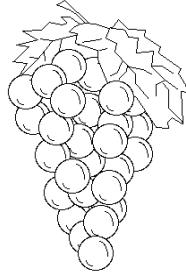


# La Cave de La Désirade



*Bienvenue dans l'univers œnologique de « La Désirade !*

*J'ai constitué cette carte des vins en veillant à son homogénéité avec l'ensemble des prestations de « La Désirade » : du caractère, de l'authenticité, du plaisir.*

*Vous y trouverez plus de références appréciées des initiés que de « grands classiques ».*

*Du plaisir à boire, de la sincérité, de la générosité et de l'originalité.*

*Comme par hasard, vous trouverez pour l'essentiel des vins de propriétaires, travaillant la plupart en agriculture raisonnée sinon bio. Vous trouverez également des vins qui ont ensoleillé notre vie lors de grands repas familiaux et amicaux.*

*Vous l'avez compris : ces vins sont avant tout le fruit de rencontres humaines, et de moments de partage.*

*J'en profite pour remercier ceux qui ont inspiré cette carte : mon père bien sûr... pour m'avoir ouvert sa cave et fait découvrir, avec le reste de la famille, le plaisir d'« une bonne bouteille en famille ou entre amis », François, mon beau-frère et ses amis, disciples de Bacchus qui m'ont donné accès à l'univers de l'excellence chez les propriétaires producteurs, et les « 2 grands prêtres » qui m'ont aidé à créer cette carte et me conseillent encore dans son évolution constante :*

*Jean-Luc Danto (le Tastevin, à St Nazaire) et Fabrice Gendrot (Vini Be Good, à Bourgueil).*

*Bonne dégustation. N'hésitez pas à demander conseil ou faire des suggestions...*

*... et surtout, prenez du plaisir !!!*

*Pierre Rebour*

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel


♣ : Vin Découverte

♥ : Coup de cœur du Patron



: Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## Apéritifs

• Notre Cocktail « La Désirade »	(12 cl)		6.40 €
• Cocktail « Le Petit Cosquet »	(12cl)		7.70 €
• Cocktail «Délices du Roussillon »	(12cl)		7.70 €
• Americano « Maison »	(8 cl)		7.50 €
• Coupe de Champagne Taittinger	(12cl)		10.00 €
• Gin Tonic	(20cl)		6.60 €
• Kir royal au crémant deLoire	(12 cl)		5.80 €
• Kir royal – Champagne Taittinger	(12 cl)		11.30 €
• Kir au Muscadet, Kir Breton	(12 cl)		5.30 €
• Porto blanc, rouge(Ramos Pinto)	( 6 cl)		6.70 €
• Martini rouge, blanc, dry	(6 cl)		4.70 €
• Lillet Blanc	(6 cl)		5.70 €
• Campari/Chouchen	(6 cl)		4.70 €
• Ricard/ Suze	(3 cl)		4.70 €
• Pastis Henri Bardouin	(3 cl)		7.20 €
• Whisky Kaerilis	(4cl)		12.30 €
• Whisky Ballantines	(4 cl)		6.70 €
• Whisky Isle of Jura 10 ans d'âge	(4 cl)		10.00 €
• Whisky Knockando 12 ans d'âge	(4 cl)		10.20 €
• Whisky Lagavulin 16 ans d'âge	(4 cl)		12.30 €
• Jus de Fruits Pago	(20 cl)	<del>3.80 €</del>	3.40 €
• Perrier, Sodas, Coca-Cola	(33 cl)		3.40 €
• Schweppes	(20 cl)		3.40 €
• Bière Blonde Leffe	(33 cl)		3.80 €
• Bière de Belle-Ile Blanche & Ambrée	(33 cl)		4.70 €
• Bière de Belle-Ile Blonde Bio 	(33 cl)		4.90 €
• Cidre Brut	(25 cl)		3.50 €

## Eaux Minérales


• Plancoët	La Bouteille (100 cl)	<del>5.00 €</del>	4.60 €
• Evian	La Bouteille (100 cl)		5.10 €
• Plancoët gazeuse , San Pellegrino	La Bouteille (100 cl)		5.40 €
• Evian, Badoit, San Pellegrino	La ½ Bouteille (50 cl)		3.80 €

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel

♥ : Coup de cœur du Patron

🍷 : Vin Découverte

 : Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## LOIRE

### vins blancs secs

• Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie « Château de Chasseloir »	Chéreau Carré	2009	24.00 €
• Muscadet Côtes de Grandlieu « Les Hautes Noëlls »	Ⓓ S. Batard	2003	30.00 €
• Savennières « Les Genêts »	Loreau 	2009	36.00 €
• Anjou « Les Rogeries »	D&D Richou 	2007	36.00 €
• Saumur « Château de Villeneuve »	Chevallier	2008	26.00 €
• Saumur « Château Yvonne »	♣ M. Vallée 	2008	56.00 €
• Jasnières « Les Rosiers »	♥ Ⓓ Eric Nicolas 	2006	49.00 €
• Montlouis « Les 10 Arpents »	♥ J. Blot	2009	36.00 €
• Touraine Sauvignon « Domaine de la Charmoise »	Henri Marionnet	2008	24.00 €
• Touraine Chenin « Les Pieds Rôtis »	Ⓓ Etienne de Bonnaventure 	2007	32.00 €
• Reuilly « La Raie »	Lafond	2009	36.00 €
• Quincy « Les Follets » Vieilles Vignes	J. Tatin	2009	35.00 €
• Menetou-Salon « Morogues »	Pellé	2010	34.00 €
• Sancerre « Les Culs de Beaujeu »	♥ Pierre Martin	2009	38.00 €
• Pouilly-Fumé « Les Vallons »	♥ Michel Bailly	2010	37.00 €

### vin blanc moelleux


• Vouvray	♥ T & V Carême 	2008	50.00 €
-----------	--	------	---------

### vins rosés

• Reuilly “La Grande Pièce”	Lafond	2009	29.00 €
-----------------------------	--------	------	---------

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel  
 Ⓓ : Vin Découverte

♥ : Coup de cœur du Patron  
 : Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## LOIRE (suite)

### vins rouges


• Saumur-Champigny « Domaine le Petit Saint-Vincent »	Joseph		2007	27.00 €
• Saumur-Champigny « Crescendo »	Joseph		2004	48.00 €
• Saumur-Champigny « Clos Rougeard » ♣	Foucault		2004	71.00 €
• Saumur Château de Fosse Sèche « Eolithe » Ⓓ	Keller & Fils		2008	36.00 €
• Coteaux du Loir « Rouge Gorge » Ⓓ	Eric Nicolas		2006	42.00 €
• Saint-Nicolas de Bourgueil « L'Envolée » ♥	Gérald Vallée		2008	45.00 €
• Bourgueil « Mi-Pente » ♥	Jacky Blot		2008	50.00 €
• Chinon ♥	Etienne De Bonnaventure		2008	35.00 €
• Chinon « Vieilles vignes » ♣	Philippe Alliet		2006	48.00 €
• Touraine Gamay « Domaine de la Charmoise »	Henri Marionnet		2009	24.00 €
• Cheverny Domaine de Montcy « Louis de la Saussaye » Ⓓ	L.Semaria		2009	27.00 €

« Fais que l'humeur savoureuse  
 De la vigne plantureuse,  
 Au rais de ton œil divin,  
 Son nectar nous assaisonne,  
 Nectar, tel comme le donne  
 Mon doux vignoble Angevin. »

Joachim Du Bellay

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel  
 Ⓓ : Vin Découverte

♥ : Coup de cœur du Patron  
 : Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## BORDEAUX

### vins blancs secs



• Château Monbazan	Graves 	2009	31.00 €
• Château Couhins Lurton ♥	Graves	2006	62.00 €
• Château Olivier	Pessac Léognan	2007	58.00 €

### vins rouges

#### •• Côtes de Bordeaux

• Château Les Ricards $\mathcal{D}$	Premières Côtes de Blaye	2007	31.00 €
• Château Bel Air la Royère ♥	Blaye	2004	50.00 €
• Château Bonnet - Réserve	Bordeaux	2006	34.00 €
• Château Couhins Lurton	Pessac Léognan	2006	61.00 €
• Château Seguin $\mathcal{D}$	Pessac Léognan	2004	49.00 €
• Château Seigneurerie d'Olivier	Pessac Léognan	2006	45.00 €

#### •• Libournais

• Château Cartier	Saint-émilion Grand Cru 	2006	48.00 €
• La Closerie de Fourtet ♥	Saint-émilion Grand Cru	2007	57.00 €
• Château Guillemin La Gaffelière	Saint-émilion Grand Cru	2003	52.00 €
• Château Bellegrave ♣	Pomerol	2000	77.00 €
• Château Gombaude Guillot ♥	Pomerol 	2007	68.00 €

#### •• Médoc


• La Bastide Dauzac	Margaux	2007	43.00 €
• Château Tour Bel Air	Cru Artisan Haut Médoc	2007	37.00 €
• Château Greysac	Cru Bourgeois Médoc	1998	37.00 €
• Château Peymartin $\mathcal{D}$	Saint Julien	2000	50.00 €
• Château St Pierre	Saint Julien	2002	94.00 €
• Château Gaudin ♥	Pauillac	2005	65.00 €
• Château La Fleur Peyrabon	Pauillac	2008	59.00 €
• Château Haut-Marbuzet ♣	Saint-Estèphe	2004	89.00 €
• Château Les Combes	Saint-Estèphe	2001	33.00 €
• Château Les Ormes de Pez ♣	Saint-Estèphe	2003	79.00 €

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel

♥ : Coup de cœur du Patron

$\mathcal{D}$  : Vin Découverte

 : Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## BOURGOGNE

### vins blancs

• Chablis	Gilbert Picq	2008	42.00 €
• Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Butteaux » ♣	F Raveneau	2003	82.00 €
• Hautes Côtes de Nuits	Manuel Olivier	2008	39.00 €
• Auxey-Duresses « Vieilles Vignes »	Jean-Pierre Diconne	2005	53.00 €
• Meursault « Clos des Luchets » ♥	Jean-Pierre Diconne	2006	67.00 €
• Saint Aubin 1er Cru « Les Frionnes »	Latour Labille	2007	61.00 €
• Chassagne-Montrachet « Les Encégnières » ♣	Marc Colin	2004	85.00 €
• Rully « Les Maizières » D	Vincent Dureuil-Janthial	2006	60.00 €
• Givry 1er Cru « Clos de la Servoisine » ♥	Joblot	2005	64.00 €
• Macon Villages D	Corsin	2007	38.00 €
• Pouilly Fuissé « Les Roches » ♥	Domaine Chataigneraie-Labrier	2008	58.00 €


## BOURGOGNE

### vins rouges

• Chambolle Musigny « Vieilles Vignes » ♣	Geantet-Pansiot	2005	99.00 €
• Vosne Romanée ♣	Manuel Olivier	2008	81.00 €
• Hautes Côtes de Nuits	Manuel Olivier	2007	42.00 €
• Pommard	Manuel Olivier	2008	65.00 €
• Auxey-Duresses	Jean-Pierre Diconne	2003	47.00 €
• Mercurey « Vieilles Vignes » ♥	Raquillet	2007	53.00 €
• Rully D	Vincent Dureuil-Janthial	2006	55.00 €
• Givry 1er Cru « Clos de la Servoisine » ♥	Joblot	2007	65.00 €

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel  
D : Vin Découverte

♥ : Coup de cœur du Patron  
 : Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## RHÔNE ET SUD DE LA FRANCE

### vins blancs

• Condrieu “Les Terrasses du Palat” ♣	F.Villard	2007	83.00 €
• Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Haut Coustias » ♥	Alary	2008	43.00 €
• Lirac – Domaine de la Mordorée « Reine des Bois » ♥ D	Delorme	2006	50.00 €
• Côtes de Provence – Château Romanin	Charrial	2009	30.00 €
• VdP Hérault – Mas Jullien ♣	Jullien	2009	63.00 €
• Faugères – Château des Estanilles « l’Impertinent » D	Seydoux	2010	32.00 €
• Languedoc – Château de Valfaunes « Pourquoi pas ? » ♥ Fabien Reboul		2009	37.00 €
• Collioure – Domaine de la Rectorie « l’Argile » ♣	Parcé	2010	57.00 €

### vins rosés

• Lubéron – Château La Verrerie	Descours	2010	33.00 €
• Côtes de Provence – Château de Roquefort « Corail »	Villeneuve	2009	34.00 €
• Faugères – Château des Estanilles « l’Impertinent »	Seydoux	2010	31.00 €

### vins rouges


• Côte Rotie ♣	Jamet	2004	96.00 €
• Saint-Joseph « Reflets » ♣	François Villard	2003	77.00 €
• Saint-Joseph	Emmanuel Barou	2009	47.00 €
• Cornas ♣	Clape	2003	94.00 €
• Cairanne – Oratoire Saint-Martin « Haut Coustias » ♥	Alary	2003	46.00 €
• Lirac – Domaine de la Mordorée « Reine des bois » ♥	Delorme	2004	56.00 €
• Lubéron – Château La Verrerie D	Descours	2007	36.00 €
• Costières de Nîmes – « Les Grimaudes » D	Kreydenweiss	2009	32.00 €
• Côtes de Provence – Château Roquefort « Les Mûres »	Villeneuve	2004	37.00 €
• Côtes du Roussillon « Le Clos »	Domaine Boudau	2009	30.00 €
• Côteaux du Languedoc – Mas Jullien ♥	Jullien	2008	66.00 €
• Faugères – Château des Estanilles « Cuvée prestige » ♥	Seydoux	2007	34.00 €
• Saint Chinian « Terres Blanches »	Domaine Borie - La Vitarèle	2007	30.00 €
• Collioure – Domaine de la Rectorie « Côté Montagne » ♣	Parcé	2008	57.00 €

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel

♥ : Coup de cœur du Patron

D : Vin Découverte

 : Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## CHAMPAGNES ET PETILLANTS



- Montlouis « Triple Zéro » Domaine de la Taille aux Loups  J.Blot 34.00 €
- Vouvray « Cuvée l'Ancestrale »   Domaine Vincent Carême  36.00 €
- Champagne Taittinger Brut Réserve 63.00 €
- Champagne Drappier Brut Nature Zéro Dosage  62.00 €
- Champagne Louis Rœderer - Brut Premier 73.00 €
- Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve  69.00 €
- Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé  89.00 €
- Champagne Bollinger Special Cuvee  85.00 €

*« Le vin est professeur de goût et  
en nous formant à la pratique de l'attention particulière,  
Il est le libérateur de l'esprit et  
L'illumination de l'intelligence »*

*Claudel*

Restaurant La Table de la Désirade

 : Vin Exceptionnel  
 : Vin Découverte


 : Coup de cœur du Patron  
 : Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## LES VINS AU VERRE (12CL)

### vins moelleux

- |                    |                   |   |        |
|--------------------|-------------------|---|--------|
| • Vouvray Moelleux | T & V Carême 2008 |  | 9.50 € |
|--------------------|-------------------|---|--------|




### vins blancs

- |  |                        |   |        |
|--|------------------------|---|--------|
| • Touraine Sauvignon "Domaine de la Charmoise" | Henri Marionnet 2008   |   | 5.30 € |
| • Menetou-Salon « Morogues »                   | Domaine Pellé 2010     |   | 7.50 € |
| • Château Monbazan                             | Graves 2009            |  | 6.70 € |
| • Château Bonnet                               | Entre Deux Mers 2008   |   | 6.90 € |
| • Pacherenc du Vic Bihl Sec                    | Domaine Bouscassé 2008 |   | 7.30 € |

### vins rosés

- |                             |             |  |        |
|-----------------------------|-------------|--|--------|
| • Reuilly "La Grande Pièce" | Lafond 2009 |  | 6.20 € |
|-----------------------------|-------------|--|--------|

### vins rouges

- |  |                         |   |        |
|--|-------------------------|---|--------|
| • Bourgueil "Le Pied de la Butte"          | Jacky Blot 2009         |   | 6.70 € |
| • Chinon Château de Coulaine               | E. de Bonnaventure 2009 |  | 6.70 € |
| • Touraine Gamay "Domaine de la Charmoise" | Henri Marionnet 2008    |   | 5.10 € |
| • Château Monbazan                         | Graves 2007             |  | 7.30 € |
| • Côtes du Rhône « Nature »                | Perrin 2009             |  | 7.30 € |
| • Bourgogne Pinot Noir                     | Manuel Olivier 2008     |   | 7.30 € |

### Champagne et Pétillant

- |                                     |           |   |         |
|-------------------------------------|-----------|---|---------|
| • Vouvray « L'Ancestrale »          | V. Carême |  | 7.60 €  |
| • Champagne Taittinger Brut Réserve |           |   | 10.00 € |

### vins doux naturels

- |                               |      |  |         |
|-------------------------------|------|--|---------|
| • Maury « Mas Amiel » Vintage | 2007 |  | 10.50 € |
|-------------------------------|------|--|---------|

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel

♥ : Coup de cœur du Patron


♣ : Vin Découverte



: Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## LES DEMI-BOUTEILLES (37.50 cl)


### vins blancs secs

- |  |  |      |         |
|--|--|------|---------|
| • Sancerre “Les Culs de Beaujeu”           | Pierre Martin  | 2008 | 23.00 € |
| • Côtes de Provence Château Romanin (50cl) | Charrial  | 2009 | 22.00 € |

### vins rosés

- |  |  |      |         |
|--|--|------|---------|
| • Côtes de Provence Château Romanin (50cl) | Charrial  | 2009 | 22.00 € |
|--|--|------|---------|

### vins rouges

- |   |   |      |         |
|---|---|------|---------|
| • Saint Nicolas de Bourgueil « La Croisée » | Gérald Vallée  | 2009 | 21.00 € |
| • Lubéron Château La Verrerie               | Descours  | 2007 | 24.00 € |

*« La vigne et le vin sont de grands mystères.  
Seule, dans le règne végétal, la vigne vous rend intelligible  
Ce qu'est la véritable saveur de la terre. »*


*Colette*

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel

♣ : Vin Découverte

♥ : Coup de cœur du Patron

 : Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

## L'âme du vin

*Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :*

*« Homme vers toi je pousse, ô cher déshérité,  
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,  
Un chant plein de lumière et de fraternité !*

*« Je sais combien il faut, sur la colline en flamme,  
De peine, de sueur et de soleil cuisant  
Pour engendrer ma vie et pour me donner l'âme ;  
Mais je ne serai point ingrat ni malfaisant,*

*« Car j'éprouve une joie immense quand je tombe  
dans le gosier d'un homme usé par ses travaux,  
Et sa chaude poitrine et une douce tombe  
Où je me plais bien mieux que dans mes froids caveaux.*

*« Entends-tu retentir les refrains des dimanches  
Et l'espoir qui gazouille en mon sein palpitant ?  
Les coudes sur la table et retroussant tes manches,  
Tu me glorifieras et tu seras content ;*

*« J'allumerai les yeux de ta femme ravie ;  
A ton fils je rendrai sa force et ses couleurs  
Et serai pour ce frêle athlète de la vie  
L'huile qui raffermirait les muscles des lutteurs.*

*« En toi je tomberai, végétale ambroisie,  
Grain précieux jeté par l'éternel Semeur,  
Pour que de notre amour naisse la poésie  
Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur ! »*

*Charles Baudelaire*

Restaurant La Table de la Désirade

♣ : Vin Exceptionnel

♣ : Vin Découverte

♥ : Coup de cœur du Patron



: Labellisé ou en conversion ; à partir de raisins issus de l'agriculture biologique