

# A propos des Vins


## Ce qui nous guide dans les choix dyonisiens

Cette carte des vins a été faite avec amour, recherche et «simplicité». Elle était pour nous la parfaite occasion de réouvrir les calepins de nos dégustations passées, ravivant de délicieux souvenirs dans chacune de nos belles régions viticoles françaises. La rencontre des hommes et des femmes qui font le vin est parfois aussi intense que de boire le meilleur des nectars. Vous trouverez sur cette carte des senteurs, des tons et des couleurs, des goûts très différents.

Car le vin n'est pas le même lors d'un apéro entre copains ou lors d'un dîner en tête à tête, n'est-ce-pas ? Le vin, c'est un grand bout de notre culture, il aiguise l'esprit du Badin. Le vin est plaisir. Le vin est partage. Il peut être bon seul, il sera toujours meilleur à plusieurs.

Prenez le temps de vous y plonger un instant et laissez-vous aller à une découverte, le vin c'est fait pour ça !

## COMMENT VOUS Y RETROUVER ?


 ..... Vin rouge

 ..... Vin blanc

**Gras** ..... Appellation

*Itallique* ..... Domaine

Light ..... Petit descriptif

 ..... Vin rosé

 ..... Vin biologique




 ..... Vin biodynamique

 ..... Vin bio Nature & Progrès






 ..... Vin bodyvin

# Cartes des vins

## VINS DU MOMENT

 Vin maison au verre.....	12 cl.....	2,5
 Vin du moment au verre.....	12 cl.....	2,5 / 4
 Pichet de vin rouge ou rosé.....	50 cl.....	9

## ALSACE

 <b>AOC Alsace Muscat - <i>Domaine Zink</i> 2015</b> .....	75 cl.....	22,5
Sec à l'aromatique florale et agrumée		
 <b>AOC Alsace Gewurztraminer - <i>Domaine Zink</i> 2014</b> .....	75 cl.....	26
Moelleux aux notes de roses et de litchi		
 <b>AOC Alsace Riesling - <i>Domaine Zink</i> 2014</b> .....	75 cl.....	20,5
Sapide et sérieux; rivalise avec les meilleurs		
  <b>AOC Alsace Vieilles Vignes «Herrenweg de Turckheim <i>Domaine Zind - Humbrecht</i> 2010</b> .....	75 cl.....	31
Vin moelleux d'exception		

## CHAMPAGNE

 <b>AOC Champagne Grand Cru Bru blanc de blancs <i>Domaine la Destinée</i></b> .....	75 cl.....	40
Une bulle élégante et fine aux senteurs briochées		

**Vin mousseux Méthode ancestral «N7»** .....75 cl.....23  
*Domaine de Fontenay*

Une bulle de gamay toute pétillante

## BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

**AOC Mâcon Villages – Domaine des Gandines 2017** .....75 cl.....23

Un verre ? la bouteille !

**AOC Chablis «Terroirs de Béro»** .....75 cl.....44

*Château de Béro 2015*

Le Chardonnay fin, tendu, un régal de grand vin

**AOC Givry 1er Cru «L'Empreinte»** .....75 cl.....53

*Domaine Joblot 2016*

Le joyau du Pinot Noir, en dentelles de fleurs

**AOC Côte de Brouilly *Domaine P.A Dumas* 2011** .....75 cl.....20,5

Gamay puissant aux tanins lisses, prêt à boire !

**AOC Brouilly «Les Pierreuses» *Domaine P.A Dumas* 2014** .....75 cl.....21,5

Fin et délicat aux arômes de griottes

## JURA

**AOC Côtes du Jura «Longefin» – *Domaine Grappe* 2015** .....75 cl.....24







Chardonnay aux touches de fleurs et poires fraîches

**AOC Côtes du Jura «Les Insouciantes»** .....75 cl.....27




*Domaine Grappe 2015*

Trousseau, pousard et pinot, trio poivré et salivant

## SAVOIE

 <b>AOC Savoie Mondeuse – <i>Domaine Giachino</i> 2016</b>  ..... 75 cl ..... 28 Le meilleur ami de vos apéros
 <b>AOC Savoie Roussette – <i>Domaine Giachino</i> 2016</b>  ..... 75 cl ..... 27 Sec aux tons de fruits du verger, fleurs d'acacia, une caresse
<b>AOC Savoie Persan – <i>Domaine Giachino</i> 2016</b>  ..... 75 cl ..... 33 Délicieux cépage autochtone, fruits noirs aux tanins de velours
<b>AOC Savoie – <i>Domaine Prieuré St Christophe</i> 2015</b>  ..... 75 cl ..... 48 Un bijou de texture et de saveurs, une grande mondeuse

## VALLEE DU RHÔNE

 <b>Saint-Joseph «Empreinte» – <i>Domaine Verzier</i> 2015</b>  ..... 150 cl ..... 58 Poivré floral délicat et généreux
<b>AOC Saint-Joseph – <i>Domaine de la Tour d'Arras</i> 2015</b>  ..... 75 cl ..... 25 Syrah d'esprit léger, délicatement violette et poivrée
 <b>AOC Crozes – Hermitage – <i>Domaine du Pavillon</i> 2016</b>  ..... 75 cl ..... 23 Une charpente gentiment boisée aux parfums fumés
 <b>AOC Côtes du Rhône Villages «Sauvageonne»</b>  ..... 75 cl ..... 24 <i>Domaine La Cabotte</i> 2016 Les blancs du Sud travaillés à la bourguignonne, bref un régal
 <b>AOC Côtes du Rhône Villages «Sauvageonne»</b>  ..... 75 cl ..... 24 <i>Domaine La Cabotte</i> 2016 Les blancs du Sud travaillés à la bourguignonne, bref un régal
<b>Vin de France «La Reboule» <i>Domaine des Deux Terres</i></b>  ..... 75 cl ..... 18 Canon d'Ardèche



**AOC Côtes du Rhône Villages – Massif D’Uchaux** ..... 75 cl ..... 22  
«Garance» *Domaine La Cabotte* 2016

Vin gourmand, suave, une ode à l’été



**VDP de Méditerranée «Marselan»** ..... 75 cl ..... 16,5  
*Domaine Chaume-Arnaud* 2016

Un gramme de rusticité et le reste en fruit



**AOC Châteauneuf du Pape «Le Traversier»** ..... 75 cl ..... 40  
*Château Simian* 2016

Une pure merveille d’équilibre et de longueur



**AOC Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes** ..... 75 cl ..... 47  
*Domaine La Cabotte* 2015

Attention, grand terroir ! un bijou gustatif

**Vin de France «La Tribu»** ..... 75 cl ..... 19,5  
*Domaine La Vrille et le Papillon* 2016

Le grenache léger et floral de Valvignière. Canon !

**Vin de France «Babiolo» – *Domaine A. Calek*** ..... 75 cl ..... 20

Les vins nature, peinture, glou-glou

**Vin de France «Chatons de garde» – *A. Calek*** ..... 75 cl ..... 24

Belle structure, puissant et boisé; L’Ardèche des grands jours !

**Vin de France «Vin nu» *Domaine des Deux Terres*** ..... 75 cl ..... 20

Léger perlant, frais et dynamique

**Vin de France «Zig-Zag» *Domaine des Deux Terres*** ..... 75 cl ..... 21

Le végétal mûr de la Syrah à son apothéose

**Vin de France «Jeu de Rolle» *Château Simian* 2016** ..... 75 cl ..... 16

Frais et agrumé

**AOC Côtes du Rhône «La Devèze»** ..... 75 cl ..... 15  
*Domaine de Dionysos* 2017

Petits fruits rouges gourmands

**AOC Côtes du Rhône – Domaine E. Balme 2016** .....150 cl .....30

Canon de copains

**AB AOC Côtes du Rhône «La Devèze»** .....150 cl .....32

*Domaine De Dyonisos 2014*

A boire à deux

**AB AOC Côtes du Rhône «La Devèze»** .....75 cl .....16

*Domaine de Dyonisos 2016*

Rouge de soir aux tanins soyeux

**AOC Côtes du Rhône Villages «Visan»** .....75 cl .....20

*Domaine de Dyonisos 2013*

Tout ce qu'on adore dans la Vallée du Rhône

**AB Vin de Pays du Vaucluse «La Devèze» – Viognier** .....75 cl .....17,5

*Domaine de Dyonisos 2016*

La balade des fleurs joyeuses

## LOIRE

**AB AOC Anjou «La Fresnaye»** .....75 cl .....33

*Domaine Pithon – Paillé 2010*

Le Cabernet Franc sous son meilleur profil. Une grande bouteille à boire !

**AB AOC Muscadet Sèvre et Maine «Clos Briords»** .....75 cl .....23

*Domaine de la Pépière 2016*

Beau vin d'Atlantique, ample et gras

**AB AOC Saumur «La pierre frite»** .....75 cl .....21

*Domaine du Pas-Saint-Martin 2016*

Fringant, citronné, ça vous fait vibrer toute la bouche !

**Vin mousseux Méthode ancestral «N7»** .....75 cl .....23

*Domaine de Fontenay*

Une bulle de gamay toute pétillante

**AB AOC Saumur «Yves Lambert»** .....75 cl .....22

*Domaine de ISaint Just 2010*

Le chenin évolué, la pomme, cire d'abeille

**AB** **AOC Bourgueil «Sur les Hauts»** .....150 cl .....54  
*Domaine A. Revollet 2014*  
 Interdit aux enfants

## LANGUEDOC

**AB** **IGP du Gard «Marche Arrière»** .....75 cl .....21  
*Domaine du Mas du Chêne 2016*  
 Le Carignan souple et fruité, un ami insoupçonné

**Vin de France «Pierre de Lune»** .....75 cl .....19,5  
*Domaine de la Fontude*  
 Un rouge de berger, peau dure, coeur tendre

**AOC Saint - Chinian «Coccigrues»** .....75 cl .....28  
*Domaine Yannick Pelletier 2014*  
 Les nouveaux terroirs qui affolent votre palais

**AB** **IGP Coteaux de Fontcaude «Silice»** .....75 cl .....32  
*Domaine Les Eminades 2016*  
 Un Sauvignon dans le Sud? S-U-B-L-I-M-E

## SUD OUEST


**AOC Fronton «Coste Rouge»** .....75 cl .....28  
*Domaine La Colombières 2014*  
 Poivré et séveux, un vin d'automne

**AOC Cahors «Les Escures» Mas del Perié 2016** .....75 cl .....23  
 Un malbec éclatant, aux arômes de figues violettes



**AB** **AOC Saint-Sardos «Les Gabares»** .....75 cl .....19,9  
*Domaine de la Tucayne 2012*  
 Nez pralin et cacaoté

**AB** **AOC Cahors «Le Combal»** .....75 cl .....23  
*Domaine Cosse et Maisonneuve 2014*  
 Le malbec évolué, fin et délicat

## DIOIS

 **AOC Châtillon-en-Diois «Cabanon de Laye»**  .....75 cl .....18,5  
*Domaine Côté - Cairn 2016*



Le meilleur aligoté du Diois

 **IGP Drôme«L'Intime»**  .....75 cl .....19  
*Domaine Peylong 2016*

Blanc local de canon

 **AOC Coteaux de Die «L'Oublié»**  .....75 cl .....20  
*Domaine Peylong 2016*

Version tranquille de la clairette; vaut le détour

 **IGP Drôme«L'Inespéré»**  .....75 cl .....20  
*Domaine Peylong 2016*

La plus belle Syrah du coin

 **IGP Coteaux de Die «L'Inattendu»**  .....75 cl .....23  
*Domaine Peylong 2016*



Cabernet Sauvignon d'altitude; Faut goûter pour le croire

 **AOC Clairette de Die «Tradition»**  .....75 cl .....17,9  
*Domaine Achard - Vincent*

Subtile et équilibrée; vraie clairette de soif

 **AOC Clairette de Die «Bio-Sûre»**  .....75 cl .....19,9  
*Domaine Achard - Vincent*

Superbe cuvée, bulles toutes en finesse

 **AOC Crémant de Die «Brut»**  .....75 cl .....18,9  
*Domaine Achard - Vincent*

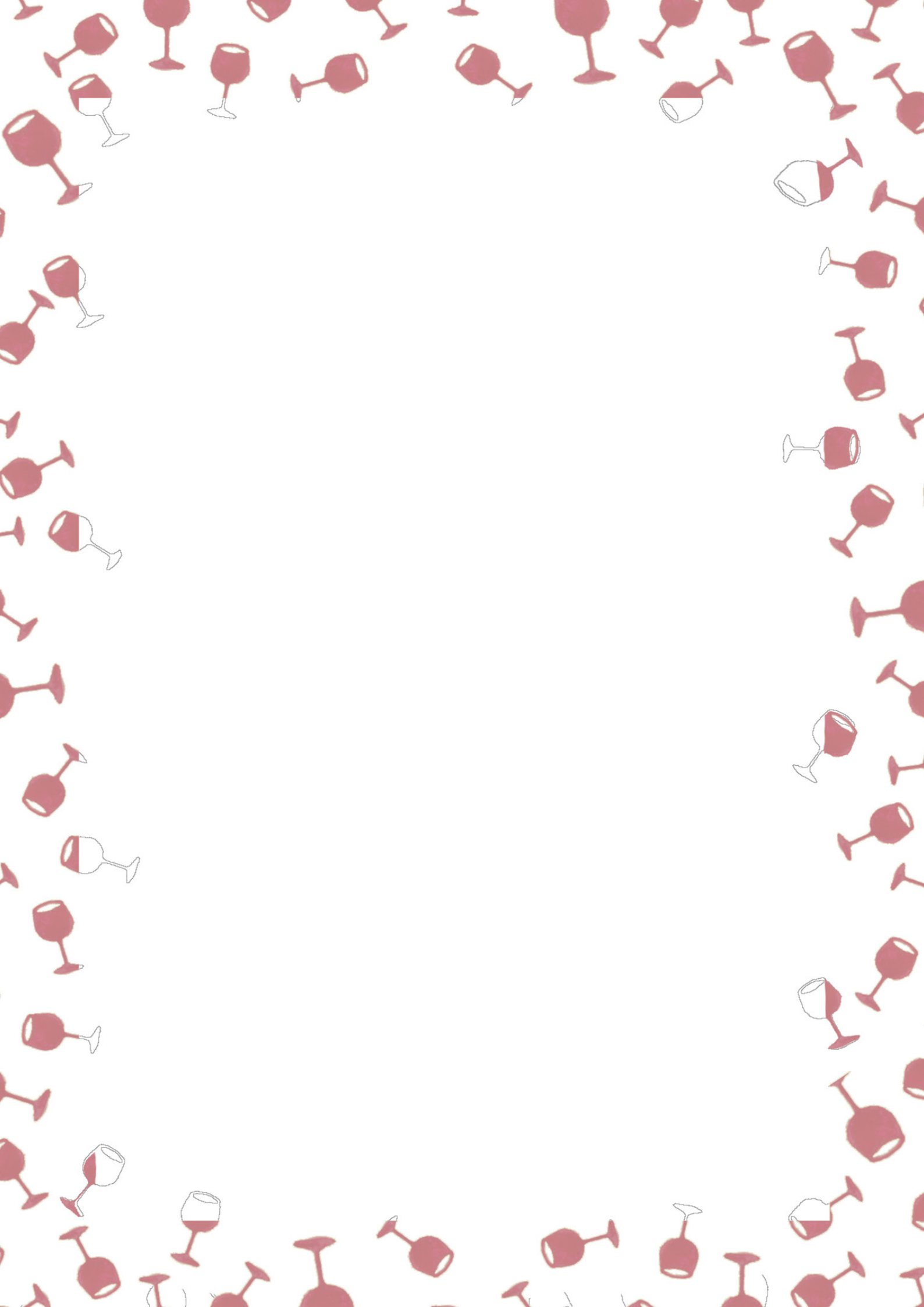
Bulle festive, à boire sans modération !

## ITALIE

**Terra Siciliane «Nero d'Avola» - Terre di Giumara 2016**  .....75 cl .....21

Boisé intense et harmonieux, café





# MENU

*Possibilité de prendre à emporter, avec une remise de 20% !*

## Formule Petit Déjeuner

Pain diois + beurre et confiture + café expresso ou allongé + jus de fruit local

*Tout changement sur la formule peut engendrer un supplément.....*5,50

## Du lundi au vendredi

Menu du jour..... 16

*Plat du jour + fromage ou dessert + un verre de vin ou un sirop*

Menu enfant..... 10

*Plat complet + dessert*

## Le samedi et dimanche

Menu Quintoux..... 22

*Entrée + plat + fromage ou dessert*

Menu du Badin..... 28

*Entrée + plat + fromage ou dessert*

Accord mets et vins (uniquement le week end)..... 12

*3 verres de vin tout au long du repas*

Menu enfant..... 10

*Plat complet + dessert*

## Les apéros *[ hors heures de service ]*

Possibilité de se servir dans l'épicerie

*Rillettes, pâtés végétaux, crèmes, biscuits salés, pain ...*

Planche de charcuterie, fromage et autres gourmandises locales / maison

«la Ptite fringale» (150g)..... 11

«la Goulue» (350g) ..... 19

Le Picodon de Vachères et pain diois ..... 4,5

Saucisse sèche / chorizo de brebis à la pièce.....27,5 / kg

*Prix service compris*