

# LES VINS ROSÉS

PROVENCE

75 cl

**DOMAINE MARTELLE « COTEAUX DU VAR » AOC** ..... 26€  
*Domaine Martelle*

Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon.

*Ce vin Bio offre des notes fruitées, telles que la pêche de vigne, le pamplemousse, avec un petit accent floral qui émoustille le palais.*

**CHÂTEAU MARAVENNE GRANDE RÉSERVE AOP** ..... 35€  
*Domaine Château Maravenne*

Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault BIO.

*Fruité et gourmand, le Château Maravenne rosé est la cuvée emblématique du domaine, médaillée OR au concours des Vins de Provence.*

**MIP (MADE IN PROVENCE)** ..... 41€  
*Domaine Guillaume & Virginie Philip*

Cépage : Syrah, Grenache, Rolle.

*Ce rosé premium incarne l'esprit du terroir grâce à son équilibre parfait entre fraîcheur, finesse et des arômes envoûtants.*

# LES CHAMPAGNES ET PETILLANTS

75 cl 10 cl

**PROSECCO BRUT « TENUTE ARNACES » AOC** ..... 32€ ..... 8€  
Cépage : Glera BIO.

*Ce Prosecco vous offre des notes de fruits comme la poire et la pomme verte. Aussi délicieux que rafraichissant, il offre des saveurs vives et structurées.*

**CREMANT DE SAVOIE BRUT JEAN CAVAILLÉ** ..... 39€ ..... 10€

Cépage : Jacquère, Gamay, Pinot noir.

*Finesse des bulles, nez de fleurs blanches et de fruits du verger, rondeur équilibrée par une longue finale fraîche et fruitée: tout est plaisant dans ce Crémant d'une belle typicité.*

**CHAMPAGNE BRUT RESERVE « GRAND CRU »** ..... 75€ ..... 12€  
*Domaine Hervy-Quenardel*

Cépage : Chardonnay, Pinot noir.

*Une petite maison qui sait travailler son terroir, ça donne un Champagne très équilibré qui satisfera amateurs et experts.*

**CHAMPAGNE BRUT ROSE, « GRAND CRU »** ..... 80€  
*Domaine Hervy-Quenardel*

Cépage : Pinot noir, Chardonnay

*Cet assemblage rosé donnera la petite note de folie pour vous accompagner jusqu'au bout de la nuit.*

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANC « GRAND CRU »** ..... 100€  
*Domaine Hervy-Quenardel - 2016*

Cépage : Chardonnay.

*Le millésimé Blanc de Blanc pour les grandes occasions.*

**CHAMPAGNE BRUT VEUVE CLICQUOT** ..... 125€

Cépage : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier.

*Un nom, une maison, l'assurance de vous faire plaisir*

# LES VINS ROUGES

## VALLÉE DU RHÔNE

**75 cl 50 cl 12 cl**

**LES AMOUREUSES** ..... 26€ ..... 6€

*IGP Ardèche*

Cépage : Tempranillo, Cabernet Sauvignon,  
Grenache, Marselan et Merlot.

*Avec sa robe profonde, ses arômes de fruits rouges et d'épices, et ses tanins élégants, il offre une dégustation envoûtante à un prix accessible !*

**GRIGNAN ADHEMAR GOURMANDISE** ..... 29€

*Domaine Montine*

Cépage : Grenache, Syrah, Marselan, Cinsault.BIO

*Tout est dans le nom : un vin rond, fruité, absolument irrésistible.*

**GRIGNAN ADHEMAR SECRET DE TERROIR** ..... 36€ ..... 22€ ..... 8€

*Domaine Montine*

Cépage : Grenache, Syrah.

*Un secret bien gardé que nous vous révélons, une belle découverte qui ravira initiés comme profanes.*

**GRIGNAN ADHEMAR TERRE D'ÉPICES** ..... 42€

*Domaine Grangeneuve*

Cépage : Grenache, Syrah.

*Un vin puissant, aux accents d'épices douces, parfaitement équilibré pour des plats demandant du corps.*

**CAIRANNE** ..... 45€

*Domaine Longue toque*

Cépage : Grenache, Mourvèdre, Syrah.

*Une pépite à découvrir de tout urgence, intense, fruité et gorgé de soleil.*

**VACQUEYRAS NOVAE** ..... 49€ ..... 33€

*Famille Gilly*

Cépage : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

*Un rouge riche et solaire, aux fruits intenses et aux tanins soyeux.*

**CROZES-HERMITAGE LES MEYSONNIERS** ..... 55€

*Domaine Chapoutier*

Cépage : Syrah BIO.

*Un équilibre parfait entre fraîcheur, fruit et une touche de violette typique du nord de la vallée.*

**GIGONDAS LES PIERRES BLANCHES** ..... 62€

*Domaine Boissan*

Cépage : Grenache, Syrah.

*Un vin robuste, au caractère affirmé, où la générosité rencontre l'élégance provençale.*

**SAINT-JOSEPH LES GRANILITES** ..... 69€

*Domaine Chapoutier*

Cépage : Syrah BIO.

*Un Saint-Joseph aux arômes marqués de fruits noirs qui s'expriment dans une bouche généreuse. Une bouteille idéale pour les repas améliorés.*

**CHATEAUNEUF DU PAPE** ..... 95€

*Domaine Chante Cigale - 2022*

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.

*L'une des meilleures appellations de la Vallée du Rhône, une valeur sûre pour un vrai moment de plaisir.*

## SAVOIE

75 cl 12 cl

**GAMAY " COEUR DE COMBE " AOP** ..... 26€ ..... 6€

*Cave de Cruet*

Cépage : Gamay.

*Une légèreté qui cache une personnalité affirmée et conviviale, un très bon vin simple et agréable.*

**MONDEUSE** ..... 35€

*Domaine Girard Madoux*

Cépage : Mondeuse.

*Un vin de Savoie subtil et surprenant. Convivial mais avec du caractère, il est tellement facile à partager.*

**PERSAN " LE FOUGUEUX "** ..... 49€

*Domaine Grisard*

Cépage : Persan.

*Cette cuvée Fougueux issue du cépage savoyard ancien du Persan donne un vin aussi exceptionnel que rare. C'est un bel exemple d'harmonie et d'équilibre, de fraîcheur et de puissance. Fruité, épicé et d'une belle structure, ce Persan vous surprendra !*

## BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE 75 cl

**BROUILLY RÉSERVE DU CHÂTEAU** ..... 39€

*Domaine Château de Pierreux*

Cépage : Gamay.

*Un vin charmeur, plein de fruits rouges, vif et gouleyant comme on l'aime en Beaujolais.*

**BOURGOGNE CÔTE D'OR** ..... 49€

*Domaine Nuiton Beaunoy*

Cépage : Pinot noir.

*Le Bourgogne Côte d'Or Nuiton-Beaunoy dévoile des arômes de fruits rouges frais, une structure fine et une belle longueur. C'est un vin équilibré et souple, parfait pour accompagner une cuisine traditionnelle.*

**MERCUREY** ..... 69€

*Domaine Narjoux Normand - 2022*

Cépage : Pinot noir.

*Un grand vin qui fut servi à la table des ducs de Bourgognes, du Pape et même de Napoleon, pour fin connaisseurs mais pas seulement.*

**CHASSAGNE MONTRACHET VIELLES VIGNES** ..... 85€

*Domaine Borgeot - 2023*

Cépage : Pinot noir.

*Un rouge délicat, tout en finesse, avec un charme bourguignon irrésistible.*

**NUITS SAINT-GEORGES** ..... 105€

*Domaine Nuiton Beaunoy - 2021*

Cépage : Pinot noir.

*Un vin profond et racé, qui allie puissance et élégance avec talent.*

## LANGUEDOC

75 cl 50 cl 12 cl

**MALBEC TERROIR D'ALTITUDE** ..... 33€ ..... 7€

*Domaine Fortant*

Cépage : Malbec.

*Un vin de caractère complexe et riche ne passez surtout pas à côté.*

**PIC SAINT LOUP LA COQUINE** ..... 39€ ..... 25€

*Domaine Haut-Lirou*

Cépage : Syrah, Grenache.

*La Coquine... Un Pic Saint-Loup plein de caractère, élégant, généreux et parfaitement équilibré. À partager autour d'une belle table, entre amis ...*

**FAUGERES PUECH MOURIÉ** ..... 43€

*Domaine Florence Alquier*

Cépage : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre.

*Sombre de robe, il dégage en bouche une fraîcheur agréable et lumineuse qui fait du Faugère un compagnon de repas idéal.*

## PAYS DE LOIRE

75 cl

**ST NICOLAS DE BOURGUEIL** ..... 35€

*Guy Saget*

Cépage : Cabernet franc.

*Il a la douceur de son terroir, et ravira les tables mélangeant viandes et poissons.*

**SANCERRE LES GRANDMONTAINS** ..... 49€

*Domaine Laporte*

Cépage : Pinot noir BIO.

*Un vin de Loire très abouti, qui trouvera sa place aussi bien en repas d'affaires qu'entre amis connaisseurs.*

## BORDEAUX

75 cl

12 cl

**GRAVES GRAND VIN DE BORDEAUX** ..... 39€ ..... 8€

*Domaine Château Beauregard Ducasse*

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon.

*Tout ce que l'on aime dans un Bordeaux est présent dans cette bouteille. Du caractère de la complexité et de la rondeur.*

**PESSAC-LEOGNAN** ..... 55€

*Domaine Château Bardins*

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc BIO.

*Le Château Bardins est un vin bio en appellation Pessac-Léognan, issu d'un domaine familial situé aux portes de Bordeaux. Cultivé en agriculture biologique, il exprime le style élégant et authentique des grands vins de Graves.*

**SAINT EMILION GRAND CRU** ..... 66€

*Château Pierre 1er - 2018*

Cépage : Merlot, Cabernet Franc.

*Une appellation historique qui doit sa longévité à sa qualité et à son goût sans nul autre pareil.*

# LES VINS BLANCS

SAVOIE

75 cl

12 cl

**JACQUERE CŒUR DE COMBE** ..... 26€ ..... 6€  
*Cave de Cruet*

Cépage : Jacquère.

*Un vin à l'image de son terroir, généreux et minéral.*

**ROUSSETTE FLEUR DE SAVOIE** ..... 42€  
*Domaine Grisard*

Cépage : Altesse.

*Une cépage emblématique du territoire savoyard, une "altesse" qui ne fait pas de chichi, on aime, on recommande.*

**PETITE SAINTE MARIE** ..... 39€  
*Domaine Grisard*

Cépage : Petite Sainte Marie.

*À petits pas, la Petite Sainte Marie est la renaissance d'un cépage rare et oublié, donnant un blanc sec à l'aromatique subtile.*

**CHIGNIN BERGERON OPULENT** ..... 45€  
*Domaine Grisard*

Cépage : Roussanne.

*Un blanc riche et gourmand, aux notes d'abricot et de miel, parfaitement équilibré.*

**MONDEUSE BLANCHE ORIGINELLE** ..... 55€  
*Domaine Grisard*

Cépage : Mondeuse blanche.

*Une véritable découverte que nous sommes heureux de vous partager pour le meilleur.*

## VALLEE DU RHONE

75 cl

50 cl

12 cl

**GRIGNAN LES ADHEMAR GOURMANDISE** ..... 31€ ..... 21€ ..... 7€  
*Domaine de Montine*

Cépage : Roussane, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc, Viognier BIO.

*Tout est dans l'appellation, succombez à ce pêché qui n'en est plus vraiment un et laissez vous aller au plaisir sans culpabilité.*

**CROZES-HERMITAGE PETITE RUCHE** ..... 47€  
*Domaine Chapoutier*

Cépage : Marsanne.

*Sortez des sentiers battus, et faites nous confiance, ce Crozes blanc vous ravira les papilles.*

**GRIGNAN LES ADHEMAR EGERIE** ..... 55€  
*Domaine de Montine*

Cépage : Roussanne.

*Le conseil du patron ! Ce 100% Roussanne est unique. La finesse des arômes d'aubépine et de chèvrefeuille, complétée par une touche un peu plus exotique du second nez, en fait un vin élégant avec une finesse remarquable.*

**CHATEAUNEUF DU PAPE** ..... 80€  
*Domaine Chante cigale - 2023*

Cépage : Grenache, Bourboulenc, Clairette, Roussanne.

*Même la fourmi s'est laissée tentée, alors soyez cigale et découvrez ce vin à la richesse sans pareil.*

## LANGUEDOC

75 cl

12 cl

**VIIGNIER CAPRICES D'IGNÈRES IGP** ..... 30€

Cépage : Viognier.

*Le compagnon idéal pour un apéritif réussi, sec mais floral et riche.*

**CHARDONNAY TERROIR D'ALTITUDE** ..... 33€ ..... 7€

*Domaine Fortant*

Cépage : Chardonnay.

*De la fraîcheur dans ce vin, une belle surprise qui possède une grande générosité gustative.*

## PAYS DE LOIRE

75 cl

**POUILLY-FUME LES LOGES** ..... 45€

*Domaine des Rabichattes*

Cépage : Sauvignon blanc BIO.

*Quelle découverte : riche, généreux et puissant ce vin accompagnera toute la carte avec un rare équilibre.*

**SANCERRE « LE ROCHOY »** ..... 59€

*Domaine Laporte*

Cépage : Sauvignon blanc BIO.

*Un nez très gourmand aux arômes de pêche, de melon, de fruits exotiques ainsi qu'une touche d'agrumes. Un joli Sancerre avec une belle minéralité et une acidité bien intégrée.*

## BOURGOGNE

75 cl

**MACON-CHARENTRE** ..... 42€

*Domaine Vincent Cornin*

Cépage : Chardonnay.

*Un vin minéral qui sublimerait les poissons par ses arômes de fleurs blanches : le coup de cœur de l'équipe.*

**SAINT VERAN** ..... 55€

*Domaine Antonin Point*

Cépage : Chardonnay.

*Vin sec mais rond, tendre et fruité, il développe des arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire), évoluant vers les fleurs blanches (acacia), puis jaunes (chèvrefeuille, genêt) et en vieillissant, vers la noisette, l'amande grillée et le miel.*

**POUILLY FUISSE** ..... 59€

*Domaine Vincent Cornin*

Cépage : Chardonnay.

*L'appellation la plus ancienne et surtout la plus réputée du Mâconnais, une valeur sûre.*

**MERCUREY, LE CHATELET** ..... 75€

*Domaine Narjoux-Normand - 2022*

Cépage : Chardonnay.

*Son nom est hérité du dieu romain Mercure connu pour son amour des bonnes choses, une longévité qui vous garantit une réussite.*

**MEURSAULT, CLOS DU DOMAINE** ..... 105€

*Domaine Philippe Le Hardy - 2020*

Cépage : Chardonnay.

*Passion et abnégation ont fait jaillir de la vigne un vin d'une richesse rare au palais.*



# NOS PARTENAIRES LOCAUX



## **Philippe Grisard**

### ***Mise en avant de cépages anciens.***

*Persuadé que l'avenir du vignoble savoyard repose sur l'authenticité et la valorisation des cépages alpins locaux, Philippe participe activement au renouveau de l'image de la filière. À la croisée de la tradition et de l'innovation, ses vins reflètent pleinement sa personnalité.*

## **Caves de Cruet**

### ***Vins de Savoie***

*À la Cave des vins fins de Cruet, en Savoie, un vaste choix de cépages savoyards, blancs et rouges, est proposé. Jacquère, Altesse, Chardonnay, Roussanne, Gamay, Pinot et Mondeuse illustrent le savoir-faire des viticulteurs, qui élaborent des vins de Savoie authentiques et savoureux selon des méthodes traditionnelles.*

## **Domaine Jean-Charles Girard-Madoux**

### ***Vins de Savoie***

*Depuis 2021, la culture biologique a été adoptée, un choix dont la fierté est grande. Cette transition s'accompagne d'un travail toujours plus précis, réalisé avec exigence et passion au quotidien. Dans le respect de l'environnement et de la vie des sols, le travail manuel est privilégié, et certaines parcelles sont cultivées à l'aide d'un cheval de trait. Les vins se distinguent par leur finesse et leur délicatesse, reflétant la fraîcheur des terroirs alpins. Certaines cuvées, élevées en fût, révèlent des saveurs uniques et une complexité remarquable.*

# ENVIRONNEMENT

Au Toi du Monde, notre engagement dépasse la simple sélection de vins : il s'inscrit dans une démarche responsable et respectueuse de la nature.

Nous privilégions des vins issus de l'agriculture biologique, élaborés par des maisons engagées, des domaines certifiés bio, ainsi que des vigneronnes en transition vers des pratiques plus durables.

Nous avons à cœur de mettre en lumière des producteurs qui partagent nos valeurs : respect des terroirs, préservation de la biodiversité et authenticité des savoir-faire.

Chaque vin est choisi avec exigence, non seulement pour ses qualités gustatives, mais aussi pour son impact positif sur l'environnement et l'avenir de la viticulture.

Cette sélection reflète notre volonté de proposer à nos clients une expérience sincère, élégante et consciente, où le plaisir de la dégustation s'accorde avec un engagement responsable.