les Voyageurs
cuisine gourmande

LA CARTE DES VINS

VIN ROUGE

Bergerac

			75 cl	50 cl	37,5 cl
CH. Ladesvignes	Famille Monbouche	2021	22 €		
XVIN de pays par CH. Terre Vieille	Jerome & Dolores Morand-Monteil	2020	26 €		
CH. de la Jaubertie (cuvée Mirabelle)	Hugh Ryman	2018	35 €		
CH. Ladesvignes (cuvée velours rouge)	Famille Monbouche	2019	26 €		14 €
Coteaux de Sorges	Chartreuse La Borie - Cubjac	2015	38 €		
		2014	38 €		
		2011	46 €		

Pécharmant

CH. de Tiregand	Comtesse de St Exupery	2020	30 €	24 €	16 €
CH. de Tiregand Grand Millésime	Comtesse de St Exupery	2019	42 €		
CH. Terre Vieille	Jerome & Dolores Morand-Monteil	2018	34 €	26 €	18 €

Languedoc

PIC ST LOUP	Ch de Lancyre	2022	32 €		

Cote de Provence

Ste VICTOIRE AOP	Mas de Cadenet	2020	35 €		

Sud Ouest

TORUS	Madiran	2016	26 €		
CH. la Coustarelle	Cahors	2018	28 €	19 €	

Loire

Saint Nicolas de Bourgueil (La Noiraie)	M Delanoué	2022	26 €		16 €
Saumur Champigny (Tuffe)	CH. du Hureau	2020	34 €		
Sancerre (CH. Sancerre)	J Marnier	2020	41 €		22 €

Vallee du Rhone

Crozes Hermitage	Paul Jaboulet Ainé	2021	36 €		
Gigondas Domaine Longue Toque	Gabriel Meffre	2018	38 €		
Gigondas	Paul Jaboulet Ainé	2018	40 €		
Parallele 45 (côte du Rhone)	Paul Jaboulet Ainé	2021	26 €		

L'abus d'alcool est dangereux - A consommer avec modération

Prix net en € TTC

Les Voyageurs
cuisine gourmande
LOGIS HOTELS RESTAURANTS

LA CARTE DES VINS

VIN ROUGE

Bordeaux

			75 cl	50 cl	37,5 cl
CH. de Respide	GRAVE	2018	30 €		16 €
CH. Coucheroy	PESSAC LEOGNAN	2020	38 €	25 €	
CH. Rochemorin	PESSAC LEOGNAN	2017	46 €		
Le Carillon de Rouget	POMEROL	2016	69 €		
Moulin de la Lagune	HAUT MEDOC	2015	59 €		
CH. Cordet	MARGAUX	2016	59 €		

Bourgogne

Couvent des Jacobins (pinot noir)	Louis Jados	2021	38 €		
Mercurey (cote chalonaise)	Louis Jados	2021	46 €		24 €
Gevrey chambertin	Louis Jados	2018	89 €		
Savigny les Beaune	Louis Jados	2017	52 €		
Nuits St Georges	Louis Jados	2018	72 €		
Fixin AOP	D. Ghislain Kohut	2019	39 €		

Beaujolais

Saint Amour	Domaine de Belleverne	2022	34 €		
Morgon	Famille Meziat	2020	30 €		

VIN ROSÉ

Bergerac

CH. Ladesvignes	Famille Monbouche	2022	22 €		
CH. de la Jaubertie	Hugh Ryman	2022	25 €		
L'Inattendu de Savignac	Savignac	2022	28 €		
XVIN Rosé	Ch. Terre Vieille	2022	25 €		

Provence

M. de Minuty	Côte de provence	2022	36 €		
Échappée belle Mas de Cadenet	Côte de provence	2022	28 €		

L'abus d'alcool est dangereux - A consommer avec modération

Prix net en € TTC

les Voyageurs
cuisine gourmande

LA CARTE DES VINS

VIN BLANC

Bergerac

			75 cl	50 cl	37,5 cl
CH. Ladesvignes	Famille Monbouche	2022	22 €		
CH. de la Jaubertie (cuvée Mirabelle)	Hugh Ryman	2021	34 €	24 €	
Chardonnay Château de la Jaubertie	Hugh Ryman	2020	34 €		
CH. Briand		2022	28 €		

Loire

Sancerre CH. Sancerre		2022	38 €		20 €

Bourgogne

Couvent des Jacobin	Louis Jadot	2021	38 €
Chablis vieille vigne	La Chablisienne	2019	44 €
Quincy AOP	Domaine Sylvain Bailly	2022	28 €

Alsace

Gewurztraminer	2021	36 €
Riesling	2019	36 €

Licoreux

CH. Ladesvignes (Monbazillac)	Famille Monbouche	2021	26 €
CHARTREUSE de Coutet (Sauterne)		2013	65 €

VIN AU VERRE

	14 cl	25 cl	50 cl
CH. Ladesvignes Bergerac (rouge, blanc sec, rosé)	5 €	8 €	16 €
CH. Briand Bergerac sec fruité	7 €	12 €	24 €
CH. Tiregand Pécharmant (vin rouge)	7 €	12 €	24 €
Monbazillac licoreux	7 €	12 €	24 €

L'abus d'alcool est dangereux - A consommer avec modération

Prix net en € TTC

les Voyageurs
cuisine gourmande

LA CARTE DES APÉRITIFS

APÉRITIFS

Kir vin blanc	5 €
Kir pétillant	8 €
Kir champagne	12 €
Martini royale	12 €
Coupe de champagne Joseph Perrier	12 €
Americano maison	12 €
Spritz aperol	8 €
Spritz sans alcool	8 €
Gin tonic sans alcool	8 €
cocktail sans alcool	8 €
cocktail pêche	8 €
Vin de noix	6 €
Vin de chataigne	6 €
Vin de truffe	6 €
Lillet	6 €
Muscat	6 €
Pineau / Porto	6 €
Martini	6 €
Suze	6 €
Suze cassis	8 €
Ricard / Pastis / Berger	5 €
Campari	5 €
Gin / Vodka / Rhum	5 €
Whisky Grant	6 €
Gin Tonic	6 €
Whisky coca / orange	6 €
Rhum Arrangé	8 €
Rhum Diplomatico / Don Papa	8 €

CHAMPAGNE

		75 cl
Joseph Perrier cuvée royale brut	Maison Joseph Perrier (3 ans de cave)	60 €
Brut royale servi à la coupe		12 €
Joseph Perrier cuvée royale brut rosé		74 €
Joseph Perrier cuvée Blanc de Blanc	100% chardonnay	74 €
Joseph Perrier cuvée Millésime		80 €

L'abus d'alcool est dangereux - A consommer avec modération

Prix net en € TTC

les Voyageurs
cuisine gourmande

LA CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

Pressions

	25 cl	50 cl	100 cl
Stella Artois	4,5 €	8 €	
Leffe Blonde	6,5 €	10 €	

SOFT

Eaux Minérales

Vittel		3,5 €	6,5 €
San Pellegrino		3,5 €	6,5 €
Chateldon uniquement en 75cl			6,5 €

Boissons fraiches

Jus de fruits	3,5 €
Coca cola	3,5 €
Orangina	3,5 €
Ice tea	3,5 €
Perrier	3,5 €
Schweppes	3,5 €
Limonade	2 €

Boissons chaudes

Café expresso maison Richard 100% Arabica	3,2 €
Grand café	4,5 €
Thé au choix et infusions	3,5 €
Chocolat au lait	3,5 €

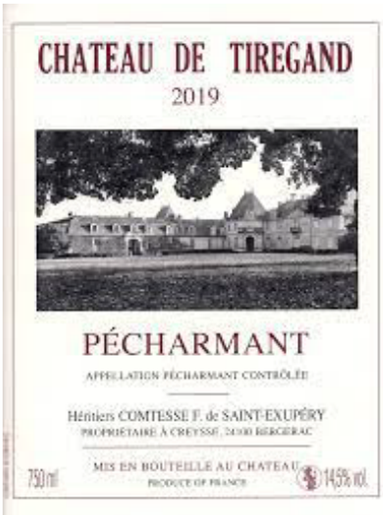
L'abus d'alcool est dangereux - A consommer avec modération

Prix net en € TTC

les Voyageurs
cuisine gourmande

NOS AMIS VIGNERONS

CHATEAU DE TIREGAND



Cépages : ce Pécharmant est un assemblage de Merlot (54%), de Carbernet Sauvignon (23%), de Cabernet Franc (18%), et de Malbec (5%).

La maturité est ainsi plus précoce, la richesse des raisins plus grande.

Vinification : la fermentation débute et dure 8 à 10 jours en cuve, avec contrôle de température; elle est suivie d'une période de macération du vin «sur marc» d'environ 10 à 15 jours selon impressions de dégustation quotidienne, soit 20 à 25 jours de vinification.

Elevage : environ 12 mois en barrique de chêne avec 20% de barriques de 1 vin.

CHATEAU TERRE VIEILLE

Terroir : Silico-argileux, sous sol sable ferrugineux appelé «tran»
Superficie : 7,5 ha
Production : 35 000 bouteilles de Château Terre Vieille.

Culture : sol travaillé mécaniquement, taille guyot simple, courte à plat, effeuillage manuel, vendanges en vert.

Vendanges : manuelles avec tri, éraflage total.
Vinification : Cuvaison 2 semaines en cuves inox thermo-contrôlées.
Elevage : 18 mois en fûts de chêne (25% bois neuf, 75% barrique 1 vin).

Assemblage : 70% merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc.
Mise en bouteilles : sous vide à 17°.