



# 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

AOOC St Emilion, Château Dassault, **Le « D » de Dassault**, 2008  
*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.* 45,00 €

AOOC St Emilion Grand Cru, Vignoble Jean-Louis Trocard,  
**Château Franc la Rose**, 2016 49,00 €  
*Merlot, Cabernet franc. Très grand vin structuré, velouté, et boisé ; Nez de fruits noirs ; Bouche complexe et riche avec une finale longue et soyeuse.*

AOOC Margaux, Château de Desmirail, **Initial de Desmirail**, 2011 46,00 €  
*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.*

AOOC St Estèphe, **Château de Pez**, 2007 54,00 €  
*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.*

AOOC St Estèphe, Château Cos d'Estournel, **Les Pagodes de Cos**, 2001 *Cabernet sauvignon, merlot. Second vin élégant, charmeur, puissant et très aromatique, présente une belle longueur en bouche ; arômes fruits noirs.* 65,00€

AOOC Margaux 2<sup>e</sup> cru classé, **Château Rauzan-Gassies**, 2008  
*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.* Magnum : 159,00€  
1,5 L

AOOC Pomerol, **Château La Conseillante**, 2011 169,00€  
*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.*

Bourgogne AOC Volnay 1<sup>er</sup> cru, Domaine du Château de Meursault,  
**Clos des Chênes**, 2018. *Chardonnay, Pinot noir. Nez élégant, puissant avec des notes de prunes et légèrement de violettes. Bouche concentrée et complexe.* 70,00 €

AOOC Pommard 1<sup>er</sup> cru, Domaine du Château de Meursault,  
**Les Chanlins**, 2018. *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.* 90,00 €

Vallée du Rhone AOC Hermitage, **E. Guigal**, 2006. *100% Syrah. belle intensité aromatique, notes d'épices, de petits fruits rouges et de bois. La bouche est massive et tannique.* 75,00 €

AOOC Châteauneuf-du-Pape, Ogier, **Clos de l'Oratoire des Papes**, 2017. *Grenache noir, Cinsault, Syrah, mourvèdre. Massive, riche et savoureuse ; complexité et puissance. Grande finale aromatique, signant un vin bien assemblé et plein d'équilibre.* Magnum : 110,00€  
1,5L

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

## VIN BLANC SEC

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

## VIN ROSE

|                      |  | QUANTITE<br>SERVIE ET PRIX |         |
|----------------------|--|----------------------------|---------|
|                      |  | 37,5 CL                    | 75 CL   |
| Vallée du Rhône      | AOP Ventoux, <b>Domaine Brunely</b> , 2021<br><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<br><i>Gamay, Pinot Noir. Rosé minéral aux arômes de fruits frais.</i>                           |                            | 22,00 € |
|                      | AOP Valençay, Francis Jourdain, <b>Rosée</b> , 2021<br><i>Gamay, Côt, Pinot noir, Cabernet Franc, Pinot D'Aunis</i>  | 12,00 €                    |         |
|                      | AOP Valençay, Francis Jourdain, <b>Rosée</b> , 2022<br><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<br><i>Gamay, Cabernet Franc. Rosé bien équilibré.</i>   |                            | 22,00 € |
| Languedoc-Roussillon | IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand, <b>Gris Blanc</b> , 2022<br><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<br>SERVIE ET PRIX |         |
|----------------------|---|----------------------------|---------|
|                      |   | 37,5 CL                    | 75 CL   |
| VIN DE FRANCE        | <b>VIN DE FRANCE</b> , SCEA Recougne, <b>Vol Libre</b> , 2020<br><i>100% Merlot sans soufre. Un vin fruité et léger.</i>  |                            | 25,00 € |
| Bordelais            | AOC Bordeaux supérieur, <b>Château Recougne</b> , 2019<br><i>Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc. Arômes de cassis et tanins agréables.</i>  |                            | 26,00 € |
| Languedoc-Roussillon | <b>IGP</b><br>IGP Pays d'Oc, Gourmet Père et Fils, <b>Côte de Bœuf</b> , 2021<br><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<br><i>Syrah, Carignan. Arômes de fruits rouges, riche et gourmand d'une belle élégance.</i>                                 |                            | 33,00 € |
|                      | <b>AOP</b><br>AOP Fitou, Domaine Bertrand-Berger, <b>Origines</b> , 2021<br><i>Carignan, Grenache. Arômes floraux, puissance et finesse.</i>  |                            | 29,00 € |
|                      | AOP Corbières Boutenac, <b>Château Villemajou</b> , 2017<br><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<br><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<br><i>Syrah, Grenache. Arômes de fruits des bois légèrement épicés.</i>  |                            | 30,00 € |
|                      | AOP Gigondas, Domaine Brunely, <b>Trésor</b> , 2021<br><i>Grenache, Mourvèdre. Vin puissant et complexe.</i>  |                            | 32,00 € |
|                      | AOP Crozes-Hermitage, Domaine Belle, <b>Les Pierrelles</b> , 2021<br><i>Syrah. Ample et gourmand sur des arômes de cacao.</i>   |                            | 39,00 € |
|                      | AOP Crozes-Hermitage, Domaine Belle, <b>Cuvée Louis Belle</b> , 2019<br><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<br><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<br><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<br>SERVIE ET PRIX |         |
|-----------------|--|----------------------------|---------|
|                 |  | 37,5 CL                    | 75 CL   |
| Bourgogne       | AOP Bourgogne Passetoutgrain, <b>Domaine Hudelot-Baillet</b> , 2017<br><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<br><i>Pinot Noir. Belle robe rubis, finesse et longueur au nez très fruité</i>   |                            | 54,00 € |
| Vallée de Loire | <b>IGP</b><br>IGP Pays de Brive, 1001 Pierres, <b>Triadoux</b> , 2019<br><i>Cabernet franc et merlot. Bel équilibre entre le fruité et le boisé</i>  | 14,00 €                    | 26,00 € |
|                 | <b>AOP</b><br>AOP Côtes D'auvergne, Desprat, <b>Terre &amp; Laves</b> , 2019<br><i>Gamay, Pinot Noir. Un vin frais et souple.</i>  |                            | 24,00 € |
|                 | AOP Côtes d'Auvergne, Desprat, <b>La Légendaire</b> , 2019<br><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<br><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<br><i>Cabernet Franc. Un vin élégant aux notes de fruits mûrs</i>  |                            | 27,00€  |
|                 | AOP Châteaumeillant, <b>Domaine Vincent Siret-Courtaud</b> , 2021<br><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<br><i>Malbec. Bel équilibre entre finesse et tanins.</i>   |                            | 28,00€  |

## CHAMPAGNE

|           |   | QUANTITE<br>SERVIE ET PRIX |         |
|-----------|---|----------------------------|---------|
|           |   | 12 CL                      | 75 CL   |
| Champagne | AOC Champagne, <b>Collet Brut N.M.</b><br><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><br><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<br/>(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<br/>(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<br/>(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<br/>(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 €.*