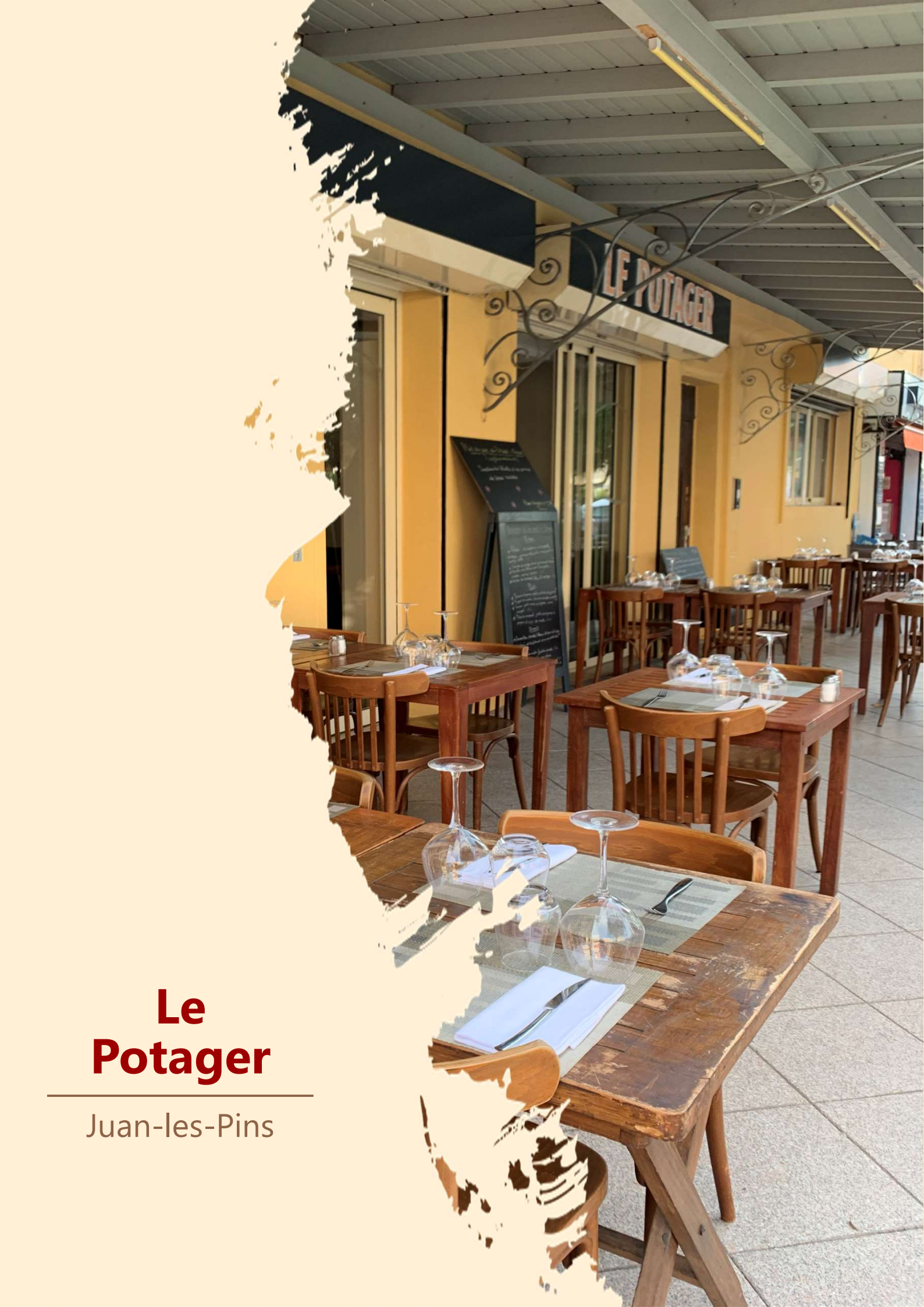

Le Potager

Juan-les-Pins

Le Potager

6 Square Dulys
06160 Antibes Juan-Les-Pins
Tél. : 09 52 19 48 06
www.restaurant-lepotager.fr

CARTE DES VINS

Les rouges

	Bouteille (75 cl.)	1/2 bouteille (50 cl.)	Verre
Château du Rouet Estérelle - Côtes de Provence *Syrah (50%), Grenache (40%), Cabernet Sauvignon (10%)* Robe rouge franc. Nez riche, avec des notes confites, petits fruits rouges. Bouche souple, fruitée et élégante, marquée par une note épicée en final.	29,00 €	21,00 €	
Château Montdoyen – Cuvée Un point c'est tout ! Bergerac *Merlot (85%), Cabernet-Franc (15%)* Robe rubis aux reflets fuchsia. Nez frais sur des arômes de fruits (framboise et groseille) et de fleurs (violette et verveine). Bouche dense sur une belle structure : rondeur, tanins enrobés d'un éventail d'arômes de petites baies rouges.	32,00 €		8,00 €
L'Envol de Martinet – AOP Saint Emilion *Merlot (65%), Cabernet Franc (35%)* Belle robe grenat, nez étoffé sur les fruits rouges. Très rond, avec des tanins mûrs et fondus.	45,00 €		
Domaine de la Croix – AOP Bordeaux *Merlot (80%), Cabernet Sauvignon, Cabernet-Franc* Robe sombre de cerise très mure. Notes de fruits cuits et confiturés qui attestent de la maturité de ce vin. Bouche ronde libérant un bouquet intense, mêlant une pointe de poivre à la résine et à la feuille de tabac.	26,00 €		
Manoir du Carra - Les Bottières - AOP Juliénas *Gamay (100%)* Très belle robe rubis, arômes subtils de pivoine, violette et cannelle. Très ample avec une belle attaque fruitée en bouche. Vieilles vignes de 50 ans. Vendanges manuelles. Elevage sur lies fines en foudre de chêne de 3 à 4 mois.	39,00 €		

Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les rouges - suite

	Bouteille (75 cl.)
Auvigue - AOP Bourgogne *Pinot noir (100%)* Un Bourgogne pinot noir qui provient du terroir du sud mâconnais, sur un sol argilo-calcaire et argilo-granitique. Sans fioriture boisé, seul le cépage est mis en avant avec une trame légère, aérienne, entre fruits rouges, fleurs rouges et minéralité.	52,00 €
Château des Erles - Cuvée des Ardoises - AOP Fitou *Carignan, Grenache, Syrah* Vin onctueux et souple, avec des arômes séduisants d'épices asiatiques, de poivre et de fumée. Riches saveurs de prune noire, mûre et kirsch. Finale longue et intense sur des notes d'olives et de cassis.	35,00 €
Camille Cayran - Grande réserve - AOP Cairanne *Grenache (50%), Mourvèdre (20%), Syrah (30%)* Belle robe couleur rubis. Au nez des arômes de pivoine, de fraises écrasées, de mûres et de cassis. Très belle longueur en bouche, rond avec des notes de garrigues, de thym. Vignes âgées de 15 ans. Pas d'ajout de soufre pendant la vinification. Elevage en cuve béton pendant 10 mois. Léger sulfitage pendant la mise en bouteille.	29,00 €

Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les blancs

	Bouteille (75 cl.)	1/2 bouteille (50 cl.)	Verre
Château du Rouet Estérelle - AOP Côtes de Provence *Rolle (Vermentino) (100 %)* Vin blanc pâle, reflets verts. Vif et frais. Au nez, des notes d'agrumes, de citron vert, de fleurs d'acacias. Bel équilibre en bouche, beaucoup de fraîcheur, une belle persistance aromatique.	29,00 €	22,00 €	
Domaine de la Croix – AOC Premières Côtes de Bordeaux – Blanc liquoreux *Sémillon (90 %), Muscadelle (5 %), Sauvignon (5 %)* Robe jaune or, limpide et brillante. Bouquet floral et fruité avec des notes de pain d'épices et de miel. Douceur, ampleur et gras structurent le palais. Fortement aromatique, sans lourdeur.	29,00 €		8,00 €
Famille Savary (artisan vigneron) - AOC Chablis *Chardonnay (100 %)* Délicat et subtil le nez s'ouvre sur une minéralité caractéristique des Chablis, qui vient se fondre dans des notes de fruits à pépins délicatement marquées par une pointe d'amande fraîche. La bouche laisse envisager un caractère plus riche, plus intense où la complexité du terroir apporte du relief à la dégustation.	57,00 €		10,00 €
Moulin du Pont - AOP Mâcon Village *Chardonnay (100%)* Le nez est fin avec des arômes de fleurs blanches. Belle fraicheur en bouche avec des arômes de fruits blancs et une longue finale subtilement acidulée.	46,00 €		

Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les blancs - suite

	Bouteille (75 cl.)
Domaine Les Salices- Viognier - IGP Pays d'Oc *Viognier (100%)* Belle couleur jaune pâle et brillante. Nez puissant sur des notes d'abricot et de rose, délicatement associées à des fleurs blanches, de la brioche et des noisettes grillées. Bouche à la fois souple et ronde. Légère pointe acidulée rendant ce vin très aromatique en finale, avec une note légèrement épicée. Vignes âgées de 15 ans. Elevage de six mois en fût de chêne.	32,00 €
V de Vaudois - IGP des Maures *Rolle (Vermentino) (100 %)* Robe claire, lumineuse et dorée. Nez Expressif, intense et aromatique avec des notes exotiques de citron et de pamplemousse qui laissent présager un vin vif et minéral. Attaque vive et nette, soulignée par une belle fraicheur. De séduisantes notes de citron dominent en premier lieu, laissant place aux notes d'agrumes lui conférant une agréable longueur en bouche.	32,00 €

Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les rosés

	Bouteille (75 cl.)	1/2 bouteille (50 cl.)	Verre
Bastide Saint-Antoine - Var (IGP) *Carignan, Grenache, Cinsault, Mourvèdre* Robe aux reflets rose bonbon. La bouche est ample, fraîche, vive, d'une belle persistance aromatique avec des notes de fruits rouges et de bonbon anglais. Un vin délicat et élégant.	29,00 €		8,00 €
Bailli de Provence - AOP Côte de Provence *Grenache (55 %), Cinsault (35 %), Syrah (10%)* Ce vin livre de délicates fragrances de fruits rouges que l'on retrouve dans un palais ample, rond et bien équilibré.		19,00 €	
Pigoudet Première - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence *Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon, Syrah* Robe très pâle et brillante. Nez fruité (mandarine, pêche, melon frais, litchi) et floral (pivoine, rose trémière, fleurs blanches). Attaque ample et fraiche. Bouche ronde et charnue. Belle persistance aromatique, notes d'agrumes, pêche, banane, pointe de melon. Finale épicée.	26,00 €		
V de Vaudois - IGP des Maures *Grenache (38 %), Merlot (12 %), Syrah (25 %), Cinsault (25 %)* Robe rose aux reflets saumonés. Nez expressif et fruité, notes de fruits à chair blanche comme la pêche et l'abricot. Attaque tendue et aromatique ; sensation de rondeur et de fraicheur alliée aux arômes perçus au nez. Les fruits à chair blanche se retrouvent agréablement en bouche et apportent une finale persistante.	28,00 €		

Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

La cave de Michaël

Une sélection plus qualitative, provenant de la cave privée du chef. Trois vins sélectionnés dans les meilleures années des appellations concernées, pour une occasion particulière ou simplement pour le plaisir …

	75 cl.
Brio de Cantenac Brown - AOP Margaux - 2016 *Cabernet-Sauvignon (69%), Merlot (26%), Cabernet Franc (5%).* Second vin d'un troisième cru classé de Margaux depuis 1855, le brio possède néanmoins sa propre identité. Robe couleur bordeaux. Nez sur des arômes de fruits rouges et noirs vanillés. Vin souple et fruité, qui ne manque cependant pas de tanins. Elevage de 12 mois, avec 20% à 25% de barriques neuves.	125,00 €
Domaine Gallet – AOP Côte rôtie - 2018 *Syrah (95%), Viognier (5%)* Robe rubis profond. Nez sur des senteurs d'épices poivrées, de viande séchée, de poudre à canon, de tapenade d'olives vertes, de groseilles douces et de framboise sauvage. La bouche est d'abord suave puis corsée avec beaucoup de caractère et de profondeur en milieu de bouche. Le tout avec une excellente sensation d'équilibre. Élevage de 24 mois en fûts de chêne.	111,00 €
Jean-Michel Gaunoux - Les Perrières - AOP Pommard - 2017 *Pinot noir (100%)* Robe rouge aux reflets pourpre. Nez sur les fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise), le cassis, le cuir, les épices et la violette. En bouche, ce vin est parfaitement équilibré et structuré entre tanins souples, fruité et légère touche de bois, avec une superbe concentration et une grande élégance.	145,00 €

Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les carafes

Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé) – la carafe de 50 cl.	12,00 €
Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé) – la carafe de 25 cl.	9,00 €
Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé) – le verre	4,50 €

Les champagnes et pétillants

Champagne Brut Gilles Menu Premier cru – bouteille 75 cl.	57,00 €
Champagne Brut Jacquart – bouteille 75 cl.	89,00 €
Prosecco "Il fagetto" extra dry – bouteille 75 cl.	32,00 €
Coupe de champagne Brut Gilles Menu Premier cru	10,00 €
Coupe de prosecco "Il fagetto" extra dry	8,00 €

Prix TTC, service inclus