



Olives & Beurre salé

CARTE DES VINS



SÉLECTION 2026

NOS CHAMPAGNES

Champagne H.Blin Brut Tradition



38€

Le nez, fin et expressif révèle des notes fraîches de fruits blancs (pomme, poire) et de fruits jaunes mûrs.

La consistance chaleureuse du vin se décèle au nez.

La bouche, fluide et charnue, ample, présente une belle fraîcheur associant la finesse à l'élégance dans une allure suave et sensuelle.

Champagne H.Blin Blanc de Blanc



44€

Le Blanc de Blanc, issu exclusivement de Chardonnay, révèle à travers cette cuvée, des arômes atypiques où la tension, la fraîcheur et la minéralité sont complétées par un côté aromatique intense.

Pierre Gerbais Champagne rosé



38,70€

Chaque cuvée rend hommage à un cépage donné. L'Audace est un pinot noir digeste et très frais. Le chardonnay de la cuvée Osmose est quant à lui aromatique et salin.

NOS CHAMPAGNES SANS ALCOOL

French Bloom Effervassent blanc sans alcool



29€

Élaboré à partir de raisins Chardonnay français biologiques, French Bloom Le Blanc est un effervescent sans alcool qui s'ouvre sur une minéralité aux accents de poire, signature inimitable de la maison. Entre acidité et profondeur, French Bloom Le Blanc dévoile à cœur des éclats floraux éblouissants. Ses notes tropicales sont suivies par une évolution de l'acidité de pomme granny smith, d'accords de fleurs blanches et d'agrumes légèrement épicés à la fraîcheur pétillante.

French Bloom Effervassent Rosé sans alcool



34€

Avec une complexité équilibrée, le Rosé oscille entre minéralité et fraîcheur pour dévoiler en son cœur un véritable bouquet floral aux notes vibrantes. Une éclosion majestueuse de pétales de roses rencontre l'acidité des fruits rouges fraîchement cueillis, s'alliant à des notes de pêche blanche juteuse. Les accents de vin de Chardonnay Français signature de la maison French Bloom, viennent être sublimés par ces arômes pétillants et lumineux.

Olives & Beurre salé

Condrieu
Pierre GAILLARD



45€

Les notes minérales et légèrement citronnées de ce Condrieu sont parfaites pour sublimer la finesse et la douceur des Saint-Jacques pôlées ou en carpaccio.

La légère acidité de ce vin met en valeur le chair et la touche iodée du coquillage.

Le Petit Viognier
Stéphane MONTEZ



26€

L'aromatique et la rondeur du vin équilibre la richesse du foie gras et font ressortir les arômes noisetés du foie gras.

Charmont Blanc
Édouard DELAUNAY



34€

La lotte, une chair ferme et délicate en accord avec ce blanc d'une belle rondeur, légèrement iodé pour faire ressortir la finesse de la lotte sans écraser le goût.

Saint Joseph "Cuvée du papy"
Stéphane MONTEZ



41€

La truffe et le chapon demandent un vin avec de la rondeur, des tanins souples et des notes épicées et boisées pour accompagner sans dominer.

Olives & Beurre salé

Olives & Beurre salé

Côte de Provence 2022
Château des Anglades



23,20€

AOP Banyuls “ Robert Pagès”
Domaine MADELOC



26,10€

Olives & Beurre salé

Grâce à sa richesse aromatique fruitée et florale, les fruits exotiques sont déjà dans le registre du vin. Sa fraîcheur et tension minérale permet de contrebalancer la rondeur et l'onctuosité de la coco.

Le Banyuls est un vin doux naturel, avec du sucre résiduel. Ce contraste sucre/amertume permet de tempérer l'intensité du chocolat. Ce vin apporte des arômes de fruits secs, figues, pruneaux, épices et caramel. Ces saveurs viennent renforcer et prolonger les arômes du chocolat au lieu de les écraser.

PVTTC 26€

LA BOUTIQUE À 20

Olives & Beurre salé

NOS VINS ROUGES

**Domaine de la Tour du Bon,
bandol rouge 2022**



34€

Le fruité du Grenache en forte proportion apporte des notes kirchés en contre-point des accents épicés et poivrés du Mourvèdre. Quant au Cinsault, il relie l'ensemble. Sa bouche possède une trame tannique parfois puissante dans sa jeunesse et devient charnue et soyeuse en vieillissant.

**Domaine de la Tour du Bon,
Ensol 2023**



46€

Vin d'inspiration méditerranéenne. Comme un voyage en amphore. Il en résulte un vin aux antipodes du Bandol, d'une fraîcheur de fruit encore méconnue et d'une matière toute en finesse.

**Domaine de la Tour du Bon,
Mourvèdre
"Le retour du bon"**



22€

Vin de bifurcation. Dans l'Appellation Bandol, on attend que la vigne soit à la huitième feuille pour pouvoir faire du vin Rouge avec ses raisins. Il respire la bonne humeur, il appelle le Retour du Bon ! Amateurs de Mourvèdre : voilà une nouvelle interprétation. Il est en IGP Méditerranée.

**Domaine de l'Olivette,
Bandol rouge 2020
Cuvée Tradition**



34€

Ce vin a des arômes riches et complexes, avec des notes d'épices, de fruits noirs et de garrigue. Une structure fine et équilibrée avec une très belle longueur.

Olives & Beurre salé

Olives & Beurre salé

NOS VINS ROUGES

**Domaine La Bastide Blanche,
Bandol rouge 2021**



24€

La robe se caractérise par une éclatante teinte pourpre.
Le nez est marqué par des arômes de fruits noirs, agrémentés de notes de réglisse à l'aération. La bouche se révèle fraîche et dense, avec des tanins élégants, offrant une finale à la fois florale et épicée.

**“La Butte d’or”
AOC CROZES-HERMITAGE ALAIN JAUME**



23,50€

Expressif et charmeur
Fruits noirs, violette, poivre noir, notes réglissées
Tanins fins, belle fraîcheur 100% Syrah

**Château Montez
“cuvée du Papy”
Saint Joseph 2022**



41€

La Cuvée du Papy est produite depuis le millésime 1989, lorsque Antoine, (le père de Stéphane) est devenu papy. Il a alors choisi ses meilleurs coteaux, ses plus belles vignes et ses plus beaux raisins, sélectionné ses meilleurs fûts et mis tout son amour et son savoir-faire dans l'élaboration d'une cuvée exceptionnelle : La Cuvée du Papy. Cette cuvée issue de vieilles vignes de syrah sur coteaux granitiques a été élevée pendant presque 2 années en demi-muids de chêne français.

Olives & Beurre salé

Olives & Beurre salé

NOS VINS BLANCS

**Château Montez,
Saint Joseph blanc 2024**



34€

Le St Joseph blanc représente seulement 9% de l'appellation St Joseph.

La Marsanne et la Roussanne sont les 2 seuls cépages autorisés dans l'élaboration du St Joseph blanc .

**Domaine La Bastide Blanche,
Bandol blanc 2023**



24€

La robe se distingue par sa teinte or pâle, suivie d'un nez complexe aux arômes de pêche blanche et d'herbes vertes fraîchement coupées. La bouche se veut ample et gourmande, marquée par de puissantes senteurs anisées et une finale saline.

**Domaine Zusslin, Bollenberg
Sunna AOC d'Alsace 2018**



24,75€

Sunna, qui signifie Soleil en alsacien, est une représentation de ce terroir emblématique, un peu comme un peintre impressionniste pourrait chercher à le faire. L'objectif de cet assemblage est de capter l'énergie et l'ambiance de ce lieu et de le restituer en bouteille.

Se concentrer sur le ressenti et l'impression que nous laisse ce terroir plutôt que sur sa seule géologie.

**Domaine Les Terres Blanches,
Les trois Poiriers 2022**



27€

Cette cuvée est issue du 2ème trie de raisins dorés sélectionnés fin Septembre parmi les 4 hectares du domaine. Nous recherchons de grandes maturités de raisins pour élaborer nos vins en chenins secs. Les 3 Poiriers est un vin aux arômes de fruits blancs très mûrs, de notes citronnées, avec une bouche onctueuse et saline.

NOS VINS BLANCS

**François Villard,
Saint Peray 2022**



29,60€

Beau volume en bouche.
Equilibre, fraîcheur et minéralité.

**Domaine Gondard-Perrin,
Viré classé 2022**



24,20€

Vif et frais, un peu pointu et pourtant plein de rondeur, le vin offre une sûre clé de voûte aux vins blancs du Mâconnais. Finesse et souplesse, un côté tendre et spontané. Un rien de nervosité ne lui déplaît pas.

**Domaine Chollet,
Pouilly Fumé, cuvée les Terres Blanches**



34€

Minéral, complexe et intense
Nez vivifiant et très aérien,
sur les agrumes, le floral (citron, fleur d'oranger et
nectarine blanches).
Joli développement sur les fruits exotiques et une belle
minéralité.
Bien équilibré en bouche, le vin offre une belle fraîcheur
en final.

NOS VINS BLANCS

**Domaine de la Tour Du Bon,
Bandol blanc 2023**



28€

D'une couleur brillante de reflets vert à paille, il possède un parfum montant d'agrumes et de fleurs blanches, de fruits exotiques dans sa jeunesse, de cire et de miel en vieillissant. Sa bouche est ample sans lourdeur. Malgré sa faible acidité, il possède une belle vivacité grâce à une finale minérale réglissée.

**Domaine de l'Olivette,
Bandol blanc 2024**



24,50€

Ce vin blanc, issu de la Clairette, cépage majeur de l'appellation assemblé avec du Rolle, a une grande complexité aromatique. Sa robe est d'un beau jaune pâle aux reflets légèrement dorés. Son goût persistant, est long et moelleux. Très expressif, agréablement et finement fruité, il dégage des parfums subtils d'amande, de tilleul, et des notes d'agrumes. Ce vin a de la rondeur et de l'amplitude avec une persistance gustative longue et nerveuse..

Olives & Beurre salé

