 CHAMELEON RESTAURANT **Vins en Bouteilles** Janvier 23

**Bulles & Champagne Bouteille (75cl)**Champagne, EPC, Extra Brut, Blanc de Blancs 60€
Champagne, Deutz, Brut 85 €

**Rosés**

Corse, AOP, Domaine Vertriccie, 2021 *sciaccarellu, niellucciu & grenache / belle fraicheur*  27 €

Côtes de Provence, L'instant, Château BarbanaU, 2021 *cinsault, syrah, grenache / frais* 32 € BiodynCôtes de Provence Cru Classé, Château Sainte Marguerite, 2021 *onctueux avec notes de pomelo* 38 € Bio

**Blancs Bouteille (75cl)**

**Loire**

Anjou, Cheninposteur, Philippe Germain, 2021 *chenin / vif & sec / fleurs blanches*  28 € Bio

VDF, La Part du Colibri, Vincent Caillé, 2020, *la folle blanche / tendu, très sec / minéral* 28 € Biodyn

IGP Val de Loire, Attitude, Pascal Jolivet, 2021 *sauvignon / droit & minéral / notes d’agrumes*  28 €

Je t'aime mais j'ai soif, Vincent Caillé VDF *melon & marsanne, rafraichissant, fruité* 30 € Biodyn Val de Loire, Les 3 bois, Eric Chevalier, 2019 *chardonnay / simplicité et légèreté* 30 €Coteaux du Giennois, Sans Complexe, Villargeau 2017 *sauvignon / frais et souple* 30 €

Touraine, Les Mardelles, André Fouassier, 2018 *sauvignon / vif & équilibré* 30 €

Menetou-Salon, Domaine Dionet, 2021 *sauvignon / minéral* / *vif & sec* 33 €

Savennières, Sables et Schistes, Loic Mahé, 2018 *chenin / frais et délicat* 45 €

**Rhône - Savoie - Jura - Provence - Alsace**

IGP des allobroges, Silice, Maison des ardoisière 2020 *jacquère /* *léger & délicat* 28 € BioDyn
Alsace, Meyer-Fonné, Pinot Blanc, 2021 *sec & aromatique* 30 € Nature Savoie Face Nord, Domaine Blard & Fils 2020 *jacquère /* *nature* 32 € Nature

Côtes du Jura, Domaine Frédéric Lornet, 2020 *chardonnay / nez d'agrumes, rondeur* 33 €

Côte du Rhône, Les Grands Calcaires, Santa Duc, 2018 *grenache blanc dominant / belle vivacité* 35 €
Croze Hermitage, cuvée Nathan, La ville rouge, 2021 *marsanne, roussane / fin & intense* 45 € BioDyn VDF Rhône, La Louronne, château Simian, 2019 *grenache gris / puissant, fruits blancs et coing* 45 € Nature

Alsace, Pinot Gris, Les Fromenteau, Josmeyer, 2018 */ demi sec* */* *frais & rond / fleurs blanches* 47 € BioDyn Condrieu, Cuilleron, Villard et Gaillard, 2018 *viognier / ample & puissant / nez de pêche abricot* 55 €

**Languedoc – Roussillon - Corse**

Cévennes, Domaine Gournier, 2020 *chardonnay / frais & rond* 28 €

IGP Pays d'Oc, Les 3 volcans de la Grange, 2020 *chardonnay & sauvignon / sec et rafraichissant* 28 € Bio

Bohème, Les conques, VDF, 2019 *grenache & macabeu / frais & rond* 30 € Bio

Languedoc, Nicot Blanc, Domaine des Agrunelles, 2020 *grenache & marsanne / long et minéral* 30 € Nature Languedoc, La Clape, Cht Rouquette sur Mer, 2021 *bourboulenc & roussanne / gras & floral* 30 €

IGP Ile de Beauté, Altru Biancu, Yves Leccia, 2018 *Biancu Gentile /* *nez expressif, minéral et tendu* 45 €

**Bourgogne - Beaujolais**

Bourgogne, Montagny, Vignerons de Buxy, 2019 *chardonnay / aromes de litchi, belle finale* 30 €

Bourgogne Aligoté, Domaine Billard, 2021 *aligoté / Vif et floral, belle fraicheur* 35 €

Saint Véran, Orchys, 2021 *chardonnay / souple & fruité / nez de fleurs blanches un peu brioché* 39 €

Côtes d'Auxerre, P. Piuze, 2020 *chardonnay / droit / délicat et floral* 44 €

Pouilly Fuissé, vielles vignes, Vincent Girardin, 2017 *chardonnay / tendre & plein / nez d’amande* 45 €
Chablis, Terroir de Chichée, P Piuze, 2021 *chardonnay / minéral / notes de pêches* 48 €

Macon Verzé, Jules Desjourneys, 2018 *chardonnay / comme un grand bourgogne* 50 €

Bourgogne, Le Clos de l’Eglise, Anne Gros, 2017 *chardonnay / frais & vif / floral* 50 €

**Bordelais – sud-Ouest**

Côte du Tarn, Domaine Gayrard, 2019 sauvignon / sec, belle tension 28 € Bio

Bergerac sec, Cuvée des Conti, Châ Tour des Gendres, 2018 *sauvignon sémillon / rond, complexe* 30 € Bio

Graves, Château Magence, 2014 *sauvignon & semillon / aromatique et rond* 32 €

Jurançon sec, Cuvée Marie, Uroulat, 2015 gros manseng / minéralité & longueur 32 €
Gaillac, Domaine Gayrard, Loin de L’œil, 2019 len de l’el (cépage ancien) / riche & ample 40 €
Pessac Léognan, Tour Léognan, (2nd Carbonnieux), 2019 *sauvignon sémillon / gras, aromatique* 40 €

**La Grande Cave en Blanc Bouteille (75cl)**
Afrique du Sud Walker Bay, Southern Right 2019 sauvignon / minéral, complexe 55 €
Taburnum, Les Vignes de Seyssuel, 2014, VDF *viognier / comme un Condrieu ++ / ample et floral* 75 €

Domaine Henri Milan, La Carrée, 2015, VDF *roussane / long & intense* 80 € BioDyn

 CHAMELEON RESTAURANT **Vins en Bouteilles** Janvier 23

**Rouges Bouteille (75cl)**

**Loire**

Saumur, Château Fouquet, 2020 *cabernet franc / léger & fruité* 30 € BioDyn

Loire, Les Débonnaires, Luc Sébille à Chinon, VDF, 2018 *cabernet franc / belle maturité, soyeux* 32 € Nature

**Beaujolais - Jura**

Beaujolais, P-M. Chermette, Griottes 2020 *gamay / fruits rouges frais* 30 €

Brouilly, Château des Tours, 2020 (servi frais) *gamay / souple & velouté / fruits mûrs & floral* 33 €

Côtes du Jura, Domaine Frédéric Lornet, 2020 *trousseau des corvées / épicé, fin*  35 €

Beaujolais, Jules Desjourneys, 2020 *gamay / fruité intense / tanins mûrs* 45 €

Morgon, Marcel Lapierre, 2019, *gamay / rond et charnu*  50 € Nature

Morgon, Jean Foillard, Côte du Py, 2019 *gamay / finesse, intense sur le fruit* 60 € Bio

**Bourgogne**

Bourgogne, Cœur de Violette, Frédéric Magnien, 2020 *pinot noir / souple & rond* 40 €

Saint-Romain, La Perrière, Domaine Billard, 2020 *pinot noir / fin, arôme de cassis* 45 €

Chorey-Les-Beaune, Vieilles vignes, Dominique Laurent, 2019 *pinot noir / plein & boisé* 50 €

Bourgogne, Joseph Roty, 2017 *pinot noir / profond et velouté / vielle vignes limite Gevrey Ch.* 50 €

Marsannay, Domaine joseph Roty, 2018 *pinot noir / rond & fruité / tanins fins* 70 €

Pommard « Vignots », Demougeot 2017 *pinot noir / plein & intense* 85 €

**Rhône**

Croze Hermitage, Inspiration, La Ville Rouge, 2021 *syrah/ rond & velouté* 36 € Biodyn

Vacqueyras, La Sillote, Cuilleron, Villard, Gaillard, 2019 *grenache & syrah / ample & généreux* 48 €
Maerotis, Domaine Viret, 2015, VDF *grenache & syrah / parcelaire, dense et riche*  48 € Biodyn Saint-Joseph, Cuvée du Papy, Stéphane Montez, 2019 *syrah / équilibré, typicité du Saint Joseph* 55 €

**Provence, Languedoc, Roussillon, Corse**

IGP côtes catalanes, La Vieille Mule, Jeff Carrel, 2020 *grenache / souple & velouté / notes fruitées* 24 €

IGP Cévennes, Dom Gournier, Demain !, 2019 *pinot noir / équilibré* 25 € Bio
IGP Coteaux du Pont du Gard, Little Garance, 2021 *syrah & grenache / léger & fruité* 25 € Bio

IGP Côtes Catalanes, Les Conques, Anatole, 2019 *carignan,* *syrah & grenache / complexe & soyeux* 28 € Bio
Pic Saint Loup, Mas de l’Oncle, Elégance, 2021 *syrah grenache / souple & croquant / jolie fraicheur* 32 € Bio

Terrasses du Larzac, Mas d’Amile, Le Petitou 2020 *syrah, grenache, carignan / vielles vignes / fruité* 32 €

Fitou, Jérôme Bertrand, 2016 *carignan & syrah / ample & fruité / nez de cassis & pain grillé* 32 €

Sommières, Château l’Argentier, 2013 *syrah & grenache / tanins fondus* 35 €
Ajaccio, cuvée Cannella, domaine Martini, 2019 *cinsault, nielluccio, sciacarello / léger, grande finesse* 42 € Bio

Patrimonio, Yves Leccia, 2019 *Nielluciu & grenache / structuré / fruits rouges* 50 €
Pays de l’Hérault, Les Creisses, 2020 *syrah, grenache, cabernet sauvignon / riche & suave* 60 €

**Bordelais, Sud-Ouest**

Castillon Côtes de Bordeaux, Château Beynat 2020 *robe profonde précis et rond* 30 € Biodyn

Lussac Saint-Emilion, Château La Claymore 2019 *tanins fins et équilibré* 37 €

Moulis, La Salle Poujeaux (2nd Château Poujeaux), 2013 *rond & velouté / tanins fondus* 48 €

Pessac Léognan, Tour Léognan (2nd Carbonnieux) 2020 *souple & élégant / notes vanillées* 48 €

**La Grande Cave en Rouge**
Afrique du Sud, Shiraz, Groot Constantia 2017 sirah / épicé, tannins fins 55 €

Dolia Paradis Rouge, Domaine Viret, 2013, VDF *vinification en amphore 1 an / équilibré, tanins fins* 55 € BioDyn

Margaux, Baron de Brane (2nd Brane Cantenac), 2018 *rond & plein / tanins soyeux & tendres* 60 €

Gevrey Chambertin, Vielles vignes, Frédéric Magnien, 2018 *pinot noir / souple, velouté & élégant* 70 €

Sotanum, Les Vignes de Seyssuel, 2017, VDF *syrah / comme une côte rotie ++* 75 €
Haut-Médoc, Château Cantemerle, 5ème Grand Cru Classé, 2010 *structuré, tanins aériens* 80 €
Saint Julien, Clos du Marquis (2nd Léoville Las Cases), 2015 *mûr, considéré comme G. Cru Classé* 90 €

 CHAMELEON RESTAURANT **Vins au Verre, en Pichet** Janvier 23

**BULLES C12cl** **B75cl**

Champagne, EPC, Extra Brut, Blanc de Blancs 10 € 60 €

Prosecco Ca’ Bolani 7 € 33 €

**ROSÉS V12cl P50cl B75cl**

Corse, AOP, Domaine Vertriccie, 2021 *sciaccarellu, niellucciu & grenache / belle fraicheur* 6 € 22 € 27 €

**BLANCS SECS V12cl P50cl B75cl**

Pinot Grigio, IGT Italie, Terra Di Verona, 2020 *sec, frais & fruité*  5,5 € 20 € 25 €

Anjou, Cheninposteur, Philippe Germain, 2021 *chenin / vif & sec / fleurs blanches* 6 €23 € 28 € Bio

Val de Loire, Attitude, Pascal Jolivet, 2021 *sauvignon / droit & minéral / notes d’agrumes* 6 € 23 € 28 € Bio

Bourgogne, Montagny, Vignerons de Buxy, 2019 *chardonnay / aromes de litchi, belle finale* 6,5 €25 €30 €

Alsace, Meyer-Fonné, Pinot Blanc, 2021 *sec & aromatique* 6,5 € 25 € 30 € Nature
Bohème, Les conques, VDF, 2019 *grenache & macabeu / frais & rond* 6,5 € 25 € 30 € Bio
Je t'aime mais j'ai soif, Vincent Caillé VDF *melon & marsanne, rafraichissant, fruité* 6,5 € 25 €30 € BioD

Menetou-Salon, Domaine Dionet, 2021 *sauvignon / minéral* / *vif & sec*  7 € 27 € 33 €

Saint Véran, Orchys, 2021 *chardonnay / souple & fruité / nez de fleurs blanches un peu brioché* 9 € 32 € 39 €

Pessac Léognan, Tour Léognan, (2nd Carbonnieux), 2019 *sauvignon /gras, aromatique* 9 € 40 €

**BLANCS DEMI-SEC &MOELLEUX V12cl P50cl B75cl**
Alsace, Pinot Gris, Les Fromenteau, Josmeyer, 2018 */ demi sec* */* *fleurs blanches* 10 € 47 € BioD Sauterne, Château Briatte, 2014 */ moelleux / sémillon / onctueux & liquoreux* 10 € 47 €

**ROUGES LEGERS V12cl P50cl B75cl**

Coteaux du Pont du Gard IGP, Little Garance, 2021 *syrah & grenache / léger & fruité* 5,5 € 20 € 25 € Bio

Saumur, Château Fouquet, 2020 *cabernet franc / léger & fruité* 6,5 € 25 € 30 € BioD

Brouilly, Château des Tours, 2020 (frais) *gamay / souple & velouté / fruits mûrs & floral* 7 € 27 € 33 €
Bourgogne, Cœur de Violette, Frédéric Magnien, 2020 *pinot noir / souple & rond* 9 € 33 €40 €

**ROUGES MEDIANS V12cl P50cl B75cl**

IGP Côtes Catalanes, Les Conques, Anatole, 2019 *carignan,* *syrah, grenache / complexe `* 6 € 24 €28 € Bio

Pic Saint Loup, Mas de l’Oncle, Elégance, 2021 *syrah & grenache / souple & croquant* 7 € 27 € 32 € Bio

Loire, Les Débonnaires, Luc Sébille à Chinon, VDF, 2018 *cabernet franc / belle maturité* 7 € 27 € 33 € Nature Croze Hermitage, Inspiration, La Ville Rouge, 2021 *syrah / rond & velouté* 8 € 30 € 36 € BioD

**ROUGES CHARPENTES V12cl P50cl B75cl**
Castillon Côtes de Bordeaux, Château Beynat 2020 *robe profonde précis et rond* 6,5 € 25 €30 € BioD

Terrasses du Larzac, Mas d’Amile, Le Petitou 2020 *syrah, grenache, carignan / vielles vignes*  7 € 27 € 32 €

Fitou, Jérôme Bertrand, 2016 *carignan & syrah / ample & fruité / nez de cassis & pain grillé* 7 € 27 € 32 €

Pessac Léognan, Tour Léognan (2nd Carbonnieux), 2020 *souple & élégant* 11 € 48 €

***Le soir, A grignoter, A partager 18 et 20h30***
Assortiment de fromages au lait cru (Laurent Bouvet – Marché St Martin) 12 €
Assiette de charcuterie (jambon serrano, chorizo et saucisson Ibaïama basque) 14 €

 CHAMELEON RESTAURANT **Carte des Boissons**  Janvier 23

**EAUX**

Vittel 50 cl / 100 cl 4 € / 7 € Badoit Verte 50 cl 4,5 €

San Pellegrino 50 cl /100 cl 4,5 € /7,5 € Perrier 33 cl 4,5 €

Chateldon 75 cl 9 €

**CAFÉS**

*Café Bio, Grand Cru d’Arabica, Honduras, terroir Quiragüira, FairTrade Rond & ample, peu d’acidité*

Café, Décaféïné 2,5€ Double 3,5€

Café Noisette 2,9 € Café Crème 4,5 €

**THÉS, INFUSIONS**

Thés 5 € Dammann FrèresInfusions 5 € Dammann Frères

**JUS DE FRUIT, SODAS**

Jus de fruit Pago 20 cl 5 € *abricot, tomate, orange, ACE*Sodas 33 cl 5 € *Orangina*

Coca Cola 33 cl 5 € *normal, zéro*Fever Tree 25 cl 5,5€ *Indian Tonic, Ginger Beer*

**BIÈRES PRESSION**
IPA ou Pale Ale LBF Demi 25 cl 4,5 € IPA ou Pale Ale LBF Pinte 50cl 8 € ***La Brasserie Fondamentale****, brassée en Ile de France, IPA 6 °, passion agrumes, Pale Ale blonde 5°*

**BIÈRES BOUTEILLES**LBF bière Blanche Bio 33 cl 6 € Duvel 33 cl 5,5 €
Heineken sans alcool 33cl 5 €

**SPRITZ**

Apérol ou Campari 9 € St Germain *(Fleur de sureau)*  10 €

**GIN TONIC (Fever Tree Mediterranean)**Bombay Saphir 10 €

**COCKTAILS**Americano ou Negroni 9 € Mojito Bacardi, Moscow Mule 10 €

**COCKTAILS SANS ALCOOL**
Virgin Mojito 8 €

**APÉRITIFS**

Ricard 5,5 € Kir cassis, mûres ou pêche 6 €

Limoncello, Lillet blanc, Campari 7 € Kir Royal 10 €
Martini ambrato ou rubino, Porto 7 € Macvin du Jura, Château d’Arlay 10 €

**WHISKY 4 cl**

Jack Daniels 8 € Cardhu 12 ans 12 € Laphroaig 10 ans 14 €

**SPIRITUEUX 4 cl**

Bailey’s, Get 27, Amaretto 7 € Poire, Marc de Gewurtz, Calvados 8 €
Vieille Prune, Bas Armagnac 9 € Cognac Camus 9 € Ile de Ré 10 €

Rhum Diplomatico 10 € Rhum Zacapa 23 ans 12 €

***Le soir, A grignoter, A partager 18 et 20h30***
Assortiment de fromages au lait cru (Laurent Bouvet – Marché St Martin) 12 €
Assiette de charcuterie (jambon serrano, chorizo et saucisson Ibaïama basque) 14 €