

Carte des vins au verre

Wine liste by the glass

Le Garden
Restaurant Gastronomique,
Saint-Maur-des-Fossés



NOS VINS BLANCS



12.00 €

12 cl.

MENETOU SALON 2022 Maison Clément



14.00 €

12 cl.

CLOUDY BAY 2024 SAUVIGNON BLANC Cloudy Bay Vineyard

CÉPAGES
GRAPES
Sauvignon

RÉGION
LOCATION
Loire

100% Sauvignon sur marnes kimméridgiennes, cultivé par cette famille de vigneron depuis 1560. Le nez s'ouvre sur des agrumes frais (citron, pamplemousse, orange sanguine) relevés d'une pointe d'épices, sublimés par des notes florales de tilleul et de rose. La bouche est nette, franche, portée par une jolie acidité et une belle sapidité. Idéal à l'apéritif, sur poissons, fruits de mer et huîtres.

CÉPAGES
GRAPES

Sauvignon Blanc

RÉGION

LOCATION

Marlborough New Zealand

Ce Sauvignon blanc possède une palette aromatique intense d'agrumes, de fruits de la passion, groseille. La bouche est vive, tendue et rafraîchissante et fruitée. Parfait sur huîtres, poissons grillés, sushis et fromages de chèvre frais.



13.00 €

12 cl.

CHABLIS 2023 Domaine du Colombier



16.00 €

12 cl.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2023

Château de la Gardine

CÉPAGES
GRAPES
Chardonnay

RÉGION
LOCATION
Bourgogne

Issu des 55 hectares de Chardonnay du domaine familial de Fontenay-Près-Chablis, ce vin affiche une robe jaune aux reflets verts typiques de l'appellation. Le nez offre des arômes de fruits blancs et d'agrumes, notes de pêche et de citron. La bouche est vive, portée par les agrumes, avec une rondeur délicate propre au millésime. Parfait sur produits de la mer, charcuteries et escargots de Bourgogne.

CÉPAGES
GRAPES

Greanche Blanc, Roussane

RÉGION

LOCATION

Vallée du Rhône

Issu des calcaires de l'Urgonien, ce blanc dévoile un nez floral fin et vif, rehaussé de touches d'anis et de fenouil. La bouche est ronde, généreuse et aromatique, portée par une fraîcheur légèrement minérale et un boisé bien intégré. Parfait à l'apéritif comme à table, sur poissons grillés, suprême de volaille et fromages de chèvre.



42.00 €

10 cl.

**AOP CHASSAGNE -
MONTRACHET 1ER CRU
MORGÉOT 2023**
Domaine André Goichot

CÉPAGES

GRAPES

Chardonnay

RÉGION

LOCATION

Bourgogne

Issu de vignes travaillées en agrobiologie par cette maison chassagnaise depuis le 17e siècle, ce vin de grande amplitude révèle des arômes concentrés d'agrumes et de vanille, sublimés par un boisé délicat en finale. Généreux et structuré, il s'accorde avec viandes blanches, poissons et Saint-Jacques.

NOTRE ROSÉ



12.00 €

12 cl.

**MINUTY PRESTIGE
2025**
Côte de Provence

CÉPAGES

GRAPES

Grenache

RÉGION

LOCATION

Provence

Robe cristalline aux reflets rose pâle, ce grand rosé provençal séduit par un nez floral qui s'épanouit sur des notes de pêche de vigne. La bouche est fine, élégante et sapide, portée par une fraîcheur minérale et un fruit persistant. Idéal à l'apéritif, il accompagnera avec bonheur poissons, fruits de mer et cuisine méditerranéenne.

NOS VINS ROUGES



12.00 €

12 cl.

**JULIENAS, LES MOUILLES
2023**

Domaine Pardon & Fils

CÉPAGES

GRAPES

Gamay

RÉGION

LOCATION

Beaugeolais

100% Gamay issu du climat "Les Mouilles", exposé plein sud sur sol argileux. Robe rubis intense aux reflets grenat, nez expressif et gourmand de fruits rouges (groseille, framboise). La bouche est riche et charnue, équilibrée entre structure et fruit mûr. Parfait sur grillades de bœuf, noix de veau et coq au vin.



16.00 €

12 cl.

AOC HAUT-MÉDOC 2004

Château Malescasse

CÉPAGES

GRAPES

Merlot, Cabernet Sauvignon
et Petit Verdot

RÉGION

LOCATION

Bordeaux

Robe grenat intense aux reflets tuilés, ce vin révèle une palette aromatique automnale élégante de torréfaction, tabac, humus et sous-bois. La bouche est généreuse, portée par des tanins veloutés et une belle longueur. Parfait pour accompagner des viandes rouges grillées et volailles rôties.



15.00 €

12 cl.

MALBEC 2024

Terrazas de Los Andes

CÉPAGES

GRAPES

Malbec

RÉGION

LOCATION

Mendoza,
Argentine

100% Malbec issu des terroirs d'altitude de Luján de Cuyo et de la vallée d'Uco, élevé 12 mois en fûts de chêne. La robe est pourpre profonde, le nez généreux mêle prune, violette et herbes sauvages, nuancé de touches de cèdre et de menthe. La bouche est juteuse, vive et gourmande, aux tanins veloutés et à la finale fruitée et persistante. Parfait sur viandes grillées, côtes d'agneau et fromages affinés.



16.00 €

12 cl.

**MERCUREY, VIELLES
VIGNES 2023**

Domaine Faiveley

CÉPAGES

GRAPES

Pinot Noir

RÉGION

LOCATION

Bourgogne

Ce Pinot Noir séduit par ses arômes juteux de framboise et de fraise délicatement soulignés par une touche vanillée. La bouche est douce, fruitée et enveloppante, portée par des tanins soyeux d'une belle finesse.

Parfait sur volailles, viandes blanches et fromages de Bourgogne.



35.00 €

10 cl.

AOP SAINT-JULIEN, 2017
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
Château Beychevelle

CÉPAGES

GRAPES

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot

RÉGION

LOCATION

Bordeaux

Ce grand vin du Médoc séduit par un bouquet complexe de fruits noirs compotés, de cèdre et d'épices douces typique du Cabernet Sauvignon.

La bouche est structurée et élégante, portée par des tanins soyeux et une finale persistante aux accents de fruits noirs confits.

Idéal pour accompagner viandes rouges et gibiers en sauce.



49.00 €

10 cl.

CLOS-VOUGEOT 2018
APPELATION CLOS-VOUGEOT
CONTRÔLÉE

Domaine Rion

CÉPAGES

GRAPES

Pinot Noir

RÉGION

LOCATION

Bourgogne

Ce Grand vin de bourgogne apprécié par sa palette aromatique raffinée mêlant cerise noire, violette et notes épicées de poivre et de réglisse.

La bouche est ample et soyeuse, soutenue par des tanins fins et une longue persistance florale et fruitée. Parfait pour accompagner volailles rôties et viandes blanches en sauce.