d'Auvergne, Desprat Saint VERNY, <b>Terre &amp; Laves</b> 2021 <i>Gamay, Pinot Noir. Rosé minéral aux arômes de fruits frais.</i>		22,00 €
	AOP Valençay, Francis Jourdain, <b>Rosée</b> , 2021 <i>Gamay, Côt, Pinot noir, Cabernet Franc, Pinot D'Aunis</i>	12,00 €	
	AOP Valençay, Francis Jourdain, <b>Rosée</b> , 2022 <i>Gamay, Côt, Pinot noir, Cabernet Franc, Pinot D'Aunis. Arômes gourmands de fraise sur une finale acidulée.</i>		20,00 €
	IGP Pays de Brive, 1001 Pierres, <b>Quinçonne</b> , 2022 <i>Gamay, Cabernet Franc. Rosé bien équilibré.</i>		22,00 €
Languedoc-Roussillon	IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand, <b>Gris Blanc</b> , 2022 <i>Grenache et Grenache Gris. Arômes friands de petits fruits rouges.</i>		24,00 €

Tous nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire ( \* = sans sulfites)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets TTC en €.

# VIN ROUGE

		QUANTITE SERVIE ET PRIX	
		37,5 CL	75 CL
VIN DE FRANCE	<b>VIN DE FRANCE</b> , SCEA Recougne, <b>Vol Libre</b> , 2020 <i>100% Merlot sans soufre. Un vin fruité et léger.</i>		25,00 €
Bordelais	AOC Bordeaux supérieur, <b>Château Recougne</b> , 2019 <i>Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc. Arômes de cassis et tanins agréables.</i>		26,00 €
Languedoc-Roussillon	<b>IGP</b> IGP Pays d'Oc, Gourmet Père et Fils, <b>Côte de Bœuf</b> , 2021 <i>Syrah, Marselan. Un vin de copains facile à boire.</i>		19,00 €
	IGP Côtes Catalanes, Cylia et Laurent Pratx, <b>La Vallée de L'Aigle</b> , 2020 <i>Syrah, Carignan. Arômes de fruits rouges, riche et gourmand d'une belle élégance.</i>		33,00 €
	<b>AOP</b> AOP Fitou, Domaine Bertrand-Berger, <b>Origines</b> , 2021 <i>Carignan, Grenache. Arômes floraux, puissance et finesse.</i>		29,00 €
	AOP Corbières Boutenac, <b>Château Villemajou</b> , 2017 <i>Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre. Arômes élégants de fruits noirs et d'épices, belle longueur en bouche.</i>		42,00 €
Vallée du Rhône	AOC Côtes du Rhône, Château Signac, <b>Pliocène</b> , 2019 <i>Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre et Counoise. Arômes de griotte, de myrtille, souple et gourmand avec des tanins tendres et fondus</i>		29,00 €
	AOP Duché d'Uzès, <b>Mas Bres</b> , 2021 <i>Syrah, Grenache. Arômes de fruits des bois légèrement épicés.</i>		30,00 €
	AOP Gigondas, Domaine Brunely, <b>Trésor</b> , 2021 <i>Grenache, Mourvèdre. Vin puissant et complexe.</i>		32,00 €
	AOP Crozes-Hermitage, Domaine Belle, <b>Les Pierrelles</b> , 2021 <i>Syrah. Ample et gourmand sur des arômes de cacao.</i>		39,00 €
	AOP Crozes-Hermitage, Domaine Belle, <b>Cuvée Louis Belle</b> , 2019 <i>Syrah. Arômes de mûre, de cerise noire, de muscade aux tanins puissants.</i>		49,00€
	AOP Châteauneuf-du-Pape, <b>Clos de l'Oratoire des Papes</b> , 2021 <i>Grenache Noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre. Belle complexité, petits fruits rouges et noirs, notes d'épices.</i>		49,00 €
	AOP Cornas, Domaine Vincent Paris, <b>Granit 30</b> , 2020 <i>Syrah. Arômes de fruits noirs, d'épices aux tanins souples</i>		55,00 €

Tous nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire ( \* = sans sulfites)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets TTC en €.

## VIN ROUGE (SUITE)

		QUANTITE SERVIE ET PRIX	
		37,5 CL	75 CL
Bourgogne	AOP Bourgogne Passetoutgrain, <b>Domaine Hudelot-Baillet</b> , 2017 <i>Pinot Noir, Gamay. Ce vin présente des saveurs de fruits vives et vibrantes, notamment des cerises fraîches et mûres. Austère et pourtant léger et lumineux à la fois.</i>		35,00 €
	AOC Beaune 1er Cru, Bitouzet-Prieur, <b>Beaune Cent Vignes</b> , 2017 <i>Pinot Noir. Belle robe rubis, finesse et longueur au nez très fruité</i>		54,00 €
Vallée de Loire	<b>IGP</b> IGP Pays de Brive, 1001 Pierres, <b>Triadoux</b> , 2019 <i>Cabernet franc et merlot. Bel équilibre entre le fruité et le boisé</i>	14,00 €	26,00 €
	<b>AOP</b> AOP Côtes D'auvergne, Desprat, <b>Terre &amp; Laves</b> , 2019 <i>Gamay, Pinot Noir. Un vin frais et souple.</i>		24,00 €
	AOP Côtes d'Auvergne, Desprat, <b>La Légendaire</b> , 2019 <i>Gamay, Pinot Noir. Notes élégantes boisées et d'épices fines.</i>		29,00 €
	AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Le Clos du Vigneau, <b>Les Terres Noires</b> , 2021 <i>Cabernet Franc. Arômes de griotte, de violette, tanins fondus et soyeux.</i>	14,00 €	26,00 €
	AOP Chinon, Domaine Couly-Dutheil, <b>Baronnie Madeleine</b> , 2018 <i>Cabernet Franc. Un vin élégant aux notes de fruits mûrs</i>		27,00€
	AOP Châteaumeillant, <b>Domaine Vincent Siret-Courtaud</b> , 2021 <i>Gamay, Pinot Noir. Un vin fruité et bien équilibré.</i>		25,00 €
Sud-Ouest	AOP Cahors, Château de Hauterive, <b>Chemin De Compostelle</b> , 2020 <i>Malbec. Bel équilibre entre finesse et tanins.</i>		28,00€

## CHAMPAGNE

		QUANTITE SERVIE ET PRIX	
		12 CL	75 CL
Champagne	AOC Champagne, <b>Collet Brut N.M.</b> <i>50 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir. Assemblage de plus de 100 Crus du terroir champenois, cette cuvée est un véritable voyage des sens à travers la Champagne, de la Vallée de la Marne au Sud de l'Aisne</i>	7,50 €	45,00 €
	AOP Champagne, G.H. MUMM, <b>Cordon Rouge</b> <i>45% Pinot noir, 30% Chardonnay, 25% Pinot meunier. Élaboré à partir d'une palette de plus de 100 crus, Mumm Cordon Rouge exprime la riche diversité des terroirs de Champagne, toujours dans le respect du style de la Maison Mumm.</i>		55,00 €

Tous nos vins contiennent des sulfites sauf mention contraire ( \* = sans sulfites)  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets TTC en €.

<b>CAVE A WHISKY</b>		<b>QUANTITE SERVIE (4CL) &amp; PRIX</b>
<b>Flaming Pig</b>	<i>Single malt irlandais, fumé avec touches d'épices en bouche</i>	6,00 €
<b>Jameson Black Barrel</b>	<i>whisky irlandais, vieilli en fût de sherry, odeur de fruits tropicaux avec note de céréales</i>	6,50 €
<b>Cooper'dog</b>	<i>Ecosse, assemblage de malt de 8 distilleries</i>	6,50 €
<b>Koudeta</b>	<i>Single malt écossais, blended, vieilli en fût de chêne, vanille/miel 3ans</i>	7,00 €
<b>Togouchi blended premium</b>	<i>whisky japonais, doux &amp; fruité, notes de chocolat, vanille, fruits exotiques et caramel, légèrement épicé</i>	7,00 €
<b>Laphroaig 10ans</b>	<i>Ecosse, whisky fumé single malt</i>	7,50 €
<b>Craigellachie</b>	<i>Ecosse, Assemblage de whiskies fruités et doux</i>	7,50 €
<b>Yamazakura Blend</b>	<i>Japon, léger en bouche, goût de poire &amp; céréale, notes de vanille &amp; agrumes</i>	8,00 €
<b>BM Signature</b>	<i>Jura, vieilli en fût de Macvin</i>	8,50 €
<b>Tormore 16ans</b>	<i>Ecosse, Single malt riche et fruité</i>	9,50 €
<b>BM Signature</b>	<i>Jura, vieilli en fût ayant contenu du vin jaune, 9ans</i>	9,50 €
<b>BM Signature</b>	<i>Jura, vieilli en fût de vin de paille, 10ans</i>	10,00 €
<b>Four roses</b>	<i>Bourbon élevé en fût de chêne, assemblage de plusieurs whisky, 5ans</i>	6,50 €

<b>CAVE A RHUM</b>		<b>QUANTITE SERVIE (4CL) &amp; PRIX</b>
<b>Santa Teresa 1796</b>	<i>Venezuela, rhum sec, doux et équilibré, vieilli en fût de chêne de bourbon</i>	7,50 €
<b>Compagnie des Indes, Caraïbes</b>	<i>frais, épicé et fruité (exotiques), 3 à 5ans</i>	7,50 €
<b>Compagnie des Indes, Jamaïque</b>	<i>notes de fruits gorgés d'alcool (abricot/raisin), rafraîchissant et gourmand, 5ans</i>	8,00 €
<b>Compagnie des Indes, Latino</b>	<i>rond et soyeux. Notes de café torréfiées, 5ans</i>	8,00 €
<b>Plantation 20ans XO</b>	<i>Barbados, notes exotiques (cane à sucre, vanille, noix de coco grillée), affinage de 12 à 18 mois</i>	8,00 €
<b>Bumbu XO</b>	<i>Panama, boisé et caramélisé avec notes d'épices</i>	8,00 €
<b>Gold of Mauritius 5</b>	<i>Solera 5ans, 1an vieilli en fût de porto puis 4ans en fût de bourbon. Fruité (banane, cerise &amp; coco) et note de noisette</i>	8,00 €
<b>Gold of Mauritius 8</b>	<i>Solera 8ans, sec aux notes de chocolat, café et noix de coco</i>	9,00 €
<b>Compagnie des Indes</b>	<i>Caraïbes finish Sauternes</i>	9,00 €
<b>Crème au Vieux Rhum Damoiseau</b>	<i>Guadeloupe, doux et onctueux, notes caramélisé et boisé</i>	5,50 €

<b>CAVE A COGNAC</b>		<b>QUANTITE SERVIE (4CL) &amp; PRIX</b>
<b>Honey Cognac liqueur ABK6</b>	<i>tonalité fleurie et note de miel, épicé &amp; boisé</i>	5,50 €
<b>Cognac ABK6 VSOP</b>	<i>arôme boisé et légèrement épicé &amp; fruité</i>	6,00 €
<b>Jules Gautret XO</b>	<i>note de fruits exotiques</i>	7,50 €
<b>Cognac XO Renaissance</b>	<i>noisette, noix &amp; bois de cèdre, arôme fruits confits</i>	9,50 €

<b>DIGESTIFS</b>		<b>QUANTITE SERVIE (4CL) &amp; PRIX</b>
<b>Limoncello, Manzana, Get 27, Get 31, Menthe-Pastille</b>		5,00 €
<b>Armagnac, Poire William, Calvados, Baileys</b>		5,00 €
<b>Liqueur fraise des bois Dolfi</b>		5,50 €
<b>Vieille prune – Maison Louis Roques-Souillac, Lot</b>		6,00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets TTC en €.*