



LA CARTE DES VINS

31 rue de Paris - 77400 Pomponne

 01 60 07 15 36

  @lasuitepomponne

VIN EFFERVESCENT

CHAMPAGNE

Robert Allait, Brut, "Réserve"

12 CL  75 CL 
10€ 60€

Champagne expressif et fruité aux notes de mirabelles et de fleurs blanches.

Robert Allait, Brut Blanc de Blanc, "Sublimis"

70€

Champagne élégant aux arômes d'abricots avec de subtiles notes de clémentine.

Mumm Cordon Rouge, Brut

95€

Champagne raffiné, frais, aux fines bulles avec des arômes de citron, de pêche et des notes vanillés.

VIN BLANC

BOURGOGNE

Petit Chablis AOC, Domaine Gerard Tremblay

12 CL  75 CL 
41€

Frais et complexe, ce vin présente des arômes de citron et de pamplemousse ainsi que de pain grillé.

Mâcon-Bussières, AOC, Domaine Gonon

9€ 44€

Ce vin offre un bel équilibre, entre rondeur et vivacité avec des notes florales et fruitées.

Chassagne-Montrachet AOC, Vincent Bachelet

148€

Vin floral et minéral. Belle complexité d'arômes avec des notes beurrées, de coings, d'amandes et d'agrumes.

Meursault AOC, Domaine Denis Carré Cuvée "Vieilles Vignes"

170€

Minéral avec une belle combinaison de richesse et de fraîcheur. Arômes de fruits blancs et de noisette.

VALLÉE DE LA LOIRE

12 CL  75 CL 
22€

Muscadet Sèvre & Maine AOC, Domaine Girard, "Le Fleuron"

Vin sec et expressif avec une belle fraîcheur minérale aux notes d'agrumes et de pêches blanches.

Sauvignon Blanc IGP, Florian Mollet

7€ 27€

Sec et minéral avec une belle vivacité, aux notes de citron et de fleur de sureau.

Chenin Blanc IGP, Florian Mollet

28€

Nez intense aux notes d'orange confite et de vanille. Minéral, agrûmé avec une acidité rafraichissante.

Coteaux du Layon AOC, Domaine Neuville "Frairie"

8€ 33€

Un blanc moelleux aux arômes de miel avec un bel équilibre sur des notes d'orange confite.

Sancerre AOC, Rose-Marie Maudry, "Roc"

39€

Vin aux arômes de fruits exotiques, de pomelos et de pêche blanche, frais et superbement équilibré.

Pouilly-fumé AOC, Rose-Marie Maudry, "Antique"

42€

Vin minéral et sec avec des notes de pierre à silex, d'ananas confit, de pêches et d'abricots secs.

BORDEAUX

Sauternes AOC, Château Fontefride

60€

Vin liquoreux intense et harmonieux. Une explosion de fruits jaunes mûrs en bouche avec des notes miellées.

LANGUEDOC-ROUSILLON

Chardonnay, IGP Pays d'Oc, Haut-Lirou

8€ 34€

Vin fruité, expressif et frais aux notes d'abricots, de pêches blanche avec un soupçon de melon.

ALSACE

Pinot Gris, AOC Alsace, Château Wagenbourg, "Cuvée Mélanie"

Un vin fruité aux notes de citron, à la fois sec et doux, avec une sucrosité bien équilibrée.

12 CL  75 CL 
26€

Gewurztraminer, AOC Alsace, Château Wagenbourg

Un vin blanc doux avec des notes d'ananas, de mirabelle et de litchi.

28€

VIN ROUGE

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône AOC, Domaine les Aulières

Un vin rouge frais aux notes de fruits rouges et d'épices, avec des tannins harmonieux

12 CL  75 CL 
7€ 28€

Vacqueyras AOC, Alain Jaume, "Grande Garrigue"

Un rouge charpenté avec des notes de fruits rouges mûrs et de cassis avec une belle persistance.

42€

Saint Joseph AOC, Domaine J.Denuzière, "Les Septentrionales"

Vin tannique avec une belle densité aux arômes corsés et fruités, avec des épices et de la framboise.

45€

Crozes-Hermitage AOC, Maison Christophe Pichon

Vin au nez floral et poivré. On retrouve des notes d'herbes aromatiques ainsi que de fruits noirs.

52€

Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine du Vieux Lazaret

Vin rouge complexe et équilibré avec des notes poivrées et des arômes de fraise et de cerise.

70€

BORDEAUX

12 CL  75 CL 
9€ 47€

Haut-Médoc AOC, Château la Lauzette

Vin structuré aux arômes boisés, toastés et de fruits mûrs, harmonieux en bouche.

Lalande-de-Pomerol AOC, Château Haut Caillou

59€

Vin rouge aux tannins fins avec un nez mêlant framboise et cerise ainsi que des notes boisées.

Saint Emilion AOC, Château Badette, "La Fleur de Badette"

66€

Vin rouge équilibré aux notes d'épices, de framboise et de fruits noirs avec une touche boisée.

Margaux AOC, Château la Tour de Mons, "Marquis de Mons"

86€

Vin frais et équilibré aux arômes de cassis qui se complètent par des notes de poivre et de violette.

Saint-Julien AOC, Château Lalande

114€

Rond et élégant avec un boisé très agréable. Exprime des arômes de fruits noirs avec des tannins soyeux.

VALLÉE DE LA LOIRE

Pinot Noir Vin de France, Florian Mollet

24€

Vin rouge frais et léger avec une belle vivacité. On retrouve des notes fruitées avec de la framboise.

Saumur Champigny AOC, Domaine du Bourg Neuf

8€

28€

Vin rouge aux notes de vanille et de fruits noirs avec des tannins fins en bouche.

Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Domaine de la Noiraie, "Les 7 lieux-dits"

34€

Vin rouge léger, souple avec une belle rondeur aux notes de fruits noirs et rouges.

BOURGOGNE

12 CL  75 CL 
9€ 46€

Hautes Côtes de Beaune AOC, Domaine Berger-Rive

Vin fin aux arômes de fruits rouges frais et de fruits confits mêlés à une touche florale.

Irancy AOC, Domaine Jean-Marc Brocard, "Ica-onna" 51€

A la fois fruité et floral, avec des notes de griottes, de cassis ainsi que de la violette et de la pivoine.

Marsannay AOC, Domaine Huguenot "Champs Perdrix" 77€

Grande finesse aromatique et belle complexité en associant des notes florales, fruitées et épicées.

Pommard AOC, Domaine Denis Carré, "En Brescul" 120€

Vin équilibré entre puissance et fraîcheur avec des tanins soyeux. Notes de noyau de cerise et de griotte.

Gevrey-Chambertin AOC, Vincent Bachelet 142€

Vin complexe, riche en saveurs de fruits noirs, cerise, mûre et prune, avec des notes minérales et épicées.

BEAUJOLAIS

Brouilly AOC, Château du Bluizard 35€

Vin rouge harmonieux et bien structuré aux notes de fruits mûrs tel que la cerise et la framboise.

Saint-Amour AOC, Jacques Charlet, "La Victorine" 44€

Un vin frais avec des arômes de fruits noirs juteux et des notes de poivre vert.

ALSACE

Pinot Noir AOC Alsace, Château Wagenbourg

12 CL  75 CL 
27€

Un vin léger avec une fraîcheur marquée par une touche de fruit rouge aux notes de fraise et de cerise.

VIN ROSÉ

PROVENCE

Bandol AOC, Château la Vivonne

12 CL  75 CL 
8€ 36€

Rosé frais, harmonieux et floral, sur des notes de petits fruits rouges, de pamplemousse et d'épices.

Côtes de Provence AOC, Château la Seigneurie

29€

Belle expression de petits fruits rouges et de pamplemousse rose avec une finale minérale.

Côtes de Provence AOC, M de Minuty

44€

Un rosé fruité où s'allient intensité aromatique et légèreté. Les notes de petits fruits rouges dominent le nez. La bouche est gourmande et ronde.

VALLÉE DU RHÔNE

Luberon AOC, Marrenon, "Classique Luberon"

27€

Vin rond et vif avec des arômes de pamplemousse, de cerise griotte et de rose.

VALLÉE DE LA LOIRE

Rosé "Elégance", Vin de France, Domaine Girard

23€

Vin frais avec une belle minéralité sur des notes d'agrumes et de framboise.