



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Carte des vins



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

La sélection de la maison

Le verre
4,00 €

Le 1/4
7,50 €

Le 1/2
14,00 €

Rouge - I.G.P. d'OC Chardonnay :

100% Chardonnay : vin à la robe jaune brillante. Arômes de fruits exotiques et de pêche. La bouche est fraîche, soyeuse, ronde et parfaitement équilibrée. Bonne longueur en bouche.

Rosé - I.G.P. d'Oc Grenache rosé-gris :

Friand et rond en bouche, cette cuvée libère des arômes complexes de framboises et d'agrumes.

Rouge - Le rouge royal :

Ce vin élevé dans la tradition de nos chais, se pare d'une robe grenat profond. Le nez, expressif et persistant, livre des senteurs de fruits mûrs. La bouche révèle beaucoup de gras et des notes légèrement vanillées. Les tanins sont souples mais bien présents.



LE FLAMBANT

Restaurant Grill

Carte des vins



LE FLAMBANT

Restaurant Grill

Les rosés

Vin de Provence - Effet mer - Côte de Provence:
75 cl - 22,00 €

Grenache - Merlot: Ce vin a une robe de couleur rosée très pâle. Il offre une bouche tout en rondeur et en souplesse. La finale est suave et légèrement sucrée. Les arômes décelés au nez présentent un mélange d'agrumes et de fleurs blanches, d'une grande finesse, élégant et subtil.

Vin du Rhône - Rosace - A.O.P. Ventoux:
75 cl - 25,00 €

90% de Grenache noir - 10% Syrah: Robe rose pâle séduisante, nez fin et subtil de fruits rouges. Attaque franche suivi d'une matière croquante. Finale aromatique tout en finesse.

Alsace - Domaine Henri Kieffer - Pinot noir:
37,5cl - 17,00 € 75cl - 32,00 €

La bouche est structurée et les tanins soyeux. Son fruité typique évoque la cerise. Il déploie toute son originalité avec les viandes rouges, grillades, gibiers et fromages.



Carte des vins



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Les blancs

LE FLAMBANT
Restaurant Grill

I.G.P. Côtes de Gascogne - Belles vignes - Sud ouest:
75 cl - 22,00 €

Colombard et Sauvignon blanc : Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez exhale des notes d'agrumes et de fruits exotiques mais aussi, une pointe minérale. La bouche est puissante et complexe avec des notes de fleurs blanches, d'abricot, de miel et de fruits exotiques.

Orvieto Classico Berganorio - Le velette - Ombrie (Italie):
37,5 cl - 19,00 € 75 cl - 31,00 €

30% Trebbiano - 30% Grechetto - 20% Malvoise - 15% Verdello - 5% Drupeggio : Robe jaune paille avec des reflets verdâtres. Arômes floraux délicats, relevés par une légère acidité.

Languedoc - Domaine de la Beaume - Viognier Elisabeth:
75 cl - 29,00 €

100% Viognier : Belle couleur brillante jaune paille. La puissance aromatique de ce vin est une surprise complète. Le nez donne, tour à tour, des arômes de zestes de mandarine, d'abricot frais et d'orange confite. Cette sensation se poursuit en bouche avec un palais ample et un final frais et épicé.

Bourgogne - Domaine Fussiacus - Macon fuissé:
37,5 cl - 22,00 € 75 cl - 39,00 €

100% Chardonnay : Nez très fin sur des notes de fruits à chair blanche et minérale, bien en rapport avec la bouche. Présence de quelques arômes de fruits secs. Vin friand et assez nerveux, ce qui lui donne une belle longueur en bouche, ronde et équilibrée.



Carte des vins



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Les rouges

LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Bordeaux - Château haut Jamard - Lussac Saint Emilion:

50 cl - 27,00 €

75 cl - 36,00 €

80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 5 % Cabernet franc: Vin qui présente une robe rubis intense et brillante avec un joli nez de fruits noirs très murs, un peu poivré et épicé. La bouche est ample, soyeuse et charnue, aux accents de confiture de fruits rouges (cerise, mûre), avec quelques notes réglissées. La finale est longue et fruitée.

Bourgogne - Clos de la perrière Domaine Parigot - Hautes côtes de beaune:

75cl - 49,00 €

100 % pinot noir. Jolie robe soutenue de couleur pivoine. Nez mûr et intense avec des arômes de fruits rouges (griotte). Bouche structurée et dotée d'une belle puissance tanique.

Languedoc - Château Laurens le haut - A.C. Faugères Bio - élevé en fût:

75 cl - 31,00 €

40% Syrah - 40% Grenache - 20% Mourvèdre: Robe intense. Nez expressif emballé d'arôme complexes de fruits rouges (framboise, cassis,...), avec une finale subtilement épicée et poivrée. L'attaque est souple, harmonieuse et merveilleusement équilibrée. La structure est élégante et soutenue par des tanins mûrs, soyeux et lisses.

Vacqueyras Rhône cru classé - Damaine le Colombier - Vieilles vignes BIO:

37,5 cl - 22,00 €

75 cl - 39,00 €

80% Grenache - 20% Mourvèdre. Arômes de cassis, de café, d'épices et de cacao au nez. Bel équilibre en bouche avec des tanins soyeux, un concentré d'arômes et une belle longueur en fin de bouche.



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Carte des vins



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Les rouges

Pouilles - Cielo Sangiovese - Primitivo I.G.T. (Italie) :
75 cl - 22,00 €

Sangiovese - Primitivo: Belle robe rouge rubis. Parfum de fruits rouges mûrs avec de légères notes épicées. Bouche pleine et ronde, avec des arômes de fruits rouges mûrs.

Toscane - Domaine Cielo et Terra - Passaia Tuscan (Italie) :
75 cl - 30,00 €

Sangiovese - Merlot: Robe rouge foncée, avec des reflets violets. Au nez, notes de fruits murs et chauds. En bouche, on retrouve les mêmes notes qu'au nez. Tanins agréables et fins.

Pouilles - Tenute Rubino - I.G.T. Puglia Salento Aquila Primitivo (Italie) :
37,5 cl - 21,00 € 75 cl - 38,00 €

100% Primitivo: Vin fruité et profond à la matière dense et précise. Bonne typicité du cépage. Au nez, il donne des notes de fruits noirs, d'épices, d'humus, de tabac, de gingembre et de poivre noir. En bouche il est dynamique avec des arômes minéraux qui se combinent avec la puissance du fruit. L'acidité et les tanins sont agréables.

Abruzzes - Domaine Gianni Masciarelli - Montepulciano (Italie) :
1,5 L - 49,00 €

100% Montepulciano: Jolie robe violette. Le nez est épicé avec des notes de cerise rouge et de bois fumé. La bouche est douce et développe les notes du nez.



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Carte des vins



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Les bulles

Prosecco Pian Del Tortote D.O.C. (Italie) :

35,00 €

100% Glera : robe jaune paille avec des reflets verdâtres.

Un bouquet avec des notes de parfum fruité de poire et de pomme, avec des notes de fleurs d'acacia et d'agrumes.

Un bon équilibre en bouche entre l'acidité et le sucre rend ce vin mousseux très délicat et intense.

Champagne brut - Blanc de Noris - Guillerinot :

37,5 cl - 35,00 € 75 cl - 55,00 €

100% Pinot noir : L'assemblage est composé d'environ 80 % de vins issus de la vendange et 20 % de l'année de vins de réserve. Sa robe est limpide et brillante et laisse apparaître de légers reflets or.

Nez très expressif avec des arômes de compoté mirabelle.

La bouche est ample et ronde tout en conservant un caractère expressif elle aussi.

Ce champagne est aussi disponible en demi, magnum et Jéroboam. Mathusalem et autres flacons sont disponibles uniquement sur commande.



Carte des vins



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Fonds de loge

..... €

..... €

..... €

..... €

..... €

..... €

..... €

..... €

..... €





LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Carte des vins



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Les vins d'exception

Venezie - Amarone acinatico stefano - Accordini D.O.C. :
77,00 €

75% Corniva Veronese - 20% Rondinella - 5 % Molinara : Robe grenat foncé. Le bouquet est chaud et épicé, délivre des arômes puissants et complexe de fruits secs, fruits confits et de note de vanille. La bouche est veloutée et crémeuse avec une finale persistante.

Rhône cru classé - Côte Rôtie La germine - Domaine Duclaux :
82,00 €

95 % Syrah - 5 % Viognier : Robe profonde de couleur rubis. Nez élégant et racé de fruits noirs et d'épices. La bouche est à la fois pleine et soyeuse avec une grande longueur.



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Carte des vins



LE FLAMBANT
Restaurant Grill

Le Flambant vous présente sa sélection des vins

Notre équipe a sélectionné pour vous ces vins.

Notre carte est le reflet de ce que nous souhaitons : des vins accessibles à tous, français et italiens, pour satisfaire les envies de chacun.

N'hésitez pas à demander conseil auprès de notre personnel de salle qui se fera un plaisir de vous aider pour l'association mets/vins.

Le meilleur vins n'est pas nécessairement le plus cher, mais celui que l'on partage.
Georges Brassens