

LE BISTROT

HÔTEL*** RESTAURANT AR MILIN'

LA CARTE DES VINS



CARTE DES VINS

	VERRE 12 CL	CARAFE 50 CL	BOUTEILLE 75 CL
VINS BLANCS MOELLEUX			
IGP Côtes de Gascogne "Villa Chambre d'Amour" <i>Fruits exotiques, agrumes, frais</i>	6.00 €	20.00 €	30.00 €
AOC Coteaux de l'Aubance Domaine de l'Orangerie <i>Équilibré, frais, gourmand</i>	7.00 €	24.00 €	35.00 €
VINS BLANCS SECS			
AOP Valençay Domaine Vaillant, Loire <i>Agrumes, fruits blancs et exotiques</i>	7.00 €	24.00 €	35.00 €
IGP "l'éclat" Domaine de Joy - Côtes de Gascogne <i>Frais, fruité, agrumes</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €
AOP Petit Chablis Domaine Besson, Bourgogne <i>Minéral, frais, acidulé</i>	9.00 €	30.00 €	45.00 €
AOP Pinot Gris "Le Pinot de Jo H", Alsace <i>Intense, floral, rond</i>	7.00 €	24.00 €	35.00 €
IGP Chardonnay Domaine Altugnac - Pays d'Oc <i>Rond, fruits blancs</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €
VINS ROUGES			
AOP Juliéna Château de Juliéna, Beaujolais <i>Fruité, léger, charpenté</i>	8.00 €	27.00 €	40.00 €
AOP Pic St Loup "Bergerie du capucin" Languedoc Roussillon <i>Fruits des bois, épissé, frais</i>	7.00 €	24.00 €	35.00 €
AOP Saint-Emilion Champs d'Elise, Bordeaux <i>Fruité, aromatique, soyeux</i>	7.00 €	24.00 €	35.00 €
AOC Anjou Château du Fresne, Loire <i>Fruité, frais, équilibré</i>	6.00 €	20.00 €	30.00 €
IGP "Syrah d'Ardèche", Chateaubourg <i>Fruits rouge, gourmand, poivre</i>	7.00 €	24.00 €	35.00 €
Domaine du Vieux Parc "Les Amandiers" Languedoc Roussillon <i>Epicé, fruits rouges, poivré</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €
VIN ROSÉ			
IGP Ile de Beauté Costa Serena <i>Vif, équilibré, gourmand</i>	5.00 €	18.00 €	25.00 €
AOP Pic St Loup "Bergerie du Capucin" Languedoc <i>Complexe, fruits rouges frais, légèrement épicé</i>	7.00 €	24.00 €	35.00 €



CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS - 75 CL

VAL DE LOIRE

AOP Valençay Domaine Sébastien Vaillant 2024 <i>Agrumes, fruits blancs et exotiques</i>	35.00 €
AOP Muscadet Domaine du Clos des Orfeuilles 2024 <i>Minéral, franc, fruité</i>	32.00 €
AOP Sancerre Domaine Martin 2022 <i>Élégant, minéral, agrumes</i>	47.00 €
AOP Anjou "Magnolia" Château de la Roulerie 2022 <i>Floral, équilibré, élégant</i>	49.00 €

ALSACE

AOP Pinot Gris "Le Pinot de Jo H." 2023 <i>Intense, floral, rond</i>	35.00 €
AOP Riesling cuvée "Frédéric Emile" Domaine Trimbach 2011 <i>Harmonieux, minéral</i>	75.00 €
AOC Gewurztraminer Vendanges tardives Domaine Trimbach 2011 <i>Moelleux, équilibré, frais</i>	80.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes Hermitage Domaine Entrefaux 2022 <i>Fruité, sec, gras</i>	59.00 €
AOP Côtes du Rhône "Légende des Toques" 2024 <i>Frais, floral, tendre</i>	30.00 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc "Viognier" Château Pennautier 2024 <i>Frais, fruité, onctueux</i>	29.00 €
IGP Chardonnay Domaine Altugnac - Pays d'Oc <i>Rond, fruits blancs</i>	25.00 €



CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS - 75 CL

BORDEAUX

AOP Domaine de Dauzac 2023 <i>Fleurs blanches, fruits exotiques, équilibré</i>	32.00 €
AOC Pessac-Léognan Lagrave-Martillac 2015 <i>Minéral, pur, vif</i>	70.00 €
AOC Côtes de Bordeaux Château Ad Francos 2018 <i>Vif, complexe, rond</i>	69.00 €

BOURGOGNE

AOP Petit Chablis Domaine Besson 2022 <i>Minéral, frais, acidulé</i>	45.00 €
AOP Viré-Clessé - Jean Loron 2022 <i>Frais, équilibré, complexe</i>	45.00 €
AOC Montagny 1er cru Château de Davenay 2020 <i>Intense, floral, fruits secs</i>	55.00 €

VINS BLANCS MOELLEUX

IGP Côtes de Gascogne "Villa Chambre d'Amour" 2023 <i>Fruits exotiques, agrumes, frais</i>	30.00 €
AOC Coteaux de l'Aubance Domaine de l'Orangerie 2022 <i>Équilibré, frais, suave, fruité</i>	35.00 €



CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES - 75 CL

VAL DE LOIRE

AOP Saumur Champigny "L'Amarante" Domaine Fouet 2023 <i>Léger, fruité, rond</i>	34.00 €
AOP Chinon Château la Grille 2021 <i>Puissance aromatique, épices, fruits rouges et noirs</i>	49.00 €
AOP Menetou-Salon 2023 <i>Frais, équilibré, puissance aromatique</i>	49.00 €
AOP Anjou Château du Fresne 2023 <i>Fruité, frais, équilibré</i>	30.00 €

ALSACE

AOP Pinot Noir Wolfberger "Signature" 2023 <i>Fruité, léger, convivial</i>	36.00 €
---	---------

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes Hermitage Domaine Entrefaux 2022 <i>Souple, Rond et épicé</i>	59.00 €
AOP Côtes du Rhône Balma Venitia "Légende des Toques" 2024 <i>Chaleureux, onctueux, corsé</i>	30.00 €
AOC Côte Rôtie "Brune et Blonde" Domaine E. Guigal 2018 <i>Rond, vanillé, épicé</i>	125.00 €

BEAUJOLAIS

AOP Juliéna Château de Juliéna 2022 <i>Fruité, léger, charpenté</i>	40.00 €
AOP Fleurie Château de Fleurie 2021 <i>Rond, charnu, intense</i>	38.00 €
AOP Moulin-à-vent Domaine Barbet 2020 <i>Charnu, long, fin</i>	42.00 €
AOP Morgon Côte du Py "Grandes mises" 2023 <i>Puissant, velouté, minéral</i>	36.00 €



CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES - 75 CL

BORDEAUX

AOP Bordeaux Supérieur Château Landereau 2020 <i>Intense, fruité, gourmand</i>	26.00 €
AOP Saint-Emilion Champs d'Elise 2022 <i>Fruité, aromatique, soyeux</i>	35.00 €
AOP Saint-Emilion Grand Cru Baron Boutisse 2020 <i>Puissant, épicé, cacao</i>	54.00 €
AOP Montagne Saint-Emilion Château Tour Bayard 2021 <i>Fruité, épicé, tanins soyeux</i>	44.00 €
AOP Haut-Médoc Château Puy Castera 2022 <i>Riche, élégant, complexe</i>	38.00 €
AOC Pessac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion <i>Racé, harmonieux, fondu</i>	70.00 €
AOC Saint-Estèphe Château Ormes de Pez 2012 <i>Soyeux, gras, généreux</i>	80.00 €
AOC Moulis-en-Médoc Château Chasse-Spleen 2012 <i>Grand cru, aromatique, franc</i>	86.00 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

AOP Pic St Loup "Bergerie du capucin" <i>Fruits des bois, épissé, frais</i>	35.00 €
AOP Saint Chinian "Les Uyères" Château Fontanche 2023 <i>Fruité, puissant, fin</i>	39.00 €
AOP Corbières Boutenac Domaine de Villemajou 2022 <i>Complexe, ample, généreux</i>	40.00 €
Domaine du Vieux Parc "Les Amandiers" <i>Epicé, fruits rouges, poivré</i>	25.00 €

BOURGOGNE

AOP Chorey-les-Beaunes Domaine Louis Jadot Beaumonts 2021 <i>Souple, aromatique, équilibré</i>	79.00 €
AOP Pinot Noir - André Ducal 2023 <i>Épicé, fruité, rond</i>	36.00 €
AOC Pommard Domaine Louis Jadot 2021 <i>Expressif, rond</i>	105.00 €
AOC Nuits-Saint-Georges Domaine Jadot 2019 <i>Tanin, rond</i>	110.00 €
AOC Bourgogne Couvent des Jacobins 2022 <i>Bouche souple, notes de fruits rouges, tanins croquants.</i>	49.00 €



CARTE DES VINS

LES VINS ROSÉS - 75 CL

IGP De L'île de Beauté Rosé Costa Serena 2024 <i>Vif, équilibré, gourmand</i>	25.00 €
AOP Côtes de Provence "M" Château du Minuty 2024 <i>Frais, fin, épuré</i>	49.00 €
IGP Pic St Loup "Bergerie du Capucin" 2024 <i>Complexe, fruits rouges frais, légèrement épicé</i>	35.00 €

LES VINS ETRANGERS - 75 CL

Cara Nord, Espagne 2015 <i>Fruits noirs, épices douces</i>	36.00 €
Escudo Rojo, Chili 2016 <i>Fruits noirs, épicé, tannique</i>	39.00 €

LES CHAMPAGNES - 75 CL

Dominique Massin Brut "Cuvée de Réserve"	60.00 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	90.00 €
Nicolas Feuillatte "Cuvée 225" 2008	80.00 €
Nicolas Feuillatte "Cuvée Palme d'Or" 2006	155.00 €

LE VIN PÉTILLANT - 75 CL

Crémant de Loire Brut Domaine de Cray	30.00 €
---------------------------------------	---------



LE JARDIN DES ARTS

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN'

NOUVELLE ÉDITION TOUS LES ANS, DE MAI À SEPTEMBRE
ENTRÉE LIBRE ACCÈS



DÉCOUVREZ L'EXPOSITION DE SCULPTURES MONUMENTALES DANS
LE PARC D'AR MILIN'.

LE JARDIN DES ARTS

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN'

DU MERCREDI 01 MAI AU DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2024
ENTRÉE LIBRE ACCÈS



DÉCOUVREZ L'EXPOSITION DE SCULPTURES MONUMENTALES DANS
LE PARC D'AR MILIN'.

LE JARDIN DES ARTS

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN'

DU MERCREDI 01 MAI AU DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2024
ENTRÉE LIBRE ACCÈS



VENEZ VOIR L'EXPOSITION DE SCULPTURES MONUMENTALES DANS
LE PARC D'AR MILIN'.

LE JARDIN DES ARTS

HÔTEL RESTAURANT AR MILIN'

DU MERCREDI 01 MAI AU DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2024
ENTRÉE LIBRE ACCÈS



VENEZ VOIR L'EXPOSITION DE SCULPTURES MONUMENTALES DANS
LE PARC D'AR MILIN'.

