

« vins sur  
ZINC »

# La Carte des Vins du **ZINC**

- ‘ Les « Vins au Verre »
- ‘ Les Vins « Tranquilles »  
De Vignobles en Terroirs
  - ‘ Les Vins Blancs
  - ‘ Les Vins Rosés
  - ‘ Les Vins Rouges
  - ‘ « Fillette » (37,5 cl)
  - ‘ « Dé**Z**irées » (50 cl)
  - ‘ **Les Magnums** (150 cl)
- ‘ Les « Bulles »
- ‘ Les « **Z**eaux » minérales



Et toujours les coups de cœur du moment de Bruno...

Certains vins sont produits en quantité limitée et sont souvent victimes de leur succès. De ce fait, les millésimes peuvent changer en cours d'année. N'hésitez pas à nous demander conseil et plus d'informations sur les vins que vous aurez choisis.

# Les Vins au Verre (≈12,5 cl)



## « Vins Tranquilles »

Blancs	• AOP <b>Anjou Blanc sec</b> « Expression de Chenin »	3,90 €
	• VDP <b>Sauvignon</b> « Château d'Avrillé »	3,50 €
	• AOP <b>Côteaux de l'Aubance</b> « Château d'Avrillé » <b>Tri de Vendanges (Moelleux)</b>	4,90 €
	• IGP <b>Viognier</b> « Château de Gonas »	3,90 €
Rosés	• AOP <b>Rosé de Loire</b>	3,50 €
	• VDP <b>Gris-Blanc</b>	3,50 €
Rouges	• <b>Le Verre du moment</b> (voir « Ardoise »)	
	• AOP <b>Saumur Champigny</b>	3,90 €
	• AOP <b>St Nicolas de Bourgueil</b>	3,90 €
	• AOP <b>Lubéron</b>	3,90 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# Les Vins Blancs



(≈12,5 cl)

50 cl

75 cl

'	<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> « BEAUROY » 2015 Geoffroy (Beines - 89)			34,00 €
'	<b>Crozes Hermitage</b> « Les Hauts de Mercurol » 2015 Domaine les Hauts de Mercurol (Mercurol – 26)			32,00 €
'	<b>Anjou</b> « Ordovicien » <b>2012</b> « DOMAINE DE BABLUT » (C.Daviau, Brissac - 49)			29,00 €
'	<b>Anjou</b> « Expression de Chenin » « DOMAINE DES 2 MOULINS » (D.Macault, Juigné sur Loire-49)	<b>3,90 €</b>	<b>15,00 €</b>	22,00 €
'	<b>IGP Viognier</b> « La Pioche » « CHÂTEAU DE GONAS » (J.C. Mas, Pézenas-11)	<b>3,90 €</b>	<b>15,00 €</b>	22,00 €
'	<b>VDP Sauvignon</b> « CHÂTEAU D'AVRILLÉ » (Biotteau, St Jean des Mauvrets-49)	<b>3,50 €</b>	<b>13,50 €</b>	19,50 €
'	<b>Muscadet Sèvre et Maine sur lie</b> « BARONNE DU CLERAY » (Sauvion, Vallet-44)			19,50 €
'	<b>Quincy</b> « Le Rimonet » (J.Mellot, Quincy-18)			28,50 €
'	<b>Gewurztraminer</b> (Hanskeller, Eguisheim-68)			25,50 €
'	<b>Côteaux de l'Aubance</b> « Les Hauts de Beaumont », Tri de Vendanges CHÂTEAU D'AVRILLÉ (Biotteau, St Jean des Mauvrets-49)	<b>4,90 €</b>		26,50 €



# Les Vins Rosés



(≈12,5 cl)

50 cl

75 cl

‘	<b>Côtes de Provence</b> « M » de Minuty (Gassin – 83)		<b>19,50 €</b>		29,50 €
‘	<b>Chinon Rosé</b> « Domaine de la Roche Honneur » (Mureau, Savigny en Véron - 37)				22,50 €
‘	<b>VDP Gris-Blanc</b> « GÉRARD BERTRAND » (Pays d'Oc)	<b>3,50 €</b>	<b>14,50 €</b>		20,50 €
‘	<b>Rosé de Loire</b>	<b>3,50 €</b>	<b>14,00 €</b>		19,00 €
‘	<b>Cabernet d'Anjou</b>				19,00 €
‘	<b>Tavel</b> « Château d'Aqueria » (Jean Olivier, Tavel – 30)				29,50 €



Tous nos vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée hormis ceux indiqués « IGP » ou « VDP »...

# Les Vins Rouges : Vallée de la Loire : AOP

	37,50 cl	50 cl	75 cl	
' <b>Anjou Rouge</b> « L'ARDOISE » Domaine Lebreton, St Jean des Mauvrets-49			22,50 €	
' <b>Anjou Rouge</b> « DOMAINE DES 2 MOULINS » (D,Macault, Juigné sur Loire-49)	11,50 €		20,50 €	
' <b>Anjou Villages</b> « HAUT DE COUTURES » « Le Clos des Mailles » (François RULLIER, Brissac Quincé - 49)			24,50 €	
' <b>Anjou Villages Brissac</b> 2015, CUVÉE CHARLES-EUSÈBE « CHÂTEAU D'AVRILLÉ » (Biotteau, St Jean des Mauvrets - 49)			24,50 €	
' <b>Anjou Villages Brissac</b> « LA CROIX DE MISSION » Domaine des Rochelles (Lebreton, Brissac Quincé - 49)		19,50 €	31,00 €	
' <b>Anjou Villages Brissac</b> Domaine RICHOU (Richou, Mozé sur Louet - 49)		18,00 €	28,50 €	
' <b>Anjou Villages Brissac</b> « PERTA ALBA » (Ch.Daviau, Brissac Quincé - 49)			35,00 €	
<b><u>Sélection Jacques Beaujeau : Château La Varière, Brissac Quincé 49</u></b>				
' <b>Anjou Villages Brissac</b> « LA CHEVALERIE » 2010		<b>Quantité limitée</b>	45,00 €	
' <b>Anjou Villages Brissac</b> « LA GRANDE CHEVALERIE » 2014			45,00 €	
' <b>Anjou Villages Brissac</b> « LA CHEVALERIE » 2014			37,00 €	
' <b>Anjou Villages Brissac</b> « VIEILLES VIGNES 2012 »		<b>Quantité limitée</b>	27,50 €	

# Les Vins Rouges AOP

(Vallée de la Loire)



(≈12,5 cl)

		50 cl	75 cl
'	<b>Saumur Champigny</b> 3,90 € « DOMAINE FILLIATREAU » (Chaintres - 49)	15,00 €	22,50 €
'	<b>Saumur Champigny</b> « CLOS DE CHAUMONT » « Domaine de la Perruche » (Montsoreau - 49)		26,50 €
'	<b>St Nicolas de Bourgueil</b> 3,90 € « Le Haut Gagné » (V.Mabileau, Saint Nicolas de Bourgueil - 37)	15,00 €	21,50 €
'	<b>St Nicolas de Bourgueil</b> « Vieilles Vignes » « La Gardière » (V.Mabileau, St Nicolas de Bourgueil - 37)		25,50 €
'	<b>Chinon</b> , « Cuvée Rubis » « Domaine de la Roche Honneur » (Mureau, Savigny en Véron - 37)		26,50 €
'	<b>Chinon</b> « Clos Guillot » Vieilles Vignes 2011 Thierry LANDRY (Chinon - 37)	Quantité limitée	35,00 €
'	<b>Chinon</b> « Cuvée Royale 2015 » Domaine des Bouqueries Sourdais 37 Cravant les Côteaux		24,50 €
'	<b>Cheverny</b> « Le Petit Chambord (F.Cazin, Cheverny - 41)		22,50 €
'	<b>Sancerre Rouge</b> Domaine CHERRIER Père & Fils (Sancerre - 18)		26,50 €



# Les Vins Rouges AOP


(Le Bordelais)

75 cl

- ' **Lalande de Pomerol 2015** 35,00 €  
« CHÂTEAU HAUT CAILLOU » (Abzac – 33)
- ' **Saint Estèphe « Cru Bourgeois »** 34,50 €  
« CHÂTEAU LA COMMANDERIE » (Saint Estèphe - 33)
- ' **Margaux « La Rose Maucaillou » 2014** 49,00 €  
« CHÂTEAU SEMONLON » (O.Dumora, Soussans - 33)
- ' **Haut-Médoc 2014** 35,00 €  
« CHÂTEAU SEMONLON » (O.Dumora, Avensan - 33)
- ' **Pessac Léognan « Les Demoiselles »** 39,50 €  
« LARRIVET HAUT-BRION » (Pessac Léognan - 33)
- ' **Pessac Léognan Prestige « CHÂTEAU LAFARGUE » 2012** 51,00 €  
J.M.LEYMARIE » (Martillac - 33)
- ' **Graves** 31,00 €  
« CHÂTEAU FERRANDE » (Castres- 33)
- ' **Saint Émilion GRAND CRU « Le Calicé » 2010** 51,00 €  
Famille SAINSON (Vignonet - 33)



# Les Vins Rouges AOP

(La Vallée du Rhône)  (≈12,5 cl)      **50 cl**      **75 cl**      **MAGNUM**

'	<b>Lubéron</b>	<b>3,90 €</b>	<b>15,00 €</b>	22,50 €	
	« Grand Marrenon » (Marrenon, La Tour d'Aigues 84)				
'	<b>Côtes du Rhône « JABOULET »</b>			23,50 €	
	« PARALLELE 45 » (JABOULET, Tain l'Hermitage - 26)				
'	<b>Côtes du Rhône Villages</b>			26,50 €	<b>53,00 €</b>
	« CHÂTEAU DE LA GARDINE » (Châteauneuf-du-Pape - 84)				
'	<b>SAINT-JOSEPH</b>			39,00 €	
	« LE GRAND POMPÉE » (JABOULET, Tain l'Hermitage - 26)				
'	<b>VACQUEYRAS</b>			27,00 €	
	« DOMAINE L'ATELIER » (A.OGIER, Vacqueyras - 84)				
'	<b>BEAUMES-DE-VENISE</b>			26,00 €	
	« LE PARADOU » (JABOULET, Tain l'Hermitage - 26)				
'	<b>Côte Rôtie « GUIGAL »</b>			53,50 €	
	« CHÂTEAU D'AMPUIS » (Ampuis - 69)				
'	<b>Châteauneuf du Pape</b>			47,50 €	
	« CLOS DE L'ORATOIRE » ( L.Amouroux, Châteauneuf-du-Pape – 84)				

# Les Vins Rouges AOP

75 cl

**MAGNUM**

## La Bourgogne

‘ **Pommard**

« Jean-Luc Joillot » (Pommard – 21)

44,50 €

‘ **Hautes Côtes de Beaune**

« CHÂTEAU CORTON C. » (Aloxe Corton – 21)

34,00 €

‘ **Mercurey**

« LOUIS JADOT » (Beaune – 21)

36,00 €

## Languedoc-Roussillon

‘ **Faugères** « LA CLOSERAIE »

BOUCHARD – 34290 Alignan du Vent

28,00 €

‘ **Fitou** « Cuvée Augusta »

Daurat-Fort – 11350 Tuchan

25,00 €

‘ **Languedoc** (syrah / grenache)

Gérard Bertrand – 11100 Narbonne

21,50 €

## Vin étranger

‘ **RIOJA** « Crianza » 2014

« Altos Ibericos » (Torres – Espagne)

28,00 €



# « Fillette »

37,5 cl

- **AOP Anjou Rouge**  
« DOMAINE DES 2 MOULINS » (D.Macault, Juigné sur Loire-49)

11,50 €

# « DéZirées »

50 cl

- **Anjou « Expression de Chenin »**  
« DOMAINE DES 2 MOULINS » (D.Macault, Juigné sur Loire-49)
- **VDP Sauvignon**  
« CHÂTEAU D'AVRILLÉ » (Biotteau, St Jean des Mauvrets-49)
- **IGP Viognier « La Pioche »**  
« CHÂTEAU DE GONAS » (J.C. Mas, Pézenas-11)
- **VDP Gris-Blanc**  
« GÉRARD BERTRAND » (Pays d'Oc)
- **Rosé de Loire**  
« CHÂTEAU D'AVRILLÉ » (Biotteau, St Jean des Mauvrets-49)
- **Côtes de Provence**  
« M » de Minuty (Gassin - 83)
- **Anjou Villages Brissac « LA CROIX DE MISSION »**  
Domaine des Rochelles (Lebreton, Brissac Quincé - 49)
- **Anjou Villages Brissac**  
Domaine RICHOU (Richou, Mozé sur Louet - 49)
- **Saumur Champigny**  
« DOMAINE FILLIATREAU » (Chaintres - 49)
- **Saint Nicolas de Bourgueil**  
« Le Haut Gagné » (V.Mabileau, Saint Nicolas de Bourgueil - 37)
- **Lubéron**  
« Grand Marrenon » (Marrenon, La Tour d'Aigues 84)

15,00 €

13,50 €

15,00 €

14,50 €

14,00 €

19,50 €

19,50 €

18,00 €

15,00 €

15,00 €

15,00 €



# « MAGNUMS »

150 cl

- ‘ **Saint Nicolas de Bourgueil « VIEILLES VIGNES » 2015** 51,00 €  
(V.Mabileau, Saint Nicolas de Bourgueil - 37)
- ‘ **Saumur Champigny « VIEILLES VIGNES » 2011** 54,50 €  
« DOMAINE FILLIATREAU » (Chaintres - 49)
- ‘ **Anjou Villages Brissac 2015, CUVÉE CHARLES-EUSÈBE** 49,00 €  
« La 4<sup>ème</sup> », CHÂTEAU D’AVRILLÉ (Biotteau, St Jean des Mauvrets - 49)
- ‘ **Chinon « COULY-DUTHEIL » 2014** 51,00 €  
Domaine René Couly (Chinon – 37)
- ‘ **Côtes du Rhône Villages 2015** 53,00 €  
« CHÂTEAU DE LA GARDINE » (Châteauneuf-du-Pape - 84)
- ‘ **Haut Médoc « CHÂTEAU SEMONLON » 2014** 65,00 €  
(O.Dumora, Avensan - 33)
- ‘ **Margaux « LA ROSE MAUCAILLOU » 2014** 90,00 €  
(O.Dumora, Soussans - 33)

Tous nos vins sont d’Appellation d’Origine Contrôlée ou Protégée hormis ceux indiqués « IGP » ou « VDP »...  
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.

# Les « Bulles » AOC

Flûte

75 cl

- **Crémant de Loire**  
« CHÂTEAU D'AVRILLÉ » Brut 4,20 € (≈ 12 cl) 25 €
- **CHAMPAGNE G.H.MUMM**  
« CORDON ROUGE » Brut (Reims - 51) 11,50 € (≈ 10 cl) 62 €
- **CHAMPAGNE RUINART**  
« BLANC DE BLANCS » Brut (Reims - 51) 95 €



## Les Digestifs

- COINTREAU (spécialité locale) 7,90 €
- COINTREAU « NOIR » (spécialité du coin d'à côté : 750 m. à vol « d'oiZeaux ») 8,90 €
- « Irish Coffee » 7,90 €
- Alcools blancs – 4 cl (Poire, Prune, « FramboiZe ») 7,90 €
- Cognac VS, Calvados hors d'âge, Armagnac VSOP (4 cl) 6,50 €
- Cognac XO 7,90 €
- Menthe Pastille, Peppermint, Bailey's... 5,50 €

# Whiskies

- **SINGLE MALT** (4 cl) :
  - « Yamazaki » 12 ans **8,90 €** ✓
  - « Glen Turner » 12 ans **7,90 €** ✓
  - « Talisker » **7,90 €**
  - « Cardhu » 12 ans **7,90 €**
  - « Oban » 14 ans **7,90 €**
  - « Aberlour » 12 ans **7,90 €**
  - « Lagavulin » Islay 16 ans **8,90 €**
  - « Laphroaig » Quarter Cask **7,90 €**
  - « The Glenlivet » 15 ans **7,90 €**
  - « Glenmorangie » **7,90 €**
  - « Strathisla » 12 ans **7,90 €**
  - **BOURBON** : « Blanton's » **8,90 €**
- **WHISKY FRANÇAIS** (4 cl) : Guillon **9,90 €**
  - Champagne ✓ Meursault
  - Ctx du Layon ✓ Banyuls
  - « HEPP » Whisky Alsacien **7,90 €**
  - **BLEND** (4 cl) :
  - « Dimple » Golden Sélection **7,90 €**
  - « Chivas Regal » 18 ans **8,90 €**
  - « Nikka » From the Barrel **9,90 €**
  - « Hibiki » **8,90 €**
  - **WHISKEY** (4 cl) :
  - « Jack Daniels » **7,00 €**
  - « PADDY » **6,00 €**
  - « Jameson » **6,00 €**
  - « Jameson » Black Barrel **7,50 €**

# Rhums

- **Très Vieux Rhum Agricole « Clément 2002 »** (4 cl) **11,90 €**
- **Vieux Rhum Clément** vieilli en fûts de chêne **7,90 €**
- « Rivière du Malt » Millésime 2004 **8,90 €**
- « Saint James » 250<sup>ème</sup> anniversaire (4 cl) **7,90 €**
- « J.Bally » 12 ans (4 cl) **8,90 €**
- **Ron Zacapa 23 « GRAN RESERVE »** : (4 cl) **8,90 €**
- **Diplomatico « RESERVE EXCLUSIVE »** : (4 cl) **7,90 €**
- **DON PAPA RUM** : « Aged in Oak » (4 cl) **7,90 €**
- **QRM** : « Ron Quorhum » 12 ans (4 cl) **7,90 €**

# Les « **Z**eaux » minérales

	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
‘ Eau minérale plate	3,00 €	4,00 €	5,00 €
‘ Eau minérale gazeuse	3,30 €	4,00 €	5,00 €

# Les Boissons Chaudes

‘ Café	1,80 €
‘ Décaféiné	1,90 €
‘ Café Crème	2,10 €
‘ Thés, Infusions	2,60 €
‘ Chocolat chaud	3,50 €
‘ Viennois, Cappuccino	4,90 €
‘ Irish Coffee	7,90 €

L’abus d’eau en grande quantité est dangereux pour la santé.  
À consommer sans modération.

# Les « **Z**informations »

- Si vous n'avez pas terminé votre bouteille, demandez-nous votre « Rai**ZINC** » : emballage vous permettant de ramener le restant de votre bouteille.
- N'hésitez pas à nous demander conseil pour accorder vos mets avec les vins présents sur cette carte.
- Consultez nos « **Z**ardoises » pour les suggestions du moment, nos coups de cœur, nos découvertes...
- Le « **Z** » est une lettre maîtresse dans notre restaurant le ZINC et c'est pourquoi vous la retrouvez dans beaucoup de mots mis à toutes les sauces...  
Vous voudrez bien nous « **Z**excuse**Z**er » pour la gêne « occa**Z**ionnée ».
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec qui vous voulez mais aussi avec modération !

