

BISTROT

DE LA POSTE

LES MENUS DE NOVEMBRE

LE MENU DU JOUR

Les midis, du lundi au vendredi.
Hors week-end et jours fériés

ENTREE - PLAT : 20 €
PLAT - DESSERT : 20 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 24 €

Le menu du jour change quotidiennement
selon l'inspiration de notre chef et les produits
du moment.

100% Cuisine Maison et produits frais



LES RENDEZ-VOUS

JEUDI 6 NOVEMBRE

ATELIER OENOLOGIE & DÉGUSTATION METS/VINS

La vallée du Rhône

19h30-22h dans le salon privé : 50 €

JEUDI 20 NOVEMBRE

BEAUJOLAIS NOUVEAU - GRANDE TOMBOLA

Boeuf bourguignon + choux à la crème

+ ticket de tombola : 22 €

Assiettes de charcuteries et de fromages à
partager. À partir de 19h

MARDI 25 NOVEMBRE

FOIRE DE LA SAINTE-CATHERINE

Boeuf bourguignon + choux à la crème : 20 €

Assiettes de charcuteries et de fromages à
partager.

LE MENU DU BISTROT

ENTREE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT : 36 €

ENTREE - PLAT - FROMAGE ET DESSERT : 41 €

Les accords mets & vins de Camille, notre sommelière :
3 verres : 22 € ou 4 verres : 27 €

ENTRÉES

Véritable oeuf en meurette

(œuf poché dans une sauce au vin rouge, lardons, oignons)

-

Gambas grillées, beurre persillé, crémeux de carottes au paprika
fumé

-

Poireaux confits et fumés, crème de petits pois à l'huile de menthe
et de roquette, gel de betterave et feta

PLATS

Pièce d'agneau cuit à basse température puis snacké, crémeux et
panais rôtis, jus d'agneau réduit

-

Poisson du jour au curry de cajou et citron vert, légumes d'hiver
rôtis et riz jasmin parfumé

-

Gnocchi maison, sauce aux courges et champignons,
crème et copeaux de Beaufort

FROMAGES

Fromage blanc paysan

-

Assortiment de fromages secs affinés

DESSERTS

Sundae caramel & cacahuètes :

Glace vanille maison, cacahuètes en espuma et torréfiées
et caramel beurre salé

-

Pommes & calvados :

Gâteau aux pommes, sirop au cidre, pommes flambées au calvados
et syphon vanille

-

Saint-Honoré :

Choux craquelin nature, crème mascarpone et pâtissière,
paillettes et coulis de caramel

BISTROT

DE LA POSTE

LA CARTE DE NOVEMBRE

Nos plats sont faits Maison à partir de produits frais. Selon l'arrivage et la disponibilité des ingrédients, le chef peut adapter certains plats annoncés à la carte. Toujours avec gourmandise et générosité !

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

- * Entrée du jour (les midis du lundi au vendredi) : 7 €
- * La Terrine de Thomas (porc, champignons, châtaigne et poivre noir) : 10 €
- * Véritable oeuf en meurette (œufs pochés dans une sauce au vin rouge, lardons, oignons) : 12 €
- * Gambas grillées, beurre persillé, crémeux de carottes au paprika fumé : 14 €
- * Poireaux confits et fumés, gaspacho de petits pois à l'huile de menthe et de roquette, gel de betterave et feta : 12 €
- * Sans oublier, la portion de frites maison : 5 €

PLATS & PIÈCES DE BOUCHER

- * Plat du jour (les midis du lundi au vendredi) : 16 €
- * Gnocchi frais, sauce à la courge, crème et copeaux de Beaufort : 20 €
- * Pièce d'agneau cuit à basse température puis snacké, crémeux et panais rôtis, jus d'agneau réduit : 24 €
- * Poisson du jour au curry de cajou et citron vert, légumes d'hiver rôtis et riz jasmin parfumé : 22 €
- * Tournedos de bœuf Rossini, foie gras poêlé et jus corsé, pressé de pommes de terre : 34 €

FROMAGES

- * Fromage blanc paysan : 5 €
- * Assortiment de fromages affinés : 8 €

DESSERTS

- * Dessert du jour (les midis du lundi au vendredi, hors férié) : 7 €
- * Sundae Caramel & cacahouètes : 8 €
- Glace vanille maison, cacahouètes en espuma et torréfiées et caramel beurre salé
- * Pommes & Calvados : 8 €
- Gâteau aux pommes, sirop au cidre, pommes flambées au calvados et siphon vanille
- * Le Saint Honoré de Juliette : 8 €
- Choux craquelin nature, crème mascarpone et pâtissière, paillettes et coulis de caramel



LES GOURMANDS

Fromage ou dessert
& spiritueux en juste
accord

BISTROT

DE LA POSTE

DÉCEMBRE EN FÊTE !

On décoore, on mijote, on invente des cocktails et on met les musiques de Noël.

Tout est prêt pour vous régaler et partager ensemble la magie de fin d'année.

Repas de fêtes - Bons cadeaux - Epicerie éphémère - Offres pour les pros

LE MENU DU JOUR

Les midis, du lundi au vendredi.
Hors week-end et jours fériés

ENTREE - PLAT : 20 €

PLAT - DESSERT : 20 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 24 €

Le menu du jour change quotidiennement
selon l'inspiration de notre chef et les produits
du moment.

100% Cuisine Maison et produits frais



LES RENDEZ-VOUS

JEUDI 4 DÉCEMBRE

ATELIER OENOLOGIE

& DÉGUSTATION METS/VINS D'EXCEPTION

Champagne, grands crus ...

19h30-22h dans le salon privé : 70 €

JEUDI 25 DÉCEMBRE

DÉJEUNER DE NOËL

Menu de fêtes

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

REVEILLON DU JOUR DE L'AN

Menu de fêtes

LE MENU DU BISTROT

ENTREE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT : 36 €

ENTREE - PLAT - FROMAGE ET DESSERT : 41 €

Les accords mets & vins de Camille, notre sommelière :

3 verres : 24 € ou 4 verres : 32 €

ENTRÉES

Poêlée de champignons de saison, œuf parfait,
crumble de noisette et crème d'Isigny

-

Raviole de betterave froide, chèvre et sésame.
Réduction de sauce soja sucrée

PLATS

Magret de canard rosé, pressé de pommes de terre, crémeux de
patate douce, légumes d'hiver et figues rôties

-

Saumon mi-cuit, crémeux de butternut, potimarron rôti,
légumes d'hiver et groseilles fraîches

FROMAGES

Fromage blanc paysan

-

Assortiment de fromages secs affinés

DESSERTS

La Brioche perdue de Noël :

Servie tiède avec sa crème glacée à la vanille

-

Le chocolat :

Biscuit moelleux et croustillant de riz soufflé, accompagné d'un
crèmeux chocolat Weiss noir et d'un siphon riz et chocolat

-

L'exotique :

Biscuit passion, mousse mangue, brunoise d'ananas, gel coco et
nappage passion citron vert pour une touche exotique et festive

BISTROT

DE LA POSTE



LE MENU DE FÊTES

Jeudi 25 décembre, mercredi 31 décembre, jeudi 1^{er} janvier et sur réservation

ENTREE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT : 49 €

ENTREE - PLAT - FROMAGE ET DESSERT : 54 €

Les accords mets & vins de Camille, notre sommelière :

3 verres : 24 € ou 4 verres : 32 €

ENTRÉES

Gravlax de saumon mariné au sel et à l'aneth, accompagné d'un beurre maison aux herbes

-

Ballotine de foie gras mi-cuit, chutney de saison et pain d'épices maison

PLATS

Pintade fermière farcie aux morilles, pressé de pommes de terre et légumes d'hiver

-

Poisson blanc juste nacré et Saint-Jacques, risotto de fregola sarda et fondue de poireaux

FROMAGES

Fromage blanc paysan

-

Assortiment de fromages secs affinés

DESSERTS

La Brioche perdue de Noël :

Servie tiède avec sa crème glacée à la vanille

-

Le chocolat :

Biscuit moelleux et croustillant de riz soufflé, accompagné d'un crémeux chocolat

Weiss noir et d'un siphon riz et chocolat

-

L'exotique :

Biscuit passion, mousse mangue, brunoise d'ananas, gel coco et nappage passion citron vert pour une touche exotique et festive

BISTROT

DE LA POSTE

LA CARTE DE DÉCEMBRE

Nos plats sont faits Maison à partir de produits frais. Selon l'arrivage et la disponibilité des ingrédients, le chef peut adapter certains plats annoncés à la carte. Toujours avec gourmandise et générosité !

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

- * Entrée du jour (les midis du lundi au vendredi) : 7 €
- * Poêlée de champignons de saison, œuf parfait, crumble de noisette et crème d'Isigny : 12 €
- * Raviole de betterave froide, chèvre et sésame. Réduction de sauce soja sucrée : 12€
- * Gravlax de saumon mariné au sel et à l'aneth, accompagné d'un beurre maison aux herbes : 14 €
- * Ballotine de foie gras mi-cuit, chutney de saison et pain d'épices maison : 16€
- * Sans oublier, la portion de frites maison : 5 €

PLATS & PIÈCES DE BOUCHER

- * Plat du jour (les midis du lundi au vendredi) : 16 €
- * Magret de canard rosé, pressé de pommes de terre, crémeux de patate douce, légumes d'hiver et figes rôties : 22 €
- * Saumon mi-cuit, crémeux de butternut, potimarron rôti, légumes d'hiver et groseilles fraîches : 22 €
- * Pintade fermière farçie aux morilles, pressé de pommes de terre et légumes d'hiver : 28 €
- * Poisson blanc juste nacré et Saint-Jacques, risotto de fregola sarda et fondue de poireaux : 28 €
- * Tournedos de bœuf Rossini, foie gras poêlé et jus corsé : 34 €

FROMAGES

- * Fromage blanc paysan : 5 €
- * Assortiment de fromages affinés : 8 €

DESSERTS

- * Dessert du jour (les midis du lundi au vendredi, hors férié) : 7 €
 - * La Brioche perdue de Noël : 8 €
- Servie tiède avec sa crème glacée à la vanille
- * Le chocolat : 8 €

Biscuit moelleux et croustillant de riz soufflé, accompagné d'un crémeux chocolat Weiss noir et d'un siphon riz et chocolat

- * L'exotique : 8 €

Biscuit passion, mousse mangue, brunoise d'ananas, gel coco et nappage passion citron vert



LES GOURMANDS

Fromage ou dessert
& spiritueux en juste
accord

BISTROT

DE LA POSTE

APÉRITIFS ET BOISSONS DOUCES

COCKTAILS

COCKTAIL D'AUTOMNE : 10 €

Liqueur cognac & poire, jus de poire et sirop de poire

COCKTAIL DE FÊTES : 14 €

Champagne, cranberries, cointreau et groseilles givrées

SPRITZ SAINT-GERMAIN : 10 €

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante

SPRITZ APEROL : 10 €

Aperol, prosecco, eau pétillante et orange

CUBA LIBRE : 10 €

Rhum, coca et citron vert

MOSCOW MULE : 10 €

Vodka, soda gingembre, citron vert

GIN TONIC : 10 €

Gin, citron, Schweppes

TOMMY'S MARGARITA : 10 €

Tequila, citron vert et nectar d'agave

KIRS ET PÉTILLANTS

Kir 12cl crème cassis, châtaigne ou pêche : 6 €

Kir Royal 12cl crème cassis, châtaigne ou pêche : 12 €

Coupe de Pétillant naturel en direct de domaines : 6,5 €

Coupe de champagne Brut réserve : 12 €

BIÈRES

PRESSION ARTISANALE Les Brasseurs de Sornin

Demi 25 cl : 5,5 € Pinte 50 cl : 10 €

Panaché 25 cl : 4 € Pinte 50 cl : 7,5 €

Monaco 25 cl : 4,5 € Pinte 50 cl : 8 €

BIÈRES BOUTEILLES

Les Brasseurs de Sornin

Bout. 33 cl : brune, blanche, ambrée, framboise : 8 €

Sans alcool BREWDOG PUNK IPA 33cl : 5 €



VERRES DE VIN

À l'ardoise et à la voix, demandez notre sélection du jour

APÉRITIFS

Pastis et Ricard 2cl : 3 €

Suze 8 cl : 5 €

Martini blanc et Martini rouge 8 cl : 5 €

Porto blanc et Porto Rouge 10 ans 8 cl : 8 €

Cognac 1r cru Maison RABY VS 4 ans 4 cl : 6 €

Cognac 1r cru Maison RABY XO 15 ans 4 cl : 12 €

Rhum Don Papa 4 cl : 8 €

Rhum Presidente Gran Anejo 4 cl : 10 €

Rhum arrangé 4 cl : 6 €

(Vanille épicée, banane citron vert, fruits exotiques)

Whisky blender 4 cl : 5 €

Whisky single malt - Rozelieures 4 cl : 9 €

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

MOCKTAIL MAISON : 6,5 €

Selon l'inspiration de la barmaid

VIRGIN SPRITZ : 6,5 €

Bitter, orange, citron vert et eau pétillante

VIRGIN MARGARITA : 6,5 €

Orange, citron vert, gingembre et eau pétillante

BOISSONS DOUCES

Evian bout.50cl : 3,5 € / bout.1L : 5 €

Badoit bout.50cl : 3,5 € / bout.1L : 5 €

Chateldon bout.75cl : 6 €

Jus de fruits artisanaux servis au verre 25cl : 5 €

(Pêche de vigne, pomme, poire, tomate)

Limonade "Garçon" bout.25cl : 3,5 €

Coca-Cola et Coca-Cola zéro bout.33cl : 4 €

Orangina bout.33cl : 4 €

Fuzetea bout.33cl : 4 €

Badoit rouge bout.33cl : 4 €

Sirop à l'eau Bigalet : 2,5 €

(Fraise, cassis, menthe, grenadine, pêche, citron, orange, pamplemousse, châtaigne, violette)

Supplément sirop : 0,30 €

BISTROT

DE LA POSTE

LA CARTE DES VINS

Chers bons vivants,
Ici, la carte des vins s'écrit au fil de nos rencontres !
Sous l'œil expert de Camille, notre cheffe sommelière (et dénicheuse de pépites en chef), chacun y met du sien : l'équipe en salle, en cuisine, et même vous, chers clients curieux et épicuriens.
Chaque bouteille raconte une histoire, celle de vignerons passionnés.
Alors, servez-vous, explorez, trinquez...
et surtout, continuez de nous souffler vos coups de cœur !

Bonne dégustation !



BISTROT

DE LA POSTE

PÉTILLANTS

ALSACE

"Popla !", *Maison Ruhlmann & Schutz* - b.75cl

34 €

[Gewurztraminer] : Pétillant désalcoolisé. Aromatique et fruité.

CÔTE DU FOREZ

Ribambulles, *Domaine Verdier Logel* - b.75cl

32 €

[Gamay] : Rosé. Léger, frais et fruité.

32 €



Blanc de Blanc, *Le Clos de Chozieux* - b.75cl

[Chardonnay] : Vif, fruité et équilibré.

CÔTES ROANNAISES

40 €



Espiègle blanc, *Domaine SEROL* - b.75cl

[Chenin] : Élégant, fruité et vif.

32 €



Turbulent rosé, *Domaine SEROL* - b.75cl

[Gamay] : Sec, fruité et acidulé.

CHAMPAGNE

Cuvée tradition blanc de blancs, *Veuve Pelletier* - b.75cl

49 €

[Chardonnay] : Sec, frais et légère acidité.

Champagne rosé, *Rémy Payer* - b.75cl

60 €

[Chardonnay, pinot noir, pinot meunier] : Sec, fruité et aromatique.

Champagne brut, *Maison Ruinart* - b.75cl

89 €

[Pinot noir, pinot meunier, chardonnay] : Harmonieux, frais et fruité. Belle complexité aromatique.

Champagne Millésimé 2016, *Maison Ruinart* - b.75cl

129 €

[Chardonnay, pinot noir, pinot meunier] : Harmonieux, rond et frais.

Notes de fruits exotique, biscuit et fruits secs.

BISTROT

DE LA POSTE

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS



“Grain d’Argile” 2023, *Domaine Des Prévelières QG Morel* - b.75cl

28 €

[Gamay] : Fruité, souple et légèrement tannique. Notes de fruits noirs (cassis, mûre).

BORDEAUX

SAINT-EMILION Grand cru 2020, *Château Moulin Bellegrave* - b.75cl

54 €

[Merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon] : Puissant et tannique.

Notes fruit noir, chêne, chocolat, terre et cuir.

BOURGOGNE

GIVRY 1er CRU “Les Bois Chevaux” 2023, *Domaine Joblot* - b.75cl

82 €

[Pinot noir] : Fruité, aromatique et fin. Notes de groseille, canneberge, raisin et verveine.

GEVREY CHAMBERTIN 2018, *Domaine François Feuillet* - b.75cl

124 €

[Pinot noir] : Souple, riche et fruité. Notes de framboise, fruit rouge, cuir et vanille.

BISTROT

DE LA POSTE

LANGUEDOC



“Perseïde” 2021, *Domaine du Météore* - b.75cl

42 €

[Syrah, grenache, mourvèdre] : Complexe, boisé et épicé. Notes de sous bois, cuir, vanille et poivre.



PIC SAINT LOUP, “En Foule” 2022, *Château Fontanes* - b.75cl

48 €

[Carignan, syrah et grenache] : Riche, tanins souples et léger. Notes fruits rouge et noir, olive et épices.



PIC SAINT LOUP, “Sereen” 2020, *Château Fontanes* - b.75cl

76 €

[Sérine] : Soyeux, tanins fins et complexe. Notes de violette, fruits mûrs et poivre blanc.

VAL DE LOIRE

CÔTES DU FOREZ



“Caractère” 2023, *Domaine Vin & Pic* - b.75cl

26 €

[Gamay] : Équilibré, légèrement tannique et épicé. Notes de cerises mûres, réglisse et épice.

CÔTES ROANNAISE ET PAYS D'URFÉ

“Coup de coeur” 2024, *Domaine de la Paroisse* - b.75cl

24 €

[Gamay] : Léger, fruité et tanins souples. Notes de griotte et framboise.



“Oudan” 2023, *Domaine Serol* - b.75cl

39 €

[Gamay] : Souple, fruité et léger tanins. Notes de cerises, fruits rouges, fumée et épice.

BISTROT

DE LA POSTE

VALLÉE DU RHÔNE

COLLINES RHÔDANIENNES



Ciel d'orage 2023, *Les Deplaudes de Tartaras* - b.75cl

28 €

[Gamay, syrah, pinot] : Équilibré, fruité et tanins fondus. Notes fruits rouges et épices.



CÔTE RÔTIE "Secret d'un cépage" 2021, *Domaine Vernay Gisèle* - b.75cl

76 €

[Syrah] : Puissant, riche et terreux. Notes de cerises noires, cuir, chêne et truffe.

CÔTE DU RHÔNE



"Je ne souffre plus" 2023, *Domaine La Florane* - Sans Sulfites - b.75cl

26 €

[Syrah, grenache] : Charnu, épicé et fruité. Notes de cassis et réglisse



"Echevin 2023" - *Domaine La Florane* - b.75cl

28 €

[Syrah, grenache] : Riche, puissant et expressif. Notes de cassis, réglisse et poivre.

SAINT JOSEPH

"Les Jouvencelles" 2023 / 2024, *Domaine Pierre Finon* - b.37,5cl / b.75cl

25 € / 49 €

[Syrah] : Puissant, équilibré et tannique. Notes de fruits noirs, chêne, chocolat et fumée.

"2024", *Domaine du Chêne* - b.75cl

53 €

[Syrah] : Puissant, tanins fondus et équilibré. Notes de cassis, mûre, violette, poivre et bois.

2023, *Château Brunel de la Gardine* - b.75cl

60 €

[Syrah] : Équilibré, tanins fins et épicé. Notes de cassis, violette et poivre.

"Émisphère" 2023, *Domaine Boissonnet* - Magnum b.150cl

92 €

[Syrah] : Expressif, fin et complexe. Notes de réglisse, myrtille, chêne, chocolat et poivre.



GRIGNAN-LES-ADHEMAR, "Sarrazine" 2023, *Domaine Du Serre des Vignes* - b.75cl

48 €

[Syrah, Viognier] : Riche, fruité et épicé.

Notes de réglisse, café, fruits rouges confiturés, prune et épice.

RASTEAU 2022, *Château Brunel de la Gardine* - b.50cl / b.75cl

30 € / 42 €

[Grenache, Syrah] : Opulent, soyeux et puissant. Notes de cassis, violette, mûre et réglisse.

LIRAC "Cuvée confidentielle" 2022, *Château Saint-Roch* - b.75cl

42 €

[Grenache, Syrah, Mourvèdre] : Riche, aromatique et épicé. Notes de fruit rouge et réglisse.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE "Tradition" 2017, *Château Brunel de la Gardine* - b.75cl

89 €

[Grenache, Mourvèdre, Syrah, Muscardin] : Opulent, riche et tanins soyeux.

Notes de fruit noir, griotte, épice et menthol.

BISTROT

DE LA POSTE

VINS BLANCS

ALSACE

- “Plaisir fruité”, Maison Ruhlmann & Schutz - b.75cl** 28 €
[Pinot Blanc] : Sec, fin et fruité. Notes de miel, amande douce, abricot, pêche et agrumes.
- RIESLING GRAND CRU FRANKSTEIN, Maison Ruhlmann & Schutz - b.75cl** 46 €
[Riesling] : Sec, minéral et floral. Notes d'agrumes, fleurs et pierre à fusil.
- GEWURZTRAMINER GRAND CRU FRANKSTEIN, Maison Ruhlmann & Schutz - b.75cl** 48 €
[Gewurztraminer] : Moelleux, fruité et aromatique. Notes de fruits exotiques, gingembre et violette.

BEAUJOLAIS



- “Saint Trys” 2023, Domaine JP Rivière - b.75cl** 29 €
[Chardonnay] : Sec, fin et aromatique. Notes de fleurs blanches, poire et minéraux.
- “Les Carrières” 2023, Domaine Des Prévelières QG Morel - b.75cl** 34 €
[Chardonnay] : Sec, minéral et boisé. Notes d'acacia et confiture de coing.

BOURGOGNE

- PETIT CHABLIS 2022, Domaine Passy le clou - b.75cl** 43 €
[Chardonnay] : Sec, frais et aromatique. Notes de citron, pamplemousse et silex.
- HAUTE CÔTE DE BEAUNE VIEILLES VIGNES 2023, Domaine Germain - b.75cl** 48 €
[Chardonnay] : Sec, puissant et gras. Notes boisé, beurré, agrumes et pêche.
- MACON SOLUTRE POUILLY 2022, Domaine Auvigue - b.75cl** 54 €
[Chardonnay] : Sec et minéral. Notes d'agrumes, bois et menthol.
- POUILLY FUISSE 2022, Domaine Auvigue - b.75cl** 62 €
[Chardonnay] : Sec, riche et expressif. Notes d'agrumes mûrs, brioche et acacia.
- AUXEY DURESSES 2021 “Coulée d’Or”, Domaine Prunier - b.75cl** 69 €
[Chardonnay] : Sec, souple et fruité. Notes de fruits exotiques (ananas), poire et fleurs.

BISTROT

DE LA POSTE

LANGUEDOC

-  **SAINT CHINIAN “L’Agathe”**, *Domaine JM Rimbert* - b.75cl 30 €
[Vermentino, Grenache Blanc, Roussanne, Clairette] : élevé en fût d’acacia : Sec, aromatique et floral.
Notes de fleurs d’acacia, pomme et agrumes.
-  **“Le petit sauvage”**, *Maison Pierre et Antonin* - b.75cl 36 €
[Souvignier Gris] : Sec, fruité et complexe. Notes de fleurs blanches, poire et citron.
-  **“Fleur de Sel” 2023**, *Vignoble David* - b.75cl 38 €
[Chardonnay] : Sec, rond et minéral. Notes citronnées, beurré et amande grillées.
- “En Foule” 2023 comme un “Pic Saint Loup”**, *Château Fontanes* - b.75cl 48 €
[Chenin, rolle et clairette] : Sec, aromatique et salin. Notes de fruits jaunes, acacia et fenouil.

VAL DE LOIRE

CÔTES ROANNAISES & PAYS D’URFÉ

- Chardonnay 2024**, *Domaine de la Paroisse* - b.75cl 26 €
[Chardonnay] : Sec et frais. Notes de fruits à chair blanches, herbacées et agrumes.
-  **“Pourquoi faire sans blanc” 2024**, *Domaine SEROL* - b.75cl 32 €
[Chenin blanc] : Sec, frais et minéral. Notes de pommes vertes, fleurs blanches et agrumes.
-  **“Champtoisé” 2022**, *Domaine SEROL* - b.75cl 38 €
[Chenin blanc] : Sec, vif et minéral. Notes d’agrumes, coing et miel.
-  **“Oudan, de butte en blanc” 2021**, *Domaine SEROL* - b.75cl 48 €
[Viognier sur granite] : Sec et rond. Notes de fruits jaunes (pêche, abricot), agrume et miel.

CÔTES DU FOREZ

- “La Petite vertue”**, *Domaine Verdier-Logel* - b.50cl 22 €
[Viognier] : Sec, frais et acide. Notes de rose et réglisse, pêche et abricot, fleur d’oranger.
- “Nuyts” 2024**, *Domaine Vin & Pic* - b.75cl 26 €
[Chardonnay] : Sec, expressif et équilibré. Notes de fleurs blanches, agrume et poire cuite.
- “Bertilde” 2022**, *Domaine Vin & Pic* - b.75cl 32 €
[Chenin blanc] : Sec, vif et rond. Notes de pamplemousse, orange, ananas et fleur de sureau.
- “Gouïs” 2024**, *Domaine Vin & Pic* - b.75cl 34 €
[Chenin, chardonnay, viognier] : Doux, aromatique et sucré. Note agrume, pêche, ananas et poire cuite.

SANCERRE

- “Le petit connetable” 2023**, *Château de Sancerre* - b.75cl 28 €
[Sauvignon blanc] : Sec et minéral. Notes de fruits sec (abricot, raisin) et citron.

BISTROT

DE LA POSTE

VALLÉE DU RHÔNE

COLLINES RHÔDANIENNES



"Corde sensible" 2023, Les Deplaudes de Tartaras - b.75cl

42 €

(Viognier) : Sec et puissant. Notes de pamplemousse, schiste et fleurs.



"Le monde à l'envers" 2023, Les Deplaudes de Tartaras - b.75cl

42 €

(Clairette, ravat) : Sec, rond et aromatique. Notes de melon, pêche et miel.



CÔTE DU RHÔNE, A Fleur - Domaine La Florane - b.75cl

28 €

(Marsanne, grenache blanc, bouboulenc, roussane, viognier, clairette et picpoul)

Sec, vif et floral. Notes de tilleul, aubépine et pêche blanche.

"Le Viognier" 2024, Domaine Boissonnet - b.75cl

32 €

(Viognier) : Sec, rond et fruité. Notes d'agrumes, fleurs et pêche blanche.

"Secret de Famille" 2022, Domaine Jaboulet - b.75cl

32 €

(Viognier) : Sec, fin, rond et minéral. Notes d'abricot, poire, citron et minéraux.

"Adrian" 2024, Domaine Du Chêne - b.75cl

36 €

(Viognier) : Sec, fruité et équilibré. Notes de fruits exotiques, fleurs blanches et pêche de vigne.

CONDRIEU

"Les Chays" 2020, Domaine Chirat - b.75cl

62 €

(Viognier) : Sec, vif et complexe. Notes de violette, abricot, pêche et fruits exotiques.

"Condrieu", Domaine Boissonnet - b.75cl

72 €

(Viognier) : Sec, puissant et boisé. Notes d'abricot, pêche, pomme, vanille, chêne et fumée.

SAINT JOSEPH

2023, Domaine Pierre Finon - b.37,5cl

28 €

(Marsanne, roussanne) : Sec, floral et fruité. Notes d'acacia, aubépine, fruits blancs et fruits secs.

2023, Domaine Farjon - b.75cl

38 €

(Marsanne, roussanne) : Sec, vif et fruité. Notes de fruits jaunes, acacia et miel.



"Altitude 300" 2022, Domaine des Amphores - b.75cl

46 €

(Marsanne, Roussanne) : Sec, floral et fruité. Notes de pêche blanche et acacia.

2024, Domaine du Chêne - b.75cl

49 €

(Marsanne, roussanne) : Sec et fruité. Notes de pêche, abricot et bois.

2024, Domaine Boissonnet- Magnum b.150cl

92 €

(Marsanne, roussanne) : Sec et complexe. Notes de miel, citron, fleurs séchées et fruits secs.



"Louly's" GRIGNAN-LES-ADHEMAR 2024, Domaine du Serre de Vignes - b.75cl

32 €

(Viognier) : Sec, aromatique et fruité. Notes de mangue, nêfle et amandes grillées.

LIRAC, "Cuvée confidentielle" 2021, Château St Roch - b.75cl

42 €

(Clairette) : Sec, aromatique et frais. Notes de fruits jaunes cuits et agrumes.

CHÂTEAUNEUF DU PAPE, "Tradition" 2022, Château Brunel La Gardine - b.75cl

79 €

(Roussanne, grenache blanc, clairette, bouboulenc) : Sec, fruité et vif.

Notes florales, aubépine et bois.

BISTROT

DE LA POSTE

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE



“Les bras m’en tombent”, *Cuisine en Famille* - b75cl

26 €

[Grenache, syrah, cinsault, calladoc] : Sec, frais et gourmand. Notes de fruits rouges et baies.



“Le Rosé”, *Domaine Bastide neuve* - b.75cl

30 €

[Grenache, tibouren et cinsault] : Sec et fruité. Notes de pomme verte, pêche, groseille et framboise.

PAYS D'URFÉ

Coup de soleil, *Domaine de la Paroisse* - b.75cl

24 €

[Gamay] : Sec et fruité. Notes de fruits rouges.