

Notre cave

Chez P  p   Nicolas, le vin c  est le partage, la partie intellectuelle du repas. Nous faisons le choix de vigneron passionn  s par leur m  tier, de flacons confidentiels s  lectionn  s par nos soins.

Notre carte est l  alliance de c  pages, de terroirs, de femmes et d  hommes. Ces vins sont uniques et aujourd  hui nous vous les faisons d  couvrir. Notre   quipe est l   pour vous guider dans votre choix.

Our cellar

At Chez P  p   Nicolas, we recognise that sharing the meal is much more than simply eating together. It is enjoying each other  s company, enhanced by a bottle of fine wine. With this in mind, we offer bottles from wine makers who are passionate about their product.

Our special bottles are selected with care and show what can be achieved when grapes, soil and skilled wine makers come together in the perfect combination. Don  t be intimidated, our team is here to guide you through your choice.

Prix nets en   uros – Taxes & service compris | *Net prices in   uros – Taxes & service included*

Tous nos vins sont AOP ou AOC sauf mentions contradictoires | *All our wines are AOP or AOC unless contradictory mentions*

Bouteille : **75 cl** sauf mention contraire *unless otherwise stated* | Magnum : **150 cl**

L  abus d  alcool est dangereux pour la sant  , consommez avec mod  ration | *Alcohol abuse is dangerous for your health, enjoy with moderation*

Les vins rosés

Côtes de Provence - Château de Fontainebleau <i>"Notes d'agrumes, parfume le nez et révèle des notes fruitées en bouche"</i>		_____	bouteille 39 magnum 78 jeroboam 135
AOP Les Baux de Provence - Château Romanin - "Grand vin" <i>"Un rosé d'altitude élégant, aux notes de pêche blanche et de fleurs, avec une belle fraîcheur minérale."</i>		_____	32
Côtes de Provence - Domaine Minuty - "Prestige" <i>"Une combinaison de fraîcheur, un respect du fruit et une intensité des saveurs"</i>		_____	55
IGP Méditerranée - Domaine Montine - "Muse" <i>"Nez de petites baies, soutenu par une touche d'agrumes"</i>		_____	26
IGP Var - Domaine Valérie Courrèges - "Le Vent dans les Voiles" <i>"Une robe limpide et brillante, un authentique rosé provençal pure et élégant"</i>		_____	32
Lirac - Clos du Mont-olivet - "Farel" <i>"Profond et vineux, ce Lirac rosé est une synthèse entre son voisin Tavel et les classiques de Provence"</i>		_____	32

Les cépages blancs locaux

Cépage altesse (roussette de Savoie)

Domaine Philippe Grisard - “Souveraine” <i>“Un vin frais, gourmand, aux notes d’abricot”</i>		26
Domaine Château de Mérande - “Son Altesse” <i>“Vivace, aux notes de miel et de fruits jaunes”</i>		49
Domaine Dupasquier - “Altesse” <i>“Beau classique aux arômes miellés, une bouche longue sur des notes de fleurs blanches”</i>		37
Domaine Ludovic Archer - “Poulettes” <i>“La bouche est vive et riche, discrètement miellée”</i>		86

Cépage jacquère

Chignin - Domaine J.F. Quénard - “Vers les Alpes” <i>“Un vin léger aux délicates notes de noisette”</i>		27
Apremont – Domaine Guillaume Pin <i>“Une jacquère aux notes de citron et de mandarine”</i>		38
Chignin– Domaine Gilles Berlioz - “Cricri” <i>“Une puissance aromatique séduisante : mirabelle, fleurs blanches ”</i>		48
Domaine La Gerbelle - “Sansoufrir” <i>“Une jacquère sans sulfite, tout en rondeur”</i>		39

Cépage mondeuse blanche

Domaine Philippe Grisard Mondeuse blanche - “Originelle” <i>“Précieuse palette fleurie d’un cépage alpin rare”</i>		51
---	--	----

Cépage chardonnay

Carrel & Senger - “La Trilogie” <i>“Délicat assemblage entre le chardonnay, la jacquère et l’altesse”</i>		35
Bugey Manicle – Domaine Clément Bärtschi “Sous les rochers” <i>“Nez aux arômes d’agrumes et fruits à pépins et longue finale minérale”</i>		60

Cépage chignin-bergeron (roussanne)

Domaine Jean Francois et Anne Sophie Quenard - “Au pied des tours” <i>“Un vin à l’expression saline avec de légères notes fumées”</i>		52
Domaine Jean Francois et Anne Sophie Quenard - “Comme avant” <i>“Un vin puissant et complexe, très long et très rond”</i>		64
Domaine Gilles Berlioz - “Les filles” <i>“Le roi des Chignin Bergeron de notre territoire”</i>		95
Domaine Ludovic Archer - “La rumeur” <i>“Un vin orange avec un fort caractère aux notes de miel et fruits confits”</i>		79
Vin de macération de Roussane		

Les cépages rouges locaux

Cépage persan

Domaine Saint Germain – Persan
“Étonnez votre palais avec ce vin désaltérant aux saveurs épicées”



53

Cépage pinot

Famille Peillot & associé – Pinot noir du Bugey
“Un vin léger aux notes de violettes, épices et poire”

34

Cépage gamay

Domaine Paul Gaudenne – “Hors normes”
“Un vin rafraîchissant, avec le fruit de Gamay, et l’épice de la Mondeuse”

35

Bugey – Domaine d’Ici et Là – “Les Noirettes”
“Un nez et une bouche sur de la cerise fraîche et de la fraise”



42

Cépage mondeuse

Domaine Saint-Germain – “Les Taillis”
“Frais et poivrée, cette mondeuse n’en est pas moins élégante et d’une rondeur remarquable”

42

Domaine Dupasquier – “Mondeuse”
“Expressive et souple, cette cuvée s’ouvre sur les fruits frais et les épices”

35

Mondeuse d’Arbin – Château de Mérande – “La Belle Romaine”
“Un vin structuré aux notes poivrées, en accord avec le territoire d’Arbin”



bouteille 51
magnum 100

Domaine Gilles Berlioz – “La Deuse”
“Une mondeuse légère tout en fruit, unique au monde”



95

Cépage etraire de la D’huy

Domaine Belema – “ Sans Pareil”
“Délicat assemblage entre l’etraire de la d’huy et la mondeuse”



74

La Loire

Blanc

Côteaux du Layon – Domaine de la Poilane – “Saint Aubin “ “Vin moelleux, arômes de fruits exotiques – orange, ananas. Grande longueur en bouche.”	_____	37
Pouilly Fumé – Michel Redde – “La Moynerie” “Minéralité et arômes de pierre à fusil typique de son terroir”	_____	62
Muscadet Sèvre et Maine Cru Goulaine – Domaine Lieubeau “Un vin d’une belle rondeur aux notes d’agrumes et de fruits bien murs. L’excellence du Muscadet”	_____	51
Vouvray – Domaine Sébastien Brunet – “Arpent” “Un vin frais aux arômes de fruits exotiques qui s’accompagne d’une agréable minéralité et d’une belle longueur”	_____	42

Rouge

Saumur Champigny – Domaine La Source du Ruault “Jolies notes de fruits rouges et d’épices”	_____	37
Sancerre – Domaine Du Pré Semelé “Un nez boisé de fruits rouges et d’épices et des tanins très fins”	_____	80



Le Languedoc-Roussillon

Blanc

AOP Corbière – Le Mas des Caprices – “B to B” “Un blanc vif et floral, aux arômes de fruits à chair blanche, offrant une bouche fraîche et minérale”	_____	47
IGP Pays d’Hérault – Domaine Mas Laval – “Les Pampres” “Un vin fruité et gourmand sur des notes florales et d’agrumes pour une belle sensation de fraîcheur”	_____	35



Rouge

Pic Saint Loup – Domaine Pégaline “Gourmandise, sur des fruits noirs”	_____	53
IGP Pays de Cucugnan – Domaine Dernacueillette – “Le petit Derna” “Un vin subtil et puissant à déguster entre amis”	_____	42
IGP Terrasses du Larzac – Domaine Mas Laval – “Les Pampres” “Un vin fruité aux tanins souples et gouleyant à boire sans attendre pour un plaisir immédiat”	_____	45



Le Bordelais

Blanc

Graves Blanc - Château Beauregard Ducasse

“Très bonne acidité en bouche, arômes poire et pêche”

35

Rouge

Côtes de Blaye - Château Maine Blanc

“Richement fruité et bien charpenté”

_____

30

Lalande de Pomerol – Château Pierrefitte

“Une grande puissance et des tanins délicats”

44

Saint-Estèphe Cru Bourgeois - Château Coutelin-Merville

“De la souplesse et de la fraîcheur, arômes friands”

59

Saint-Julien 2° Grand Cru Classé - Château Léoville Poyferré

“Un nez joliment dessiné avec une grande longueur en bouche”

240

Pauillac Grand Cru Classé - Château Pontet-Canet

“Très élégant, raffiné, avec des tanins soyeux”

_____

370

Pomerol - Château La Conseillante

“Un vin puissant et élégant”

570

Saint-Julien Grand vin de Léoville – Château Léoville Las Cases

“Un nez de cassis et myrtilles pur, une bouche aux tanins nobles”

620

Saint-Emilion Grand Cru Classé - Château Figeac

“D’élégantes fragrances fruitées et florales, aux tanins fins, frais et fruités”

950

Saint-Emilion Grand Cru Classé – Château Beauséjour

“Un vin structuré, profond et riche, aux tanins fins et aux saveurs de fruits frais”

magnum 1350

Margaux 1^{er} Grand Cru Classé – Château Margaux

Acidité franche, tanins étirés, élégants, veloutés, voire crémeux”

1950

Pessac-Léognan 1^{er} Grand Cru Classé - Château Haut-Brion

“Des arômes intenses de violette et d’épices avec une très longue finale en bouche”

2650

La vallée du Rhône

Blanc

Grignan-les-Adhémar - Domaine Montine - «Gourmandise» <i>“Notes de fleurs blanches, belle vivacité en bouche”</i>	_____	26
Grignan-les-Adhémar - Domaine Montine - “Viognier” <i>“Une juste combinaison de fraîcheur et d’onctuosité qui s’équilibre à merveille”</i>	_____	32
Domaine Rabasse Charavin – Cairanne blanc <i>“Equilibré en bouche. Au nez : arômes de fruits jaunes et notes florales”</i>	 _____	45
Saint Joseph – Domaine Aurélien Chatagnier <i>“Une fraîcheur, une minéralité, un palais d’amandes et un peu de réglisse en fin de bouche”</i>	_____	67
Condrieu – Domaine François Merlin – “Terroirs” <i>“Amplitude et vivacité, plein d’épices et de fruits”</i>	_____	101
Crozes-Hermitage – Domaine Natacha Chave – “Aléofane” <i>“Sudiste et élégant, notes florales et épicées de biscuit, jasmin, pâte d’amande, agrumes confits, racine d’iris et cardamome. Bouche riche et tendue”</i>	_____	59

Rouge

Grignan-les-Adhémar - Domaine Montine – “Secret de Terroir” <i>“Digne de l’élégance d’un grand Pinot Noir, avec toute la convivialité du sud”</i>	_____	28
Rasteau– Domaine du Trapadis – “Les Cras” <i>“Un bouquet de pruneaux & des tanins souples”</i>	 _____	34
Crozes-Hermitage – Domaine Montine <i>“Délicates notes de fruits confiturés”</i>	_____	44
Beaumes de Venise – Domaine la Bouïssière <i>“Un vin gourmand et suave, une pure expression du fruit”</i>	_____	50
Vacqueyras – Domaine du Trapadis <i>“Un vin qui respire le soleil, des tanins bien équilibrés”</i>	 _____	52
Gigondas – Domaine d’Ouréa <i>“Une belle matière, des tanins doux, fondus et d’une grande longueur. Un superbe Gigondas”</i>	_____	60
Saint Joseph – Domaine François Merlin <i>“Un vin délicat, tout en fruits et en épices”</i>	_____	bouteille 65 magnum 127
Châteauneuf du Pape – Clos du Mont Olivet <i>“Un vin aux arômes complexes, marqué par la fraîcheur et une finale longue et saline”</i>	_____	92
Côte Rôtie – Domaine Christophe Semaska – “Harmony” <i>“Vin fruité, souple, tanins élégants avec des nuances épicées”</i>	_____	127
Hermitage – Domaine Montine <i>“Un nez fumé, tourbé et même réglissé avec un équilibre parfait”</i>	_____	116

La Bourgogne

Blanc

Côtes d'Auxerre - Domaine des Malandes <i>"Vif, gourmand, avec des notes de fruits à chair blanche"</i>	_____	42
Mâcon Verzé – Domaine Nicolas Maillet - "Le Chemin Blanc" <i>"Arômes de pêches blanches et poires avec une longueur impressionnante"</i>	 _____	72
Pouilly Loché – Domaine Marcel Couturier <i>"Un bel équilibre à la fois frais et sucré, arômes de pêche jaune et blanche et fleurs sucrées"</i>	_____	72
Meursault Village - Domaine Matrot <i>"Vin de caractère, des saveurs de miel et de crème"</i>	_____	174
Chablis Grand Cru Vaudésir - Domaine de l'Enclos <i>"Vin gourmand, complexe et long, sur des notes de fruits mûrs"</i>	 _____	171
Corton Charlemagne Grand Cru - Domaine Pavelot <i>"L'archétype du grand vin blanc de Bourgogne"</i>	 _____	462

Rouge

Givry 1 ^{er} Cru – Domaine Desvignes - "La Grande Berge" <i>"Nez floral (pivoine), d'une grande fraîcheur aromatique"</i>	 _____	76
Mercurey 1 ^{er} Cru Les Croichots - Domaine Suremain <i>"Un Bourgogne aux notes de cerises fraîches"</i>	_____	83
Volnay - Domaine Chantal Lescure <i>"Un vin convaincant, velouté et sincère"</i>	 _____	132
Gevrey Chambertin 1 ^{er} Cru Champeaux – J. Coudray Bizot <i>"Un vin rare au caractère racé et équilibré"</i>	_____	290
Charmes Chambertin Grand Cru - Domaine Tortochot <i>"Le Pinot Noir dans toute sa splendeur"</i>	 _____	446

Le Beaujolais

Rouge

Brouilly - Domaine Richard Rottiers <i>"Des arômes de violettes et fruits rouges"</i>		_____	39
Saint Amour – Domaine Clos Sauvage <i>"Ce vin profond révèle un fruit mûr avec des notes chocolatées et une bouche suave et veloutée"</i>		_____	55
Morgon – Domaine Laura Lardy <i>"Une explosion de fruits rouges acidulés, légèrement poivré en fin de bouche "</i>		_____	63

Vin de dessert

VF - Domaine Montine - "Vintage" (vin doux naturel) <i>"Notes de noisettes et praliné, suivies de fruits confits, tout en finesse et rondeur"</i>		_____	bouteille 50 cl 37
--	--	-------	-----------------------

Les Bulles

Bugey Cerdon – Cuverie de Revonnas <i>“Gourmandise et fraîcheur sur des arômes de fruits rouges et notes florales”</i>		_____	42
Bugey Montagnieu – Franck Peillot <i>“Léger, frais, voire vif, très peu dosé en liqueur d’expédition”</i>		_____	40
Champagne 1 ^{er} Cru – Domaine Roger Coulon – “Heri Hodié” <i>“Expressif, généreux, sur de belles notes de fruits blancs bien mûrs”</i>		_____	107
Champagne 1 ^{er} Cru – Domaine Roger Coulon – “L’Hommée” <i>“Des arômes briochés et épicés, ponctués par des notes plus minérales”</i>		_____	132
Champagne Moët & Chandon – “Impérial” <i>“Une bouche savoureuse et subtile aux notes de fruits à pépins”</i>		_____	118
Champagne Rosé – Gosset <i>“Un Champagne de référence pour les amateurs de grands Champagnes rosés”</i>		_____	144
Champagne Extra-Brut – Gosset <i>“Nez net et franc de fleurs blanches : acacia et aubépine, relevé par la gourmandise de la poire”</i>		_____	85
Champagne Brut – Baron de Rothschild <i>“Une structure en bouche agréable et une délicate finesse”</i>		_____	106
Champagne Blanc de blancs – Baron de Rothschild <i>“Authentique et pur, ce champagne s’apprécie à tous les instants de la journée”</i>		_____	135