

# Carte des Vins

## Les Vins de Table & d'Initiation

### Vins Blancs

- Muscadet de Sèvre & Maine A.O.C. 11.000 CFA  
Cuvée Gabriel (France)  
Guilbaud Frères  
2004
- Muscadet sur Lie de Sèvre & Maine A.O.C. 13.500 CFA  
Château de la Mouchetière (France)  
GFA Les Rouges Terres  
2006
- Riesling A.O.C. 13.500 CFA  
M.Kieffer (France)  
2004
- Gewürztraminer A.O.C. 13.500 CFA  
M.Kieffer (France)  
2006
- Bourgogne Aligoté A.O.C. 16.500 CFA  
Pellerin Domaines & Châteaux (France)  
2005
- Blanco seco (Cépages Macabeo, Xarel-lo & Paralleda) 13.500 CFA  
René Barbier (Espagne)  
Penedès  
2006
- Chardonnay 16.500 CFA  
René Barbier (Espagne)  
Penédès  
2005
- Rioja D.O.C. 16.500 CFA  
Domaine Marqués de Caceres  
2005
  
- Vin de Pays des Côtes de Gascogne (Cépage Blanc de Blancs) 12.500 CFA  
Jean-Pierre Chenet (France)  
2006

- Bordeaux rosé A.O.C. 13.500 CFA  
Cellier Yvecourt (France)  
2002
- *Chardonnay 37,5 cl* 8.500 CFA  
*Caves de Purcari (Moldavie)*  
2003

### Vins Rosés

- Rosado (Cépages Grenache & Tempranillo) 13.500 CFA  
René Barbier (Espagne)  
Pénèdes  
2006  
(Les fruits rouges explosent dans la bouche, avec une pointe de bonbon anglais)
- Rosado Rioja D.O.C. 16.500 CFA  
Domaine Marqués de Caceres (Espagne)  
2004
- Vin de Pays d'Oc (Cépages Grenache & Cinsault) 12.500 CFA  
Jean-Pierre Chenet (France)  
2006

### Vins Rouges

- Cabernet Sauvignon 13.500 CFA  
René Barbier (Espagne)  
Penédès  
2003  
(Le cépage Cabernet Sauvignon vinifié « à la bordelaise » par un Bordelais installé en Espagne. Un excellent rapport qualité - prix. )
- Vino Tinto (Cépages Tempranillo, Grenache & Monastrell) 14.500 CFA  
René Barbier (Espagne)  
Penédès  
2004  
(Pour sortir des sentiers classiques et découvrir de nouveaux cépages)
- Cabernet Sauvignon 16.500 CFA  
« Criança » (vieilli en barriques)  
René Barbier  
Penédès  
2001  
(L'impact positif du vieillissement en barriques sur le Cabernet Sauvignon pour 4,50 € de plus...)
- Cabernet Sauvignon 20.500 CFA  
« Seleccion Larga Maceracion » (vieilli en barriques neuves)  
René Barbier  
Penédès 1999  
(Un « blockbuster » qui enchantera vos papilles par la puissance de ses arômes envoûtants à maturité. Le luxe à prix d'ami...)

- Vin de Pays d'Oc (Cépages Cabernet & Syrah)  
Jean-Pierre Chenet (France)  
2006 12.500 CFA
- Bordeaux rouge A.O.C.  
Cellier Yvecourt (France)  
2002 13.500 CFA
- Bordeaux A.O.C.  
Malésan (France)  
2005 14.500 CFA
- Bordeaux A.O.C.  
Beau - Rivage (Borie - Manoux) (France)  
2005 15.500 CFA
- 1<sup>ères</sup> Côtes de Blaye A.O.C.  
Château Clairac (France)  
2004 16.500 CFA
- Saint Estèphe A.O.C.  
Château Martin (France)  
Cuvée la Féseille  
2002 17.500 CFA
- Côtes de Nuit Village A.O.C.  
Jean Baptiste Béjot (France)  
2006 18.000 CFA
- Côte du Rhône A.O.C.  
Caves Saint Pierre (France)  
2006 11.000 CFA
- *Cabernet Sauvignon 37,5 cl*  
*Caves de Purcari (Moldavie)*  
*2003* 8.500 CFA

# Les Vins de Plaisir & de Volupté

## Vins Blancs

### Alsace

- Riesling A.O.C. 15.500 CFA (T.N.D)  
Réserve Particulière  
Les Vignerons Récoltants de St Hippolyte  
2003
- Gewürztraminer A.O.C. 15.500 CFA  
Réserve Particulière  
Les Vignerons Récoltants de St Hippolyte  
2003

### Bordeaux

- Château Smith Haut Lafitte 46.000 CFA  
Pessac - Léognan A.O.C  
2004

### Bourgogne

- Mercurey « Meix Closeau » A.O.C. 25.500 CFA  
Domaine Jean-François Protheau  
2004
- Pouilly Fuissé A.O.C. 23.500 CFA (T.N.D)  
Pascal Clément  
2004
- Pouilly Fuissé « La Joue du Roi » A.O.C. 24.500 CFA  
Jean-Louis Quinson  
2006
- Petit Chablis « Marouettes » A.O.C. 23.500 CFA  
François Martenot  
2005
- Petit Chablis « Le Donjon des Eschofiers » A.O.C. 25.500 CFA  
Jean-Louis Quinson  
2005
- Chablis A.O.C. 31.000 CFA  
Domaine Jean-Baptiste BÉJOT  
2006
- Chablis A.O.C. 33.000 CFA  
Domaine Bovier & Fils  
2005

- Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Les Joyaux » A.O.C. 46.000 CFA  
Jean-Louis Quinson  
2006

### Loire

- Pouilly Fumé A.O.C. 24.000 CFA  
Le Chant des Vignes  
Joseph Mellot  
2006
- Pouilly Fumé A.O.C. 25.000 CFA  
Domaine du Noizet  
Bernard Petit  
2005
- Pouilly Fumé A.O.C. 28.000 CFA  
Sélection Jacques Arnoult  
2006
- Pouilly Fumé A.O.C. 35.000 CFA  
Domaine Lebrun  
2005
- Sancerre A.O.C. 23.000 CFA  
Les Collinettes  
Joseph Mellot  
2006
- Sancerre A.O.C. 23.000 CFA  
Domaine de Banon  
Adrienne Bardin  
2005
- Sancerre « Beau Roy » A.O.C. 23.000 CFA (T.N.D)  
Domaine Reverdy - Ducroux  
2005
- Sancerre A.O.C. 25.000 CFA  
Les Fourneaux  
Jean-Pierre Loicher  
2005
- Sancerre A.O.C. 28.000 CFA (T.N.D)  
Domaine La Vigne Blanche  
Henri Bourgeois  
2005

### Provence

- Côtes de Provence AOC. 21.500 CFA  
Château Gustinroux  
2003  
(Un « must try » !)

*Le Langoustier*



## Espagne

- Chardonnay 20.500 CFA  
« Seleccion Larga Maceracion » (fermentation en barriques neuves)  
René Barbier  
Penédès  
2004  
(Du bonheur à l'état pur... Le vin blanc préféré de nos clientes)
- Cru de Lavit (Cépage Xarel-lo) 29.000 CFA  
Segura Viudas  
Pénèdes  
2003
- Blanco Semidulce (demi sec) 13.500 CFA  
René Barbier  
Pénèdes  
2003

## Moldavie

- Chardonnay 37,5 cl 8.500 CFA  
Caves de Purcari  
2003

## Vins Rosés

### Loire

- Sancerre Rosé A.O.C. 23.000 CFA  
Les Sablières  
Marcel Sautejeau  
2004

### Provence

- Côtes de Provence A.O.C. 21.500 CFA  
Château Gustinroux  
2004  
(Supérieur à un grand vin de TAVEL A.O.C !)
- Bandol A.O.C. 25.500 CFA  
Domaine Barthes  
Monique Barthes  
2006
- Bandol A.O.C. 25.500 CFA  
Cathédra  
Les Vignerons de la Cadiérenne  
2006

## Vins Rouges

### Loire

- Saint Nicolas de Bourgueil A.O.C. 16.500 CFA  
Domaine du Clos Pichard  
2006
- Saumur - Champigny A.O.C. 16.500 CFA (T.N.D)  
La Roche St Vincent  
2005
- Chinon « Le Haut des Vignes » A.O.C. 16.500 CFA (T.N.D)  
F. Delalande  
2004
- Bourgueil A.O.C. 23.000 CFA (T.N.D)  
Domaine de la Malle Poste  
2004
- Sancerre A.O.C. 22.000 CFA  
Le Rabault  
Joseph Mellot  
2006
- Sancerre « Beauregard » A.O.C. 23.0000 CFA (T.N.D)  
Domaine Reverdy - Ducroux  
2004
- *Sancerre « Beauregard » A.O.C. 37,5 cl 12.500 CFA*  
*Domaine Reverdy - Ducroux*  
*2004*

### Beaujolais

- Beaujolais Villages A.O.C. 15.000 CFA  
Domaine Georges Duboeuf  
2004
- Fleurie A.O.C. 19.000 CFA  
Château des Laburons  
2005
- Moulin à Vent A.O.C. 23.000 CFA  
Domaine le Charbonneau  
2004
- Moulin à Vent A.O.C. 20.000 CFA  
Domaine de la Rochelle  
2003
- Morgon A.O.C. 19.000 CFA  
Pascal Clément 2004

- Brouilly A.O.C. 19.000 CFA (T.N.D)  
Domaine Georges Duboeuf  
2005
- Brouilly A.O.C. 19.000 CFA (T.N.D)  
Pascal Clément  
2005
- *Brouilly A.O.C. 37,5 cl 10.000 CFA*  
*Pascal Clément*  
*2005*

### Bordeaux

- Bordeaux A.O.C. 23.500 CFA  
Mouton Cadet (Baron Philippe de Rothschild)  
2005
- Bordeaux A.O.C. 23.500 CFA  
Mouton Cadet (Baron Philippe de Rothschild)  
2003
- Lustrac A.O.C. 29.000 CFA  
Château Clarke 2001
- *Lussac Saint Emilion A.O.C. 17.000 CFA*  
*Château Bel Air 37,5 cl*  
*2000*
- Haut Médoc A.O.C. 32.000 CFA  
Château Arnaud  
Cru Bourgeois Supérieur  
2003
- Médoc A.O.C. 39.000 CFA  
Château Tour de By  
Cru Bourgeois Supérieur  
2003  
(Une 1<sup>ère</sup> référence pour tout amateur de vins, millésimes après millésimes)
- Médoc A.O.C. 39.000 CFA  
Château Tour de By  
Cru Bourgeois Supérieur  
1997  
(Une 1<sup>ère</sup> référence pour tout amateur de vins, millésimes après millésimes)
- Pauillac A.O.C. 42.000 CFA  
Château Lynch - Moussas  
Grand Cru Classé  
2004

- Saint Julien A.O.C. 39.000 CFA  
Sarget de Gruaud - Larose  
(2<sup>ème</sup> vin du Château Gruaud - Larose)  
2001  
(La preuve par l'exemple qu'il vaut mieux un bon 2<sup>ème</sup> vin qu'un médiocre 1<sup>er</sup>)
- Saint Emilion A.O.C. 42.000 CFA  
Château Lamour  
Grand Cru Classé  
2004
- Saint Emilion A.O.C. 42.000 CFA (T.N.D)  
Château Fombrauge  
Grand Cru  
2004
- Saint Emilion A.O.C. 42.000 CFA  
Château Mauvinon  
Grand Cru  
2004
- Saint Emilion A.O.C. 42.000 CFA  
Château Laroque  
Grand Cru Classé  
2001
- Saint Estèphe A.O.C. 39.000 CFA  
Château Les Ormes de Pez  
Cru Bourgeois Exceptionnel  
2004  
(Une 2<sup>ème</sup> référence pour tout amateur de vins, millésimes après millésimes)

### Bourgogne

- Mercurey A.O.C. 28.000 CFA  
Paul Florian  
2005
- Volnay A.O.C. 34.000 CFA  
Paul Florian  
2005

### Rhône

- Gigondas A.O.C. 19.000 CFA (T.N.D)  
Caves St Pierre  
2005
- Châteauneuf-du-Pape A.O.C. 27.000 CFA (T.N.D)  
Caves St Pierre  
2005

## Provence

- Côtes de Provence A.O.C. 21.500 CFA  
Château Gustinroux  
2005  
(Un des vins les plus complexes et impressionnants de l'appellation.  
Il se marie avec les préparations les plus élaborées.  
Les commentaires élogieux et médailles d'or viticoles suivent logiquement)

## Espagne

- Rioja D.O.C. 13.000 CFA  
Solar Viejo Cosecha  
2004  
(La 1ère des 3 étapes pour comprendre la réussite des vins espagnols)
- Rioja D.O.C. 19.000 CFA  
Solar Viejo Crianza  
2004  
(La 2ème des 3 étapes pour comprendre la réussite des vins espagnols)
- Rioja D.O.C. 28.000 CFA  
Solar Viejo Reserva  
2002  
(La dernière des 3 étapes pour comprendre la réussite des vins espagnols)
- Rioja Tinto Joven D.O.C. 11.000 CFA  
Asador  
2005/2006
- Rioja Tinto D.O.C. 14.000 CFA  
Cruz del Castillo  
2005
- Rioja Crianza D.O.C. 19.000 CFA  
Cruz del Castillo  
2003
- Rioja Crianza D.O.C. 19.000 CFA  
Bodegas Navajas  
2004
- Rioja Crianza D.O.C. 24.000 CFA  
Domaine Marques de Caceres  
2001
- Vina Albali D.O.C. (Cépage Tempranillo) 26.000 CFA  
Valdepeñas  
1999  
(Réservé aux oenophiles passionnés)
- Mas D'Aranyo D.O.C. (Cépage Tempranillo) 36.000 CFA  
Réserve  
Segura Viudas  
Pénédès 2001

## Moldavie

- Cabernet Sauvignon 37,5 cl  
Caves de Purcari  
2003

8.500 CFA

*Notre objectif est de vous proposer en permanence la carte de vins la plus étoffée du Sénégal, malgré nos difficultés importantes d'approvisionnement à Dakar et de transport vers Cap Skirring, ainsi que le coût très élevé de conservation annuelle optimale (température et humidité constantes dans notre cave climatisée) des vins sous les Tropiques.*

*Pour les raisons précitées, merci de bien vouloir comprendre que nous soyons ponctuellement en rupture de stocks dans certaines appellations.*

**T.N.D** : Temporairement Non Disponible.

**Caractères verts** : Nos recommandations et commentaires de dégustation personnels.

**Caractères italiques** : ½ bouteilles.

Carte mise à jour le samedi 29.12.2007.