

# Wim à table

WIM VAN GORP

A U V E R R E

## Bulles

LA WIM, La bière des Chefs 33cl	4€
<i>Blonde dorée, légère, rafraichissante aux notes de céréales et d'agrumes</i>	
Méthode traditionnelle Château de Montdomaine (Loire-Touraine)	12€
<i>Chenin</i>	
Champagne Brut Nature Drappier	18€
<i>Pinot Noir, Fraîcheur, Minérale</i>	

## Blancs

2018 Cahors « Clos Siguier » Domaine Causse Blanc De Montcuq ( <i>Causse Blanc</i> )	7€
2021 Beaujolais Villages « Beur Blanc » Karim Vionnet ( <i>Chardonnay</i> )	8€
2021 Chinon « Chenin des Puys » Domaine Thierry Landry ( <i>Chenin</i> )	10€
2020 Bourgogne Frédéric Leprince ( <i>Chardonnay</i> )	12€

## Rouges

2016 BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Barrail De Guillon ( <i>Merlot Cabernet Sauvignon</i> )	7€
2020 Languedoc Roussillon « Solal » Château Haut Blanville ( <i>Merlot</i> )	7€
2019 Côtes du Rhône « Loch Ness » Domaine Julien Barge ( <i>Syrah Grenache</i> )	8€
2017 Buzet « Le Pech Abusé » Domaine Du Pech ( <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> )	12€

WVG

# 2 0 B L A N C S

## LOIRE

2019	Pouilly Fumé « Fumé Du Milieu » Domaine Guy Baudin ( <i>Sauvignon Blanc</i> )	28€
2021	Chinon « Chenin des Puys » Domaine Thierry Landry ( <i>Chenin</i> )	34€
2014	Muscadet Sèvre et Maine Domaine Topaz ( <i>Melon de Bourgogne</i> )	34€
2021	Sancerre Domaine Legros ( <i>Sauvignon Blanc</i> )	36€
2019	Montlouis Sur Loire « Touche Mitaine » Domaine Le Rocher Des Violettes ( <i>Chenin</i> )	42€

## ALSACE

2014	Muscat Domaine Christian Binner ( <i>Muscat</i> )	40€
------	---	-----

## BOURGOGNE (*Chardonnay*)

2020	Bourgogne Frédéric Leprince	38€
2020	Hautes Cotes de Beaune Claude Nouveau	40€
2020	Vézelay « Les Solniers » Domaine La Sœur Cadette	44€
2020	Chablis « Le Vendangeur Masqué » Domaine De Moor	48€
2020	Côte d'Or « La Monatine » Marc Rougeot	54€
2019	Savigny les Beaune Catherine et Claude Maréchal	72€

## RHÔNE

2020	Saint Peray « Les pins » Domaine Gripa	42€
2018	Saint Joseph Aurélien Chatagnier ( <i>Roussanne, Marssanne</i> )	54€
2019	Condrieu Gilles Barge ( <i>Viognier</i> )	78€

## BEAUJOLAIS

2021	Beaujolais Villages « Beur Blanc » Karim Vionnet ( <i>Chardonnay</i> )	28€
2020	Beaujolais Domaine Dominique Piron ( <i>Chardonnay</i> )	32€

## PROVENCE

2018	IGP des Alpilles Château Estoublon ( <i>Marsanne Rousanne Grenache Blanc</i> )	46€
------	--	-----

## SUD OUEST

2018	Cahors « Clos Siguier » Domaine Causse Blanc De Montcuq ( <i>Causse Blanc</i> )	28€
2015	Buzet « La Badinerie du Pech » Domaine Du Pech ( <i>Sauvignon Blanc</i> )	38€

# 2 0 R O U G E S

## LOIRE

2021	Sancerre Domaine Legros ( <i>Pinot Noir</i> )	30€
2021	Bourgueil « Jour De Soif » domaine du Bel Air ( <i>Cabernet Franc</i> )	34€
2017	Chinon « Les pensées de Pallus » Domaine de Pallus ( <i>Cabernet Franc</i> )	42€

## BOURGOGNE (*Pinot Noir*)

2019	Bourgogne Pinot Noir, Domaine Matrot	44€
2018	Bourgogne Pinot Noir, Domaine Taupenot Merme	48€
2019	Macon Cruzille Domaine Guillot Broux	54€
2020	Santenay 1 <sup>er</sup> Cru « Grand Clos Rousseau » Claude Nouveau	58€

## BEAUJOLAIS (*Gamay*)

2021	Beaujolais Village « Du Beur Dans Les Pinards » Karim Vionnet	28€
2021	Brouilly « Vieilles Vignes » Jean Claude Laplu	38€

## RHÔNE

2020	Côtes-du-Rhône « Terre D'Aigles » Marcel Richaud ( <i>Syrah, Grenache, Mourvèdre</i> )	28€
2019	Côtes du Rhône « Loch Ness » Domaine Julien Barge ( <i>Syrah, Grenache</i> )	32€
2020	Croze Hermitage Yann Chave ( <i>Syrah</i> )	42€
2019	Saint Joseph Aurélien Chataignier ( <i>Syrah</i> )	54€

## SAVOIE

2018	Savoie « Mondeuse » Domaine Dupasquier ( <i>Mondeuse Noire</i> )	28€
2020	Bugey « Comme Dans Da Cave A Mémé » Domaine Renardar-Fâche ( <i>Gamay</i> )	32€

## SUD OUEST

2018	Cahors « Clos Siguiet » Domaine Causse Blanc De Montcuq ( <i>Malbec</i> )	28€
2017	Buzet « Le Pech Abusé » Domaine Du Pech ( <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i> )	42€

## LANGUEDOC

2020	Languedoc Roussillon « Solal » Château Haut Blanville ( <i>Merlot</i> )	28€
2020	Coteaux D'Enserune « Savignus Carignan » Domaine Castan ( <i>Carignan</i> )	30€
2019	IGP Pays D'Oc « Le Poteau Rouge » Domaine Alternative Bis ( <i>Grenache, Syrah</i> )	32€
2020	Terrasse du Larzac « Les Ouvrées » Clos de la Barthassade ( <i>Syrah, Mourvèdre, Grenache</i> )	42€

## BORDEAUX

2015	Bordeaux Supérieur, Barrail de Guillon ( <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i> )	28€
------	--	-----

# E X C E P T I O N S

## ROUGE

### BOURGOGNE

2019	Mâconnais « La Myotte » Domaine Guillot-Broux	72€
2019	Nuits Saint Georges « Aux Saint Jacques » Domaine Julien Cruchandeau	97€
2017	Gevrey Chambertin Domaine Taupenot-Merme	106€
2016	Morey Saint-denis Domaine Taupenot-Merme	135€
2015	Clos Vougeot Grand Cru Domaine Capitain-Gagnerot	210€

### RHÔNE

2015	Vin de France « Les Colonnades » Philippe Viret ( <i>Grenache, Mourvèdre, Carignan</i> )	91€
2020	Côte-Rôtie, Château Saint Cosme ( <i>Syrah</i> )	108€

### LANGUEDOC ROUSSILLON

2019	IGP Côtes Catalanes « Vieilles Vignes » Domaine Gauby ( <i>Syrah, Grenache, Carignan</i> )	80€
------	--	-----

### BORDEAUX

2011	Saint-Estèphe « La Dame de Montrose » Château	110€
2011	Côtes-de-Bourg Château Roc de Cambes	169€
1996	Pauillac Château Clerc Milon	249€

# B U L L E S 7 5 c l

2018	Touraine Brut Château de Montdomaine (Loire-Touraine)	36€
	Chenin	
	Champagne Brut Nature Drappier	84€
	Pinot noir	
	Champagne Brut Rosé Maison Billecart-Salmon	138€
	Chardonay, Pinot noir, Pinot meunier	

# M A G N U M S

## Rouges

2020	Côtes-du-rhône, Château Saint Cosme	57€
2019	BEAUJOLAIS-VILLAGES « Du beur dans les Pinards» Karim Vionnet	76€
2019	BEAUJOLAIS-VILLAGES « Tentation » Jean Claud Lapalu	82€
2016	TERRASSE DU LARZAC Domaine Saint-Sylvestre (Languedoc)	160€

# C O C K T A I L S 9 €

WAT on ice: lemon, ginger, raspberry liquor, La WiM

Bloody ginger: vodka, tomato juice, lemon, ginger celery salt, tabasco

Moscow mule: vodka, ginger, lemon, ginger ale

Southern gin: gin, tonic, rosemary

Aperol spritz: apérol, pétillant, sparkling water, orange

Sour Wim: amaretto, egg white, lemon, sugar

# S O F T S     E T     A P É R I T I F S

## SOFTS

½ Vittel, ½ Badoit	5€
Vittel litre 1L, Chateldon 75cl	8€
Coca 0, Coca, Schweppes Tonic	5€
Ginger ale	5€
Limonade maison gingembre et citron vert	6€
<b>Les cafés – Maison les Rois Mages</b>	
Expresso, allongé	3€
Double expresso	5€
<b>Les thés &amp; Infusions Bio- Maison Pascal Hamour</b>	5€
Thé Noir Earl Grey, Thé Noir Vanille intense	
Thé Vert Sencha Yamato du Japon, Thé Vert de de Chine au Jasmin	
Thé Blanc de Noel	
Rooibos nature	
Infusion ( <i>Menthe Poivrée, Camomille, Verveine, Tilleul</i> )	5€

## APÉRITIFS

Kir ( <i>Mûre, cassis, pêche, Framboise, Bourgogne Aligoté</i> )	8€
Campari	8€
Martini Bianco, Rosso	8€
Ricard, Pastis 51	6€
Kir Royal ( <i>Crème de fruits, Champagne brut Nature Maison Drappier</i> )	17€
Cointreau	7€
Bombay london dry	8€
Havana club 3ans	8€
Sailor Jerry	8€
Noilly Prat	8€
Whisky Laphroaig Simple Malt	10€
Jameson Irish Whisky	12€
Nikka from the Barrel	14€
Whisky Cardhu 12 ans d'âge	15€
Whisky Glenfiddich 12 ans	14€

# D I G E S T I F S

Limoncello	7€
Amaretto	7€
Grand marnier, cointreau	7€
Get 27 ou 31	7€
Chartreuse Verte ou jaune	8€
Vodka Zubrowska	8€
Vieille Prune de Souillac	8€
Baileys	9€
Calvados Maison toutain	9€
Tequila	9€
Rhum Saylor Jerry	9€
Rhum Diplomatico	9€
Eau de vie ( <i>Poire, Clémentine, Framboise</i> ) MAISON BRANA	10€
Chartreuse MOF	14€
Chartreuse	16€
Bas Armagnac Domaine Boingnières	16€
Cognac Hennessy XO	25€