

Sélection de Janvier

Vins Blancs / White, Moelleux/Sweet	12cl	75cl
Sud-Ouest Pacherenc du Vic Bilh sec 2017 (AB) Clos Basté, Chantal et Philippe Mur - Pacherenc	6 €	36 €
Bourgogne Pernand Vergelesses 2016 Les Cloux Domaine Rollin Père et Fils - Chardonnay	8 €	48 €
Loire Coteaux de l'Aubance 2016 3 Schistes Domaine de Montgilet, V.V. Lebreton - Chenin	6 €	36 €
Bordeaux Bordeaux 2015 le G (AB) Château Guiraud - 50% Sauvignon, 50% Sémillon		30 €
Hongrie Juhfark 2015 Nagy-Somloi, Tornai - Juhfark	6 €	36 €
Nouvelle Zélande Aurulent 2017 Hawkes Bay, Julianne Brogden - Chardonnay	11 €	66 €
Loire Savennières 2015 Bellevue (AB) Domaine Patrick Baudouin - Chenin	7 €	42 €
Af. du Sud Noble Hill 2013 Simonsberg - Paarl, Noble Hill Cellar - Chardonnay		36 €
Champagne Bulles / Sparkling...	12 cl	75cl
Champagne Dehours Brut Grande Réserve NM Jérôme Dehours - Pinot Meunier majoritairement, base de 2015. 4,5g	10 €	54 €
Champagne H. Giraud Brut NM Esprit Nature 80% Pinot Noir et 20% Chardonnay	12 €	60 €
Champagne Roederer Brut Premier NM 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier		84 €

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

NM : Non Millésimé / No Vintage

Restaurant à Vin & Bar à Vin

Dégustation - Concert - Exposition

ver di vin est officiellement classé

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



Depuis Janvier 2017...

Nous faisons partie 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 de saison. 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

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

Jambon de **Bellota** de **Pata Negra** 100% Ibérico (1)  21 €
36/42 mois d'affinage. Extramadura 100% (Espagne)

Waguy Bœuf séché (Australie) (1) 14 €

Topinambours et **Truffe Noire** 16 €

Snackés, finition avec la Tuber Melanosporum de Loire

Les **Langoustines** en **Ravioles** * ~ 16 €

Bisque de Langoustines (1)

Foie gras de **Canard** * 15 €

Mi-cuit au naturel - Chutney & brioche

Foie gras de **Canard** * poêlé à la minute 19 €

Poires conférées poêlées et jus de Cassis

*Travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché
Penser à nous indiquer toutes allergies alimentaires (INCO 1169/2011)*

Trilogie de **Fromages** ~ 12 €

Mâconnais AOP, Rocamadour AOP, Petit Gaugry (vache)

Plat

Plat du moment *  18 €

Toujours un plat « mitonné » avec des légumes du moment

Le Canon d'un Chevreuil *  21 €

Servi rosé, jus court avec des légumes du moment

Risotto Carnaroli à la **Truffe Noire** (1) 29 €

Petits légumes et Tuber Melanosporum de Loire 

(40 minutes de préparation) Préparation à partir de 2 personnes

Dessert

à commander en début de repas

 Pas de fruits à coque
No nuts

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

Tartelette aux Agrumes 10 €

Accompagnée d'un palet glacé au Chocolat Blanc
Plantation Michel Cluizel et zestes de Citron Vert

Autour du Chocolat... 10 €

Tarte Fine Poire - Amandes 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*
Prix ttc, tva à 10% incluse / All Prices ttc, vat 10% includes for meals & 20% for wines