

Vins Blancs / White, Moelleux/ Sweet & Rosé 12cl 75cl

Loire	Rosé d'Anjou 2017	3,5 €	21 €
Domaine de Montgilet, V.V. Lebreton - Grolleau (Vin rosé tendre)			
Loire	Sancerre 2017	7 €	42 €
(AB) Domaine Vacheron - Sauvignon			
Loire	Chinon 2016 Rive Gauche	4,5 €	27 €
Marc Plouzeau - Chenin			
Bourgogne	Chablis 2016	6 €	36 €
Billaud-Simon - Chardonnay			
Loire	Coteaux du Layon 2015 1896	8 €	42 €
(AB) Domaine Patrick Baudouin - Chenin			
Bourgogne	Chassagne Montrachet 1^{er} Cru 2015	22 €	120 €
« les Chaumées » Domaine Hubert Lamy, Olivier & Karine Lamy - Chardonnay			
Australie	Chardonnay 2013 Silex	9 €	54 €
Harwood Estate, James Kellie - Chardonnay			

Bulles / Sparkling... Blancs / White & Rosé 12 cl 75cl

Loire	Crémant de Loire Brut NM		30 €
Domaine Leduc Frouin - Chenin, Chardonnay & Cabernet Franc			
Languedoc	Crémant de Limoux La Rose N°7 NM	5 €	30 €
« Tête de Cuvée » Domaine J. Laurens - 60% Chardonnay, 25% Chenin et 15% P. Noir			
Champagne	Mouzon Leroux L'Atavique NM	10 €	60 €
(AB) Sébastien Mouzon - 65% Pinot N., 35% Chardonnay (base de 2013 + 2012/2011, dosage 3g)			
Champagne	Jacquesson 740 Extra Brut NM	14 €	84 €
Famille Chiquet - Chardonnay, Pinot Noir et Meunier (récolte 2012, dosage 1,5g)			
Champagne	Roederer Brut Premier NM		84 €
40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier			

Prix ttc, tva à 20% incluse.
(AB) Agriculture Biologique - Organic Wine

NM : Non Millésimé/ No Vintage

**Restaurant - Bar à vin culturel
Concert - Exposition - Dégustation**

ver di vin est officiellement classé

dans les **Meilleures Cartes de Vin en France 2017 & 2018**



Depuis Janvier 2017...

Nous faisons partis des 18 Meilleurs Bars à Vins de France.



+de 9000 cartes ont été reçues en compétition : seules 100 en sont sorties et nous y étions !



Ouvert tous les soirs du Mardi au Samedi
et les midis sur réservation à partir de 08 personnes

verdivin.com

la Carte ...

au fil des saisons...

L'Acteur principal reste le Vin. C'est la « clé » pour découvrir notre carte ! Nous privilégions donc une clientèle aimant le vin. Nous avons souhaité vous proposer une carte des mets courte, modifiée quotidiennement pour travailler avec des produits frais et maison 🍽️ . Nous sommes un Restaurant à Vins.

« Tout vient à point à qui sait attendre », Bienvenue à bord !

Sabine & Laurent Brochard, Maîtres Restaurateurs

Entrée

Prélude Une dizaine de minutes de cuisson 🍽️ 11 €

Assortiment de 12 feuilletés 🍷 servis chauds

Chorizo ou **Lomo** de **Pata Negra** 100% Ibérico (1) 🍷 9 €

36 mois d'affinage. Juan Pedro Domecq (Espagne)

Wagyu Bœuf séché (Australie) (1) 14 €

Saumon cru-mariné au sel et herbes folles ~ 🍽️ 13 €

Façon « gravelax ». Loch Duart (Ecosse), Label Bio

Nonette de **Crustacés** & Coulis de Poivrons Rouges ~ 🍽️ 14 €

King Crab, Crevettes, Saumon Label Bio Ecosse et pointe de Curry

Œuf façon Meurette * 🍽️ 13 €

Lardons, jus de viande au Gamay, fricassée de Lentilles de Bou (45)

Pressé de Bœuf * - Piqué au Foie Gras de Canard 🍽️ 14 €

Sauce façon « ravigote » avec les Cornichons Martin Pouret

Foie gras de Canard * 🍽️ 15 €

Mi-cuit au naturel - Chutney & brioche tiède

Travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché
Prix ttc, tva à 10% incluse / All Prices ttc, vat 10% includes for meals & 20% for wines

Trilogie de **Fromages** au Lait cru de Chèvre ~ 12 €

Mini Chèvre cendré, Rocamadour AOP, ½ Fleur de Sologne

Plat

Plat du moment * 🍷 18 €

Toujours un plat « mitonné » avec des légumes du moment

Le Lapin Reix du Haut Poitou * 18 €

La cuisse désossée 🍷, fine farce de Champignons

Petits Légumes du marché


½ Coquelet Le filet désossé et la cuisse * 🍷 18 €


Poché. Champignons & petits légumes du moment

Le Merlu - Pêche de Ligne * 🍷 18 €

Servi « rose à l'arrêt ». Fricassée de Lentilles de Bou (45)

Dessert

 Pas de fruits à coque
No nuts

 Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs
All our desserts contain gluten and eggs

Nougat glacé Rhum - Raisins 9 €

Coulis Pomme & Yuzu

Cœur de Banane - Chocolat 9 €

Ganache Chocolat noir - Caramel à la Banane - biscuit Joconde

Café Gourmand 10 €

3 mini-desserts accompagnés d'une boisson chaude

Tarte Fine Pomme - Caramel au beurre salé 10 €

A commander en début de repas

~ Végétarien / Vegetarian foods

(1) Selon arrivage

* Français / French meat

🍷 Ce plat contient du porc / This dish contains pork

* Pêches de nos Côtes Atlantiques françaises / Fisheries of our French Atlantic Coast